



PALAIS ROYAL
RESTAURANT



DOSSIER DE PRESSE - PRESS KIT
2020

Dans le décor du Palais-Royal

IN THE SETTING OF THE PALAIS-ROYAL

C'est dans le Paris historique artistique et créatif, que le restaurant a élu domicile. Édifié pour le Cardinal de Richelieu par l'architecte Lemercier, le jardin du Palais Royal a été créé en 1633. Désormais site classé et jardin dit « remarquable », il abrite une table d'une quarantaine de couverts, auréolée d'une étoile au Guide Michelin depuis 2017.

Propriété d'Evok depuis 2014, le Groupe offre au restaurant une seconde jeunesse grâce à un investissement conséquent. Palais-Royal Le Restaurant se transforme et révèle un nouveau visage, une nouvelle identité culinaire et bouscule les standards de la table étoilée afin de la décomplexer, la rendre plus joyeuse, plus parisienne.

Dès les beaux jours, la terrasse se transforme pour accueillir déjeuners et diners au cœur du jardin.

A historic, artistic, and creative neighborhood of Paris is the setting for the restaurant. Built for Cardinal de Richelieu by the architect Lemercier, the Palais Royal garden was created in 1633. A historic landmark that has been described as "remarkable," the garden is the site of a forty-seat restaurant that was awarded a Michelin star in 2017.

Evok purchased the property in 2014 and restored the restaurant with significant investments. Palais-Royal Le Restaurant has been transformed, revealing a new look and a new culinary identity, changing expectations for a Michelin-starred restaurant, making the dining experience uninhibited, more joyful, and more Parisian.

When the weather is warm, guests may have lunch or dinner on the terrace in the garden.



Le Restaurant

THE RESTAURANT

En 2020, Emmanuel Sauvage, Co-Fondateur et Directeur Général d'Evok, ainsi que le Chef Philip Chronopoulos décident de donner une nouvelle énergie à la première adresse Evok :

« Il faut insuffler une nouvelle énergie, être sans cesse en mouvement et savoir se renouveler, ne jamais rester sur ses acquis et aller de l'avant. »

— EMMANUEL SAUVAGE

Ce changement est né de leurs échanges. Ensemble, ils sentent qu'il est temps de donner à Palais-Royal Le Restaurant plus de liberté, une dynamique plus parisienne et contemporaine avec de nouvelles perspectives.

Avec une volonté de retrouver des goûts francs, le Chef crée une cuisine lisible et sobre qui s'accompagne d'une carte de cocktails créatifs. Le cérémonial est allégé. On partage le pain. L'atmosphère et le service sont décontractés et simples. Serveurs en chinos et baskets aux pieds. Fred Viktor signe une playlist fraîche et éclectique. L'élégance est toujours présente. Elle se cache dans un sourire, une attention, un détail, qui font de cette table, une adresse étoilée. Une nouvelle vision conviviale et détendue de la table gastronomique.

In 2020, Evok Co-Founder and Managing Director Emmanuel Sauvage and Chef Philip