



Maomi

| HÔTELLERIE & RESTAURATION

73 Les Ambassadeurs
reviennent sous la houlette
de Christophe Cussac
Les Ambassadeurs is back,
overseen by
Christophe Cussac

LES AMBASSADEURS REVIENNENT SOUS LA HOULETTE DE CHRISTOPHE CUSSAC

Au sein de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo, après deux années de travaux, ce haut lieu de la gastronomie française a rouvert en juin dernier. En cuisine, le chef Christophe Cussac plaide une certaine simplicité portée à l'excellence.

■ Par/by Céline Vautard

Situé dans le Carré d'or de Monaco depuis les années 1920, l'établissement Les Ambassadeurs écrit une nouvelle page de son histoire avec Christophe Cussac (photo 1). Plus proche collaborateur de Joël Robuchon qu'il a accompagné sur place de 2004 à 2018, aujourd'hui, celui-ci est pour la première fois seul à la barre du restaurant qui, autre première, porte également son nom : Les Ambassadeurs by Christophe Cussac.

LA CUISINE : NOUVEAU LIEU D'ÉCHANGES

« Jacques Garcia a réalisé la décoration de tout l'hôtel, confie Christophe Cussac. Il était évident que nous lui demandions de travailler sur celle du restaurant. Ici, il apporte une nouvelle dimension du luxe avec une rénovation sans fioriture, mais avec beaucoup d'élégance en corrélation avec ma vision de la cuisine. »

Au cœur de la salle-à-manger (60 couverts), la surprise vient de la cuisine ouverte sur le restaurant (photo 2). « Cette vue à double sens accentue la convivialité puisque les brigades peuvent échanger avec la clientèle, poursuit le chef. Quel bonheur également de voir nos plats sortir du "pass" et d'être spectateur de nos invités lorsqu'ils dégustent nos créations. Ceux-ci sont aussi témoins de tous les gestes de la brigade et cela met en valeur nos métiers. »

UN ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE

Enveloppés de tons lumineux (bronze, ivoire, jaune lumineux, or), les clients découvrent à leur arrivée des tables nappées et brodées par Garnier-Thiebaut décorées d'un ou deux photophores Diptyque Paris (photo 3). « L'art de la table du restaurant propose une

The restaurant Les Ambassadeurs has, since the 1920s, been situated in the Monaco Carré d'Or ['Golden Square'] area - and a new chapter in its history is now being written with the arrival of Christophe Cussac (photo 1). More involved than was Joël Robuchon, who he supported there from 2004 to 2018, Cussac is now the only one at the helm of the restaurant that also - in another first - bears his name: Les Ambassadeurs by Christophe Cussac.

THE KITCHEN: A NEW INTERACTION SPACE

"The entire hotel's decoration was handled by Jacques Garcia, explains Christophe Cussac, Clearly we wanted him to work on the restaurant's decoration too. He delivers a fresh luxury dimension here with a renovation that is free of flourishes but full of elegance, in line with my vision of the kitchen."

At the heart of the dining room (60 covers) the surprise is upon encountering the kitchen that opens onto the restaurant (photo 2). "The two-way view accentuates conviviality, as the kitchen staff can interact with the customers, adds the Chef, And it's great when we see our dishes make their entrance, and we get to see our guests as they enjoy our creations. The guests also get to see what the kitchen team is doing, and it shines a light on our roles."

FRENCH-STYLE FINE LIVING

Enveloped in luminous tones (bronze, ivory, luminous yellow, gold) customers encounter, upon their arrival, tables covered with embroidered tablecloths by Garnier-Thiebaut adorned with one or two Diptyque Paris candles (photo 3). "The restaurant's tableware offers



LES AMBASSADEURS IS BACK, OVERSEEN BY CHRISTOPHE CUSSAC

The high-end French gastronomy venue within the Hotel Métropole at Monte-Carlo re-opened in June - and in its kitchen is Chef Christophe Cussac, who champions a certain simplicity magnified into excellence.



ambiance en osmose avec le style de Jacques Garcia dévoilant le savoir-faire de maisons et designers de talents, explique Christophe Cussac. Le choix s'est porté sur un art de vivre à la française avec la mise en avant d'artisans locaux et de grandes marques tels que Tino Aiello, artisan potier céramiste à Vallauris depuis 7 générations, qui a créé et tourné les bougeoirs ; Diptyque Paris pour les verres à eau vrillés et les photophores ou encore Christofle pour les couverts. »

DE LA GRANDE CUISINE SIMPLE

Sur la carte, le chef révèle une cuisine totalement personnelle d'inspiration méditerranéenne qui évolue au fil des saisons avec à chaque fois le même parler simple et vrai : trois saveurs par plat pour aller à l'essentiel. « Pour chacun d'eux, je recherche l'assiette idéale afin de magnifier mes créations culinaires », poursuit Christophe Cussac. En ce moment, parmi les plats phares, place aux lasagnes de homard estragon, épinard et spianata dressées dans une assiette Fidji carrée or (26 x 26cm) de chez Bernardaud (photo 4), aux fruits de mer "Arroz de Calasparra" safranés et soubressade qui arrivent dans une assiette Écume blanche D31 de Bernardaud également (photo 5), ou encore au tartare de sar cannelloni de caviar présenté dans une assiette Bolero (diamètre 29,5 cm) de J.L Coquet (photo 6).

