

Christophe Cussac, AE EHP BEP 1975, Chef exécutif Métropole Monte-Carlo. Les Ambassadeurs –Christophe Cussac (Takeo Yamazaki) décroche une deuxième étoile au Guide Michelin 2024.

Toujours maître à bord. Le poste lui a été confié en 2004 par son père spirituel, Joël Robuchon. Après de grands travaux et d'investissements importants, le Métropole Monte-Carlo vient de rouvrir son restaurant gastronomique dédié à la cuisine française. Avec des nouveautés à la carte comme au service, s'accompagne d'une nouvelle appellation où le nom du chef est clairement associé : Les Ambassadeurs by Christophe Cussac.

Pour la nouvelle carte, Christophe Cussac reste fidèle à ses convictions. « L'art de la cuisine, c'est associer peu d'éléments et d'en faire un beau et bon plat. A la première bouchée, on sait si ça plait. Mais, un plat, c'est éphémère. Alors quand les clients se souviennent de vos plats, vous êtes le plus heureux des chefs. »

« Au restaurant, on voit de plus en plus de menus imposés. Je préfère laisser le choix aux clients. A la carte, en plus des plats, j'ai conservé le principe du service en portions réduites appelées ' fines bouchées (choix de 15 plats). Les clients apprécient » confie le chef.

Ils vont aussi apprécier le clin d'œil à Joël Robuchon en retrouvant la purée présentée en accompagnement surprise. « Je l'ai vue naître en 1981 au Jasmin », se souvient Christophe Cussac.

Cf. Extraits article « Le renouveau des Ambassadeurs by Christophe Cussac. - Par Nadine Lemoine – Les temps forts de la quinzaine. R. N° 3803-21/07/23