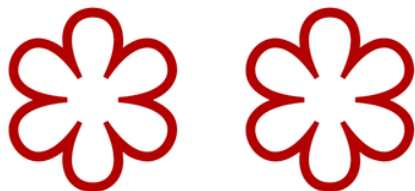


Les Ambassadeurs
by Christophe Cussac





La consacrazione è arrivata nella primavera del 2024: Les Ambassadeurs by Christophe Cussac ha ottenuto due stelle Michelin a soli nove mesi dall'apertura.

Les Ambassadeurs by Christophe Cussac ha ottenuto due stelle Michelin. Si tratta di un' importante riconoscimento per lo chef Christophe Cussac e la sua brigata, che dal luglio 2023 offrono un'esperienza eccezionale. È il culmine di una sfida ambiziosa: ridare vita al ristorante gastronomico dell'Hôtel Métropole Monte-Carlo, chiuso dal 2019, con uno chef al comando che ha una carriera di più di 40 anni.

CHRISTOPHE CUSSAC

Executive Chef, un simbolo di grande cucina semplice

Il percorso professionale di Christophe Cussac lo colloca tra i grandi del suo tempo: ha vissuto l'era Jamin-Robuchon (1981), poi Troisgros a Roanne, prima di dirigere il Relais et Châteaux di famiglia l'Abbaye Saint-Michel a Tonnerre, in Borgogna (due stelle), la Réserve de Beaulieu (due stelle) e infine l'Hôtel Métropole Monte Carlo (dal 2004), al fianco di Joël Robuchon, sempre con due stelle. Con Les Ambassadeurs by Christophe Cussac, lo chef si propone di catturare l'essenza stessa della gastronomia: la perfezione dei gesti, la serenità di un lavoro meticoloso e la precisa coreografia di una brigata che percorre le mozioni.... Un viaggio culinario guidato dalla semplicità dell'uomo... e del piatto.





Tartare di sar con cannelloni di caviale

Oggi Christophe Cussac sta seguendo con passione una nuova fase della sua carriera, mettendosi pienamente in luce dopo anni dopo anni di esperienza in retroscena..

Con il tempo", dice, "ho imparato a semplificare, ad andare dritto ai prodotti, senza complicarli. Mi piacerebbe che qualcuno, assaggiando la mia cucina, la capisse subito e la ricordasse. Questo è il mio ideale. Mantenere la semplicità, ma soprattutto la gustosità".

Il menu riflette questa filosofia, con piatti audaci e senza eccessi come le sardine marinate, il caviale con limone di Mentone, una fiduciosa interpretazione mediterranea. Ci sono anche alcune creazioni sorprendentemente semplici, come la tartara di sar e i cannelloni di caviale, dove lo iodio si esprime in modo brillantissimo. Il menu rimane fedele al suo stile diretto e di facile comprensione: gamberoni rossi, insalata burrata al rosmarino; lasagne all'astice, dragoncello, spinaci e spianata; polistirolo e carciofi dorati, brodo di coriandolo; Piccione e lattuga, crema di parmigiano; e "Arroz de Calasparra" di mare allo zafferano.

La cucina di Christophe Cussac parla con semplicità e verità: tre sapori per piatto, per andare più al cuore.



Sardine marinate con caviale e limone di Mentone



Piccione e lattuga, crema di parmigiano



PATRICK MESIANO

chef pasticciere

In occasione della prestigiosa cerimonia annuale della Guida Michelin in 2024, il Chef pasticciere Patrick Mesiano è stato onorato con il Premio Passion Dessert per le sue divine creazioni, tra qui il famoso carrello di torte e dolci presso Les Ambassadeurs by Christophe Cussac. Accompagnato da un team di pasticceri di talento, ha creato una gamma di dessert irresistibili, serviti con raffinatezza. Tra le delizie della carta ci sono la Tartelette al limone con sorbetto al basilico, il Cioccolato affumicato al legno di faggio con gavotta croccante e il Soufflé, disponibile con Grand Marnier o cioccolato, ogni dessert incarna l'eccellenza e la creatività della pasticceria di Patrick Mesiano.



Il carrello di torte i dolci



Tortino al limone



Il blanc-manger lamponi

ANNATE ECCEZIONALI

Alla tavola dei Ambassadeurs by Christophe Cussac, il team di sommelier, guidato da Frédéric Woelfflé, propone una notevole carta dei vini, con le grandi regioni vinicole francesi e selezioni internazionali. Con 15.000 bottiglie e 1.300 referenze, tra cui 180 champagne, questa eccezionale cantina promette indimenticabili abbinamenti cibo-vino, tra cui annate rare come il "P3" Dom Pérignon 1992 e il "Vieilles Vignes Françaises" di Bollinger.



L'ARTE DEL SERVIZIO



Nella sala, ogni dettaglio è orchestrato con la stessa precisione della cucina, offrendo agli ospiti un'esperienza di eccellenza. Marco Tognon, in qualità di capo maître del ristorante, si assicura che il servizio sia raffinato e impeccabile come i piatti presentati. Con un'attenzione meticolosa alle esigenze dei clienti e uno spiccato senso dell'ospitalità, Marco Tognon e il suo team offrono un'accoglienza calorosa e conviviale, assicurando che ogni momento trascorso al ristorante sia memorabile.



Les Ambassadeurs by Christophe Cussac celebra la grandiosità dell'esperienza gastronomica, incarnata da gesti precisi, dalla sobrietà di un lavoro scrupoloso e dall'eleganza dell'ambiente. La fluida coreografia della brigata in azione è uno spettacolo da vedere, sia al tavolo dello chef che nel cuore delle cucine per scoprire i segreti della pasticceria e della panificazione.

Le creazioni di queste aree sono valorizzate da rituali che scandiscono il servizio, con l'apparizione di carrelli di pane e torte e altre dolcezze, per la gioia degli ospiti.



Il carrello di pane



L'arredamento segue il ritmo grafico dell'hotel orchestrato dal famoso architetto e decoratore Jacques Garcia. Si adatta allo spirito del nuovo menu con toni luminosi: bronzo, avorio, giallo luminoso e oro, per un'atmosfera calda e mediterranea, che crea un'esperienza accogliente e fresca.



Il ristorante gourmet ha collaborato con le designer dello **Studio Cé**, Célia Jourdheuil e Aurélie Lapierre, per creare un universo unico. Questo duo artistico sceglie e combina oggetti, stili e codici per creare tavoli unici e atmosfere delicate.

Le proposte per la tavola del ristorante sono in linea con lo stile di Jacques Garcia e mettono in mostra le abilità di artigiani e designer di talento. L'accento è messo sull'arte di vivere francese, con il contributo di artigiani locali e di grandi marchi come Tino Aiello, Diptyque Paris per i bicchieri e i portacandele, Garnier Thiebaut per la biancheria da tavola e Christofle per le coltelleria.



I pezzi eccezionali di questo ambiente gastronomico sono i piatti di presentazione, disegnati da **Jeremy Maxwell Wintrebert**. La sua tecnica a mano libera, senza stampi o utensili, utilizzando la forza gravitazionale o centrifuga e una sapiente cottura, dà vita a creazioni generose e sensuali.

Aperto solo per cena, da giovedì a lunedì, dalle 19:30 alle 22:30.

PRENOTAZIONE

+377 93 15 15 10

restaurant@metropole.com

Les Ambassadeurs
by Christophe Cussac

CONTATTO STAMPA

LAURENCE SHUKOR

Direttrice della Stampa e delle Relazioni Pubbliche

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