« Les assiettes de présentations (photo 7) signées Jeremy Maxwell Wintrebert sont également des pièces d'exception qui créent la scénographie gastronomique du restaurant dès l'accueil, souligne le chef. 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. De véritables œuvres d'art cristallines, chacune différentes et uniques qui dégagent une puissance poétique et picturale. »

up an ambiance that is in osmosis with the style of Jacques Garcia. It lifts a veil on talented designers and the know-how of French maisons, explains Christophe Cussac. We opted for French-style fine living, foregrounding local artisans and big-name brands including Tino Aiello, a ceramic artisan potter at Vallauris going back 7 generations who designed and made the candleholders; Diptyque Paris for the for the spiral water glasses and the candles, and Christofle for the cutlery."

GRAND CUISINE, SIMPLY DONE

For the menu, the Chef reveals a cuisine that is totally personal, with a Mediterranean inspiration that evolves with the seasons that conveys simplicity and authenticity every time: three flavours per dish, as a return to what is essential.

"For each dish, I seek out the ideal plate to elevate my culinary creations," continues Christophe Cussac. Among the current flagship dishes is the lobster lasagne with tarragon, spinach and spianata presented on a gold square Fidji plate (26 x 26cm) from Bernardaud (photo 4), and also the 'Arroz de Calasparra' seafood dish with saffron and Sobrassada that is served on a white Écume blanche D31 plate also by Bernardaud (photo 5). Another dish is the caviar sea bream tartar cannelloni

presented on a Bolero plate (29.5cm diameter) by J.L Coquet (photo 6).

"The presentation plates (photo 7) signed by Jeremy Maxwell Wintrebert are also outstanding pieces that set the gastronomic scenography of the restaurant right from the first welcome, emphasises the Chef. The freehand technique, with no mould or tool, using gravitational or centrifugal force and careful firing in a kiln gives rise to some really sensual, generous designs. These are real crystalline artworks, each one is different and unique and they evoke a pictorial, lyrical power."



HARMONIE VISUELLE ET SENSORIELLE

Pour les verres à vins, l'établissement a choisi la marque Riedel restaurant. « Ce verre, confectionné à partir de verre usiné, garantit une transparence impeccable. Il s'agit d'une verrerie haut de gamme spécialement conçue pour sublimer les caractéristiques de nos vins », poursuit le chef.

Côté couverts, le choix s'est porté sur la gamme Origine de chez Christofle. « La conception de ces couverts est de fabrication française et rappelle le style scandinave. Ils se révèlent extrêmement agréables à tenir en main, au point qu'on en oublie leur matériau en acier inoxydable. »

Quant aux deux chariots en acajou (photo 8) qui accompagnent les pains et les tartes et douceurs, ils ont été conçus sur-mesure par Artelier. « L'idée est de sublimer le contenu sans fioriture, tout en respectant l'ensemble de l'expérience gastronomique, y compris l'ambiance de la salle et l'atmosphère du restaurant, conclut Christophe Cussac. L'objectif étant de créer une harmonie visuelle et sensorielle, où l'assiette ajoute à l'expérience gustative en mettant en évidence les couleurs, les formes et les textures du plat, tout en laissant celui-ci s'exprimer pleinement. » ●



4



5



6

VISUAL AND SENSORIAL HARMONY

For wine glasses, the restaurant has opted for Riedel restaurant pieces. "The glass is put together using factory-worked glass, guaranteeing impeccable transparency. This is high-end glassware that is specially designed to sublimate the characteristics of our wines," continues the Chef. As for cutlery, the restaurant has opted for the Origine range from Christofle. "The design of this cutlery is French-manufacture, and it recalls a Scandinavian style. They are in fact really comfortable in the hand, to the extent that you forget the stainless steel material."

The two mahogany containers (photo 8) for the bread, pastries and cakes were custom-made by Artelier.

"The idea is to sublimate what is inside, without embellishment, while also slotting into the overall gastronomic experience – encompassing the ambiance of the dining room and the atmosphere of the restaurant, concludes Christophe Cussac. The point is to create visual and sensorial harmony, where the plate adds to the food experience while also showcasing the dish's colours, shapes and textures – facilitating the full expression of all that." ●



7



8