

Les diners d'EcoRéseau Business

Hollywood Savoy, le grand retour d'une adresse mythique

Dans les années 80, le Hollywood Savoy était l'un des QG du tout-Paris festif. Trente ans plus tard, le Fitz Group redonne vie à cette adresse iconique de la rue Notre-Dame des Victoires. Entre héritage Art Déco, gastronomie inspirée et ambiance glamour, le lieu retrouve son statut de table incontournable du quartier de la Bourse.

LES LIEUX

Revu par l'architecte d'intérieur Sophie Lacroix, le décor rend hommage à l'âge d'or tout en l'adaptant au goût d'aujourd'hui. Velours tabac, boiseries graphiques, miroirs, suspensions en verre strié, moquette léopard et marbre fauve dessinent un univers feutré, presque cinématographique. La salle principale, baignée de lumière, s'ouvre sur une terrasse végétalisée avec vue sur le Palais Brongniart. Le soir, la magie opère : le bar à cocktails s'anime, la musique installe une ambiance festive, et les initiés prolongent la nuit au Savoy Club, mini-club électro sélectif en sous-sol.

LE CHEF

À la tête des fourneaux, le chef Roudy Petersen incarne le renouveau du lieu. Né à l'île Maurice, il découvre sa vocation en reproduisant une crème brûlée de Joël Robuchon. Après une formation auprès de grands noms - Michel de Matteis, Guy Savoy, Pierre Gagnaire, il enrichit son parcours au Bristol, puis à l'international, notamment aux côtés de Gordon Ramsay au St. Regis. En 2025, il rejoint le Fitz Group avec l'ambition de créer une cuisine festive, généreuse et raffinée, fidèle à l'esprit des établissements du groupe.

Roudy Petersen revisite les années 80, décennie charnière où la cuisine française s'est allégée et modernisée. Son menu revival propose un voyage dans le temps : saumon fumé sur blinis, crème acidulée au yuzu, clin d'œil aux prémices de la fusion ; croque royal à la truffe noire, incarnation chic des brasseries de luxe ; filet de bœuf et poire flambée au cognac, symbole des grandes soirées parisiennes. En dessert, la crème brûlée à la vanille fait

office de madeleine personnelle, souvenir fondateur de sa vocation. Entre tradition et modernité, sa carte reflète son credo : ingrédients de qualité, technique précise, passion et discipline.

Avec ce revival, le Fitz Group réussit le pari de conjuguer mémoire et modernité. Chic le midi avec son plat du jour à 19 €, festif le soir avec sa carte inventive et ses cocktails, le Hollywood Savoy s'impose de nouveau comme un lieu de rendez-vous emblématique.





LA CUISINE ET LES
PLATS SIGNATURE



Déjeuner & dîner, du
lundi au samedi.

Plat du jour : 19 €,
carte dès 25 €.

INFOS PRATIQUES:

Hollywood Savoy
44 rue Notre-Dame des
Victoires, Paris 2^e.

fitz-group.fr/hollywood-savoy-paris

