

GODOT & FILS

DEPUIS 1933



200 Euro Or Guy Savoy

Détails

Poids	31.104 grammes
Pureté / titre	999.00 ‰
Diamètre	37 mm
Pays	France
Valeur faciale	
Métal	Or



Description

1 once d'Or fin.

En 2017, la Monnaie de Paris et la Maison Guy Savoy imaginent, dans un dialogue abouti entre haute-gastronomie et métal précieux, une série qui célèbre majestueusement l'alliance de leurs deux patrimoines.

Installé depuis 2015 dans l'écrin entièrement repensé du bâtiment historique de la Monnaie de Paris, le restaurant Guy Savoy avait vocation à se rapprocher de la Monnaie de Paris. Outre leur proximité géographique, ces deux maisons exercent chacune un métier d'artisanat d'art : la haute-gastronomie pour le chef étoilé et l'art monétaire pour le tenant de la frappe des métaux.

A la manière d'une médaille en métal précieux, la magie d'une recette réussie relève d'une émulation collective et des gestes précis mis en œuvre pour lui donner naissance. Le métal, sa couleur, son toucher sont autant d'ingrédients que le graveur manie, étape après étape, d'une main précise et délicate, à l'instar des combinaisons de textures et de saveurs qui concourent à la parfaite finesse d'exécution d'un plat.

La personnalité créative de Guy Savoy s'exprime dans une discipline quotidienne. Il n'est jamais aussi heureux que devant son piano, lorsqu'il transforme ses ingrédients, les faisant passer de « l'état de comestibilité à l'état de plaisir ». Mobilisant les talents, mettant en valeur les saveurs et le fruit du travail des meilleurs producteurs, ce créateur magnifique conçoit les assemblages les plus fins. Il est aussi l'un des rares grands chefs à s'être intéressé à la particularité de l'œuf. A la fois ingrédient et plat, l'œuf l'a stimulé à envisager toutes les manières de l'accommoder, en toute liberté.

Disponible également en [50€ Argent](#), [10€ Argent](#), [50€ Or](#), [500€ Or](#) et [5000€ Or](#).

ACHAT-OR-ET-ARGENT.FR
ACHAT ET VENTE D'OR ET D'ARGENT D'INVESTISSEMENT

Chaque pièce est livrée dans un magnifique écrin de la Monnaie de Paris avec son certificat d'authenticité.

Avers

Les monnaies de collection et la médaille de cette série reprennent l'univers du cuisinier Guy Savoy au travers de motifs inspirés de son registre culinaire. Elles rendent ainsi hommage au savoir-faire et à la tradition de la haute gastronomie française. Pour Guy Savoy, l'œuf est « un deuxième sel de la terre ». Essentiel à sa cuisine, cet ingrédient-plat occupe par conséquent une place majeure dans les dessins de la série. On découvre également sur chacun des dessins les quatre éléments indispensables au travail alchimique du cuisinier : le feu pour la cuisson, la terre nourricière, l'eau, vivier de richesses, et l'air, si nécessaire à certaines recettes. Enfin, la citation de Guy Savoy : « La cuisine est l'art de transformer instantanément en joie des produits chargés d'histoire » est présente sur chacune des coupures de la gamme. Cette phrase illustre la passion du cuisinier pour les produits.

Revers

Les coupures de 10€ Argent et 200€ Or sont frappées en forme d'œuf, clin d'œil à cet ingrédient présent dans de multiples créations culinaires. Sur la face, on découvre une poule qui est composée d'éléments de l'univers culinaire : le cou est inspiré d'une aile de raie, le corps se dessine grâce aux feuilles d'un artichaut, à la texture d'une truffe et aux écailles d'un poisson. Enfin, la queue se compose d'une feuille de chou.