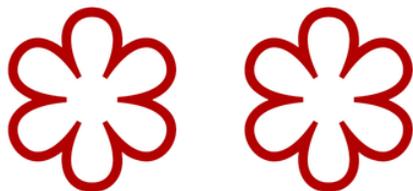


Les Ambassadeurs
by Christophe Cussac





La consécration est arrivée au Printemps 2024 : Le restaurant Les Ambassadeurs by Christophe Cussac, décroche deux étoiles Michelin, neuf mois seulement après son ouverture.

Sous les feux de la rampe, sur le rocher monégasque, l'annonce retentit : Les Ambassadeurs by Christophe Cussac, est auréolé de deux étoiles Michelin. C'est une reconnaissance éclatante pour le Chef Christophe Cussac et son équipe, qui depuis juillet 2023, offrent une expérience d'exception. C'est le dénouement d'un pari audacieux : redonner vie au restaurant gastronomique de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo, fermé depuis 2019, avec à sa tête un Chef fort d'une carrière de plus de 40 ans.

CHRISTOPHE CUSSAC

Chef Exécutif, symbole de la grande cuisine simple

Le parcours de Christophe Cussac le place parmi les grands de son temps : il a connu l'époque Jamin-Robuchon (1981), puis Troisgros à Roanne, avant de gérer le Relais et Châteaux familial l'Abbaye Saint-Michel à Tonnerre en Bourgogne (deux étoiles), la Réserve de Beaulieu (deux étoiles), et enfin l'Hôtel Métropole Monte Carlo (depuis 2004), aux côtés de Joël Robuchon, récoltant toujours deux étoiles. Avec Les Ambassadeurs by Christophe Cussac, le Chef souhaite restituer l'essence même de la gastronomie : la perfection des gestes, la sérénité d'un travail méticuleux et la chorégraphie précise d'une brigade traversant le coup de feu.... Un voyage culinaire guidé par la simplicité de l'homme ... et de l'assiette.





Le Tartare de Sar cannelloni de caviar

Aujourd'hui, Christophe Cussac poursuit avec passion une nouvelle étape de sa carrière, se mettant pleinement en lumière après des années d'expérience en coulisses.

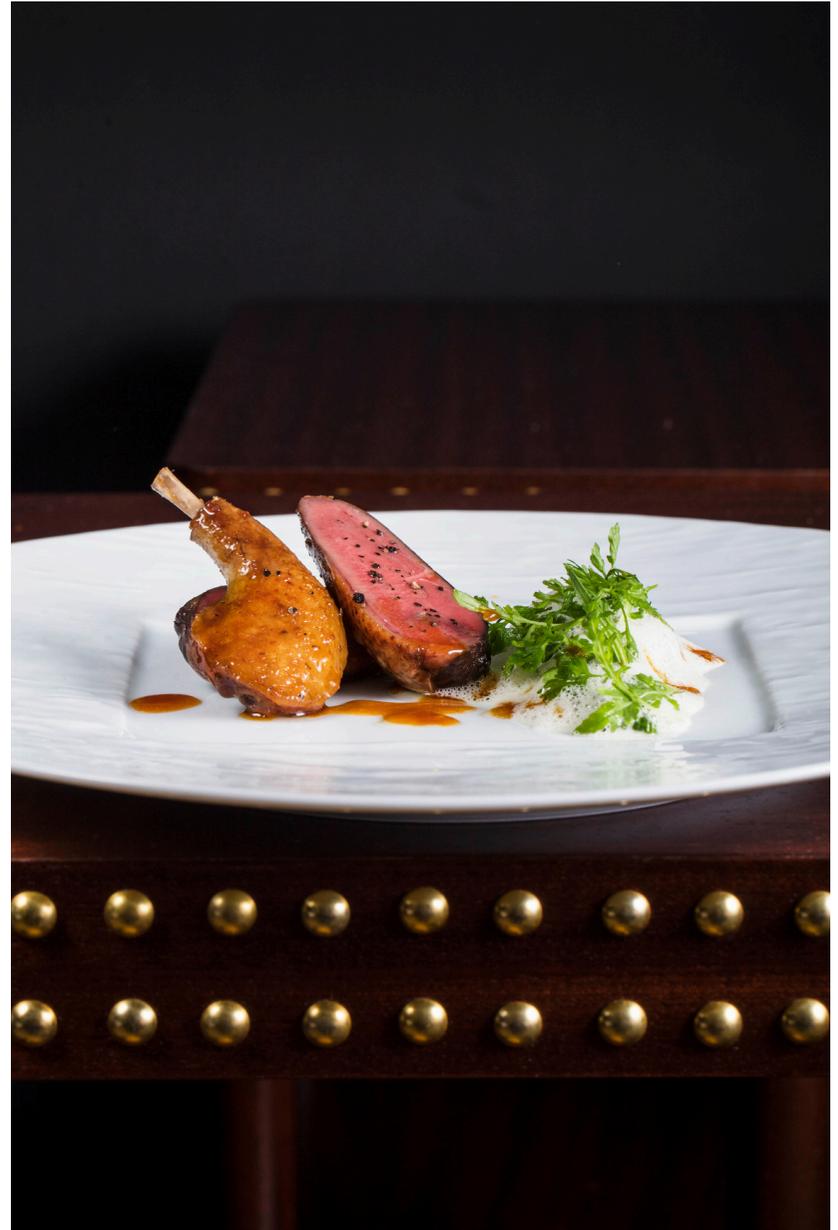
« Avec le temps, dit-il, j'ai appris à simplifier, à aller droit aux produits, sans les compliquer. Je voudrais tant que lorsqu'une personne goûte ma cuisine, elle comprenne tout de suite et s'en souvienne. C'est mon idéal. Faire simple, mais surtout bon. »

