



1, rue Maître Albert  
75005 Paris  
Tel : + 33 (0)1 56 81 30 01  
ateliermaitrealbert@guysavoy.com  
www.ateliermaitrealbert.com

### Une rôtisserie très contemporaine au cœur du très vieux Paris !

Entre feu de bois dans la cheminée et viandes, volailles, poissons dans la rôtisserie, les convives choisissent leurs tables ; celles-ci, rondes ou carrées, sont en ardoise d'un gris scintillant. Bientôt, les magrets de canard, les queues de lotte, les travers de porc passent de la broche du rôtisseur à l'assiette du convive et le ton est donné : larges assiettes, produits de premier ordre, cuisine de l'authentique.

Pour ceux qui préfèrent s'écarter du feu... le bar-œnothèque et le salon-bibliothèque sont à leur disposition.

C'est Jean-Michel Wilmotte qui, après avoir recréé l'architecture du Restaurant Guy Savoy, a œuvré ici : décor épuré, matériaux nobles, volumes étonnants.

#### Quelques plats fétiches

- Autour de la Tomate
- Volaille fermière rôtie à la broche, pomme purée
- Fruit rôti "à la broche" et son sorbet

Nos plats et volailles fermières entières sont également disponibles à emporter.

#### Les menus (au déjeuner et au dîner) :

- Entrée + Plat + Dessert : 45 €
- Menu dégustation : 110 €

Prix moyen à la carte : 55 € (hors vin)

#### Capacité

Salon Bibliothèque privatisable entre 10 et 20 personnes

Salon Vibliothèque privatisable entre 20 et 30 personnes

Salle Cheminée privatisable entre 40 et 80 personnes

Privatisation totale du restaurant entre 60 et 120 personnes

Un service Voiturier est à votre disposition

---



Autour de la Tomate

© Laurence Mouton



### Le chef : Emmanuel Monsallier

A dix-neuf ans, Emmanuel Monsallier (dit Manu !) intègre dès la sortie de l'école hôtelière le restaurant de Bernard Loiseau comme commis et, après un passage chez Jean Bardet, est engagé par Guy Savoy pour participer à l'ouverture du Bistrot de l'Etoile de l'avenue Niel, puis comme demi-chef de partie au restaurant gastronomique de la rue Troyon. Il fait ensuite une expérience chez Lucas Carton puis revient chez Guy Savoy comme chef de partie. Il est ensuite successivement chef du Bistrot de l'Etoile de la rue Troyon, chef de Version Sud, « chef tournant » et, depuis l'ouverture de L'Atelier Maître Albert, chef de ce restaurant.

« Après vingt ans de travail comme cuisinier, j'ai apprécié l'esprit de famille qui règne chez Guy Savoy. On travaille pour et avec lui ; une vraie relation s'établit. Quant à l'assiette, elle doit être à son image : sans chichi. J'aime ce style de cuisine ».

© L'Atelier Maître Albert



### Le directeur associé : Laurent Jacquet

Laurent Jacquet a acquis la passion pour le service en salle chez Troisgros, et l'a confirmée ensuite à l'Oustau de Baumanière, puis à l'Auberge de Provence à Londres. Lorsqu'il est revenu en France, Laurent Jacquet a intégré les équipes de Guy Savoy comme demi-chef de rang. Il y a appris tous les codes « Guy Savoy » du service, et, après quelques années, est devenu directeur de salle du Restaurant Guy Savoy. Lorsque Guy Savoy ouvre L'Atelier Maître Albert en 2003, il en devient le directeur associé. « J'apprécie de travailler avec Guy Savoy car c'est un homme qui a une vision du métier. En tant que directeur associé, je « prolonge » son travail dans un contexte différent de son restaurant gastronomique de la Monnaie de Paris ; c'est le même état d'esprit dans toutes nos Maisons. Nous sommes comme des doigts de sa main ! », précise Laurent Jacquet.

© Laurence Mouton



### Ouverture

Ouvert tous les jours au déjeuner et au dîner  
Déjeuner de 12h à 14h30  
Dîner de 18h30 à 21h30

Privatisable au déjeuner et au dîner  
Climatisation - Voiturier  
Accès : Métro Saint-Michel  
Parking : Notre-Dame

---

## Coffrets cadeaux

Les Maisons Guy Savoy proposent des coffrets cadeaux, déclinés selon les envies et les moments de l'année.

Pour offrir un repas d'exception, un livre ou un bon cadeau à l'un de ses proches...

Confiez à nos équipes les coordonnées de la personne à laquelle vous souhaitez offrir un coffret cadeau, ou connectez-vous sur le site internet de la Maison concernée. Personnalisez le coffret cadeau en joignant un message. Nous ferons parvenir le coffret dans les plus brefs délais.

Les coffrets cadeaux sont disponibles à l'accueil des établissements, sur les sites internet.

## Privatisations

Les Maisons Guy Savoy peuvent être privatisées.

Les privatisations concernent un ou plusieurs salons, ou la totalité du restaurant.

Pour privatiser l'un de nos lieux il faut s'y prendre bien à l'avance : 3 mois pour le Restaurant Guy Savoy, un mois pour nos autres adresses.

## Réseaux sociaux

Les Maisons Guy Savoy vivent aussi au rythme des réseaux sociaux et de communautés de fans que nous saluons pour la passion dont elles témoignent au quotidien.

Nouveaux plats, nouvelle carte, menus spéciaux, événements, vie des équipes, jeux...  
Retrouvez l'actualité des Maisons Guy Savoy sur leur page Facebook.



@guysavoy

@ateliermaitrealbert

@guysavoymasvegas

Suivez également Guy Savoy sur Instagram et Twitter



@guysavoy

#guysavoy

@guysavoymasvegas

#ateliermaitrealbert

---

*Contact presse*  
*Carine Polito*  
*Tél : +33 (0)1 43 80 80 70*  
*guysavoy@guysavoy.com*