



PALAIS ROYAL  
RESTAURANT



DOSSIER DE PRESSE  
JANVIER 2018



## Dans le décor du Jardin du Palais-Royal,

en plein cœur du Paris historique, artistique et créatif, le Restaurant du Palais Royal, une étoile au Guide Michelin, dévoile depuis 2015 un nouveau visage.

Après avoir été repris par Evok Hôtels Collection en novembre 2014, qui a investi près de 2 millions d'euros, le lieu a été entièrement repensé.

Les grandes baies vitrées donnant sur le jardin recréent une ambiance contemporaine en harmonie avec son environnement. A l'étage, les deux salons privés vous plongent dans l'univers d'un appartement parisien, idéal pour des déjeuners confidentiels et soirées intimes «comme à la maison». Dès les beaux jours, la terrasse se transforme pour accueillir déjeuners et dîners au cœur du jardin.

Le Chef Philip Chronopoulos propose une cuisine précise et pleine d'émotions, qui reproduit dans l'assiette toute la beauté de la nature où le plaisir prime avant tout.





## LE RESTAURANT

### Pour cette importante transformation,

la décoration a été confiée à Christophe Tollemer qui est également à l'origine de nombreuses réalisations, notamment en France et à New York.

Dès l'entrée, le ton est donné. L'accueil se fait à travers un hall traversant entre la rue de Valois et la Galerie de Valois, habillé par d'importantes œuvres de l'artiste Pierre Roy-Camille qui créent le lien avec le jardin du Palais Royal. Celles-ci deviennent le fil conducteur identitaire du lieu.

L'autre partie de ce hall est voutée dans le même noir et blanc. L'esprit du Palais Royal est réinterprété en version contemporaine. A l'intérieur du restaurant, les arches font écho à celles qui rythment les galeries, les pilastres, les soubassements et les pierres murales qui font l'identité de ce lieu historique.

Au sol, c'est là encore la continuité qui est jouée avec une pierre et un calepinage identique à celui de la galerie. Le plafond renoue avec le contemporain : noir mat et des corniches lumineuses. Les extrémités des deux salles du rez-de-chaussée remettent en valeur les œuvres de l'artiste Pierre Roy-Camille. Le jardin est réinterprété dans les rideaux et les tentures murales couleurs naturelles qui mixent jute et lin or. Cette teinte est également reprise sur le mobilier à travers le chêne naturel.

A l'étage, l'ambiance rappelle l'intérieur d'un hôte raffiné. Deux salons se distinguent par leur mobilier de style, lit de repos, ensemble de tableaux mixant dessins, portraits et œuvres plus contemporaines, une cheminée, bibliothèque et parquet ancien. Tout dans la décoration est fait pour se sentir accueilli «comme à la maison».



## LA TERRASSE

### En harmonie avec les jardins de Paris,

le mobilier de la terrasse reprend les couleurs de la pierre et se fond parfaitement dans le décor des arcades du Palais Royal. Cet espace privilégié et exclusif peut accueillir jusqu'à 50 couverts.

Dès les beaux jours, la terrasse accueille le rendez-vous musical «Les Jeudis Jazz». Le temps de ces soirées estivales d'exception, le Jardin du Palais-Royal vibre au son des guitares et contrebasses du jazz manouche et permet aux aficionados de vivre une expérience musicale et gustative.



## LE CHEF

### Philip Chronopoulos,

jeune chef grec de 32 ans, dynamique et passionné, se distingue par ses expériences réussies au sein d'établissements de prestiges avant de prendre la tête des cuisines du Restaurant du Palais Royal.

Alors qu'il achève avec succès sa formation au sein de l'école Paul Bocuse à Lyon, il fait ses débuts dans la haute gastronomie en participant à l'ouverture de L'Atelier Robuchon à Londres en 2006. L'année suivante, Paris, sa ville de cœur, le rappelle et il rejoint alors l'équipe d'Alain Passard à L'Arpège où il découvre l'amour du produit. Ce passage a été une véritable révélation pour lui. Il y découvre les secrets d'une cuisine d'auteur où toutes les attentions sont portées au produit. Ses voyages inoubliables accompagnés du triplement étoilé lui ont permis d'aborder la cuisine sous un nouvel œil. Il rejoint ensuite de nouveau l'équipe de Joël Robuchon aux laboratoires où sont imaginés et élaborés tous les plats proposés dans les différents restaurants du groupe avant de participer au lancement de L'Atelier Robuchon Etoile.

Pour le Restaurant du Palais Royal, il signe une carte rendant hommage à la cuisine française sans oublier ses influences originelles. Il revient à l'authentique et place le produit au centre de toutes les attentions. A travers un travail réalisé sur les saveurs, les textures ou encore les parfums, le Chef s'inspire des saisons et imagine un jeu de textures et de couleurs sans jamais sacrifier goût et gourmandise.



#### MENU DÉJEUNER PROPOSÉ TOUS LES JOURS

Entrée + Plat + Dessert : 55 €

#### MENU DEGUSTATION 8 plats : 152 €

#### PRIX À LA CARTE

Entrée : à partir de 35 €

Plat : à partir de 48 €

Dessert : à partir de 19 €



#### INFORMATIONS PRATIQUES

50 couverts  
Ouvert du mardi au samedi inclus  
De 12h à 14h30  
Puis de 19h30 à 22h30

#### LE RESTAURANT DU PALAIS ROYAL

110 Galerie de Valois, 75001 Paris  
Tél. : 01 40 20 00 27

#### SERVICE VOITURIER

41/43 rue de Valois  
[www.restaurantdupalaisroyal.com](http://www.restaurantdupalaisroyal.com)

MEMBRE EVOK HÔTELS COLLECTION