Sa carte reflète cette philosophie, avec des plats audacieux et épurés comme la sardine marinée, caviar et citron de Menton, une interprétation méditerranéenne pleine d'assurance. On retrouve également des créations marquantes par leur simplicité, telles que le tartare de sar et cannelloni de caviar, où l'iode s'exprime avec éclat. La carte reste fidèle à une cuisine franche et lisible : gamberoni rossi, salade burrata au romarin ; lasagne de homard, estragon, épinards et spianata ; saint-pierre doré et artichaut, bouillon de coriandre ; pigeonneau et laitue, crémeux de parmesan ; et Les Fruits de Mer « Arroz de Calasparra » safrané et soubressade.

La cuisine de Christophe Cussac parle avec simplicité et vérité : trois saveurs par plat, pour aller à l'essentiel.



La Sardine Marinée, caviar et citron de Menton



Le Pigeonneau et la Laitue, crémeux de parmesan



PATRICK MESIANO

Chef Pâtissier

Lors de la prestigieuse cérémonie annuelle du Guide Michelin, le Chef Pâtissier Patrick Mesiano a été honoré en 2024 par la récompense Passion Dessert mettant en lumière ses créations divines, dont le fameux chariot à tartes et douceurs au restaurant Les Ambassadeurs by Christophe Cussac. Accompagné d'une équipe de pâtissiers talentueux, il est à l'origine d'une gamme de desserts irrésistibles, servis avec raffinement. Parmi les délices à la carte, on trouve la Tartelette Citron avec son sorbet basilic, le Chocolat Fumé au Bois de Hêtre accompagné d'une gavotte croquante, ainsi que le Soufflé, disponible au Grand Marnier ou au chocolat, chaque dessert incarnant l'excellence et la créativité de la pâtisserie signée Patrick Mesiano.



Le chariot tartes et douceurs



La tartlette citron, sorbet basilic



Le blanc-manger framboises

DES CUVÉES D'EXCEPTIONS

À la table des Ambassadeurs by Christophe Cussac, l'équipe de sommeliers, dirigée par Frédéric Woelfflé, propose une carte des vins remarquable, mettant à l'honneur les grandes régions viticoles françaises et des sélections internationales. Avec 15 000 bouteilles et 1 300 références, dont 180 champagnes, cette cave d'exception promet des accords mets et vins inoubliables, incluant des cuvées rares comme la « P3 » Dom Pérignon 1992 et la « Vieilles Vignes Françaises » de Bollinger.



L'ART DU SERVICE



En salle, chaque détail est soigneusement orchestré avec la même précision que celle qui règne en cuisine, offrant aux convives une expérience placée sous le signe de l'excellence. Marco Tognon, en tant que premier maître d'hôtel du restaurant, veille à ce que le service soit aussi raffiné et impeccable que les plats servis. Avec une attention méticuleuse aux besoins des clients et un sens aigu de l'hospitalité, Marco Tognon et son équipe offrent un accueil chaleureux et convivial, garantissant que chaque moment passé au restaurant soit mémorable.

