

**6<sup>ème</sup> ÉDITION DES JEUDIS JAZZ  
DU PALAIS ROYAL RESTAURANT  
UNE ÉTOILE MICHELIN**  
6<sup>TH</sup> EDITION OF JAZZ THURSDAYS  
AT PALAIS ROYAL RESTAURANT

LES  
**Jeudis  
jazz**

10 / 17 / 24

JUIN JUNE

1 / 8 / 15 / 22 / 29

JUILLET JULY

**PALAIS ROYAL**

RESTAURANT

PARIS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE / PRESS RELEASE  
APRIL / APRIL 2021

FORT DU SUCCÈS  
DES PRÉCÉDENTS  
RENDEZ-VOUS, PALAIS  
ROYAL RESTAURANT  
ACCUEILLE  
LA NOUVELLE ÉDITION  
DES JEUDIS JAZZ

Du 10 juin au 29 juillet 2021, les Jeudis Jazz sont de retour, tous les jeudis de 19h30 à 21h30, avec concerts en terrasse et menu en accord parfait avec la musique et cette atmosphère bucolique.

Le temps de ces soirées estivales singulières, Palais Royal Restaurant, parenthèse idyllique au cœur du Paris artistique et créatif, permet aux amateurs de jazz manouche de vivre une expérience musicale et gustative d'exception au rythme des guitares, contrebasses ou autres violons et saxophones. Le lieu idéal pour s'échapper le temps d'un dîner dans l'intimité du Jardin du Palais Royal.

---

AFTER THE RESOUNDING SUCCESS OF PREVIOUS EDITIONS,  
PALAIS ROYAL RESTAURANT HOSTS A NEW EDITION OF JAZZ  
THURSDAYS.

From June 10 to July 29, 2021, Jazz Thursdays are back every Thursday from 7:30 to 9:30 pm, with concerts on the terrace and a menu that is perfectly tuned to the music and this bucolic atmosphere.

During these unique summer evenings, Palais Royal Restaurant, an idyllic escape in the heart of artistic and creative Paris, lets Gypsy jazz lovers enjoy an exceptional musical and culinary experience to the rhythm of guitar, bass, violin, or saxophone. It's the perfect place for a magical dining experience in the cozy Palais Royal Gardens.



10 JUIN / JUNE

**JEAN-BAPTISTE  
FRANC**

PIANISTE / PIANO



17 JUIN / JUNE

**CÉSAR  
POIRIER**

SAXOPHONISTE / SAXOPHONE

24 JUIN / JUNE  
**ALEXANDRE  
ARNAUD**  
GUITARISTE / GUITAR



1<sup>er</sup> JUILLET / JULY  
**QUENTIN  
GHOMARI**  
TROMPETTISTE / TRUMPET

8 JUILLET / JULY  
**GABRIELLE  
SANDMAN**  
CHANTEUSE / SINGER





15 JUILLET / JULY

## **MATTHIEU NAJEAN**

SAXOPHONISTE / SAXOPHONE

22 JUILLET / JULY

## **GARRY NAYAH**

CONTREBASSISTE CHANTEUR /  
BASSIST AND SINGER



29 JUILLET / JULY

## **CHARLÈNE LOUBETTE**

CHANTEUSE GUITARISTE /  
GUITARIST AND SINGER



## MENU DES JEUDIS JAZZ

MENU BY THE CHEF PHILIP CHRONOPOULOS

162€

### ENTRÉES STARTERS

#### **Langoustine, Courgette, Basilic, Gingembre**

Dublin Bay Prawns, Zucchini, Basil, Ginger

#### **Thon, Tomate, Poivron, Pastèque**

Tuna, Tomatoes, Red Peppers, Watermelon

### PLATS MAIN COURSE

#### **Turbot, Maïs, Verveine, Citronnelle**

Turbot, Corn, Verbena, Lemongrass

#### **Agneau, Origan, Citron, Artichaut**

Lamb, Oregano, Lemon, Artichoke

### DESSERTS DESSERTS

#### **Fraise, Goyave Rose, Fromage Blanc**

Strawberries, Guava, White Cheese

#### **Cerise, Pistache, Menthe**

Cherries, Pistachio, Mint

### POUR PLUS D'INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS :

For more information and to reserve :

<https://palaisroyalrestaurant.com>

@palaisroyalrestaurant

110 Galerie de Valois, 75001 Paris

[contact@palaisroyalrestaurant.com](mailto:contact@palaisroyalrestaurant.com)

Tél. +33 (0)1 40 20 00 27



## À PROPOS DU RESTAURANT DU PALAIS ROYAL

Dans le décor du Jardin du Palais Royal, en plein cœur du Paris historique, artistique et créatif, le Restaurant du Palais Royal, première étoile au Guide Michelin, décoré par Christophe Tollemer rend hommage à son environnement.

Dans la salle principale, les grandes baies vitrées donnant sur le jardin créent une ambiance contemporaine en harmonie avec les jardins. À 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 des jardins.

Pour la cuisine, le Chef Philip Chronopoulos réalise un travail sur les saveurs, les textures ou encore les parfums, il propose une cuisine précise et pleine d'émotions, qui reproduit dans l'assiette toute la beauté de la nature. En s'inspirant des saisons, il imagine un jeu de textures et de couleurs sans jamais sacrifier goût et gourmandise.

## ABOUT THE RESTAURANT DU PALAIS ROYAL

Set in the Jardin du Palais Royal gardens, right in the heart of historic, artistic and creative Paris, the Michelin-starred Restaurant du Palais Royal decorated by Christophe Tollemer, pays homage to its environment.

In the main room the large bay windows overlooking a garden, recreating a contemporary atmosphere in harmony with the gardens. Upstairs, the two private lounges immerse you in the world of a Parisian apartment, ideal for confidential lunches and intimate dinners "like at home". In fine weather, the terrace is transformed to welcome guests for lunch and dinner in the heart of the garden.

For the cuisine, Chef Philip Chronopoulos works with flavours, textures and aromas, he offers precise cuisine filled with emotion that replicates all the beauty of nature on your plate. Taking inspiration from the seasons, he creates an interplay of texture and colours, without ever sacrificing taste or indulgence.



**EVOK COORDINATION PRESSE**

LOUISE SARFATI  
lsarfati@evokhotels.com

MARTIN MOUNOT  
mmounot@evokhotels.com

**BUREAUX DE PRESSE  
PRESS CONTACT**

FRANCE  
BÉATRICE KORB KAPLAN  
b.korb@bmrp.fr

UNITED KINGDOM  
ELLIE TAYLOR-ROBERTS  
ellie@bacchus.agency

USA  
CARA CHAPMAN  
cara@bacchus.agency

MIDDLE EAST  
DIANA IONESCU  
diana@the-socialiser.com

RUSSIA  
MARINA SENKEVICH  
m.senkevich@labibliotheque.ru

**PALAIS ROYAL**  
**RESTAURANT**  
PARIS

110  
GALERIE DE VALOIS  
75001 PARIS

Service Voiturier au 41/43 rue de Valois  
T. +33 (0)1 40 20 00 27  
contact@restaurantdupalaisroyal.com  
restaurantdupalaisroyal.com