



Christophe Cussac est un ancien élève de Joël Robuchon, apprenant à ses côtés dans de brillantes maisons. Il rejoint ensuite en 1984 l'hôtel familial, « L'Abbaye St Michel » à Tonnerre, en Bourgogne où il obtient deux étoiles au Guide Michelin.

En 1997, la Côte d'Azur l'attire et il devient Chef des Cuisines du restaurant de l'Hôtel La Réserve à Beaulieu-sur-Mer, récompensé de deux étoiles. Joël Robuchon le rappelle alors auprès de lui en 2004 pour l'ouverture de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo en tant que Chef des Cuisines. Il entame ainsi une formidable aventure avec son père spirituel pour mettre en place une nouvelle signature en cuisine des points de restauration de l'hôtel.

C'est en purs visionnaires qu'ils imaginent la gastronomie de demain. Stimulé par la curiosité et l'envie, Christophe Cussac applique toujours les valeurs chères à son mentor : l'amour du travail bien fait, l'exigence et la transmission.



HOTEL METROPOLE  
MONTE-CARLO