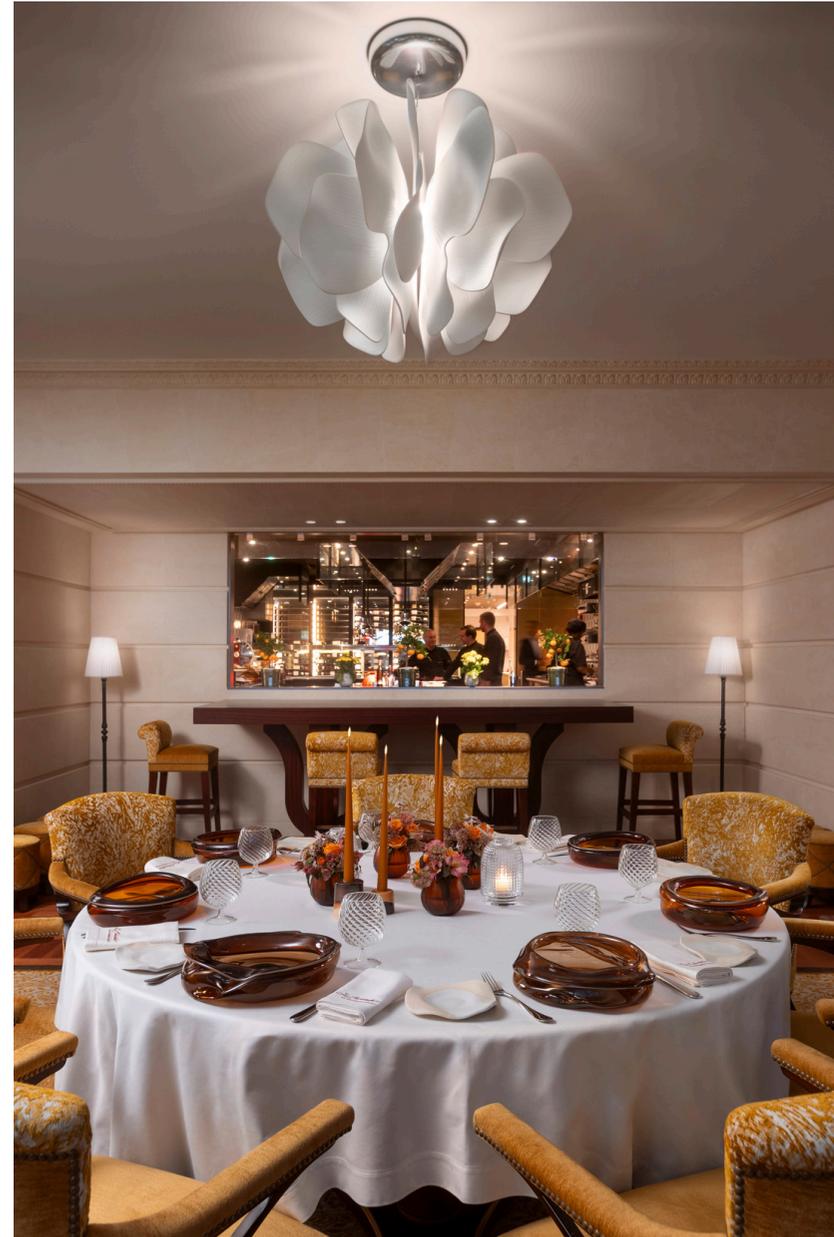


Les Ambassadeurs by Christophe Cussac célèbrent la grandeur de l'expérience gastronomique, incarnée par des gestes précis, la sérénité d'un travail rigoureux, et l'élégance des lieux. La chorégraphie fluide de la brigade en pleine action est un spectacle auquel il est possible de se rapprocher, que ce soit à la table du chef ou au cœur des cuisines pour découvrir les univers de la pâtisserie et de la boulangerie.

Les créations de ces espaces sont mises en valeur par des rituels qui ponctuent le service, avec l'apparition des chariots à pains, à tartes, et autres douceurs, pour le plus grand plaisir des convives.



Le chariot à pains



Quant au décor, il reprend la rythmique graphique de l'hôtel orchestré par le célèbre architecte-décorateur Jacques Garcia. Il accompagne l'esprit de la nouvelle carte avec des tons lumineux : bronze, ivoire, jaune lumineux, or, et ce, pour un esprit chaleureux et méditerranéen, créant une atmosphère enveloppante et fraîche.



Le restaurant gastronomique s'est associé avec les créatrices du **Studio Cé**, Célia Jourdheuil et Aurélie Lapiere, pour concevoir un univers unique. Ce duo artistique sélectionne et combine objets, styles et codes pour créer des tables singulières et des atmosphères subtiles.

L'art de la table du restaurant s'harmonise avec le style de Jacques Garcia, mettant en valeur le savoir-faire d'artisans et designers talentueux. L'accent est mis sur l'art de vivre à la française, avec des contributions d'artisans locaux et de grandes marques comme Tino Aiello, artiste-potier de Vallauris, Diptyque Paris pour les verres et photophores, Garnier Thiebaut pour le linge de table, et Christofle pour les couverts.



Les pièces d'exception à souligner dans cette scénographie gastronomique, sont les assiettes de présentations, signées **Jeremy Maxwell Wintrebert**. Sa technique à main levée, sans moule ni outils utilisant la force gravitationnelle ou centrifuge et une cuisson savante au four, fait naître des créations généreuses et sensuelles.

Ouvert uniquement pour le dîner, du jeudi au lundi de 19h30 à 22h30

RESERVATION

+377 93 15 15 10

restaurant@metropole.com

Les Ambassadeurs
by Christophe Cussac

CONTACT PRESSE

LAURENCE SHUKOR

Directrice des Relations Presse et Publiques

l.shukor@metropole.com | +377 93 15 15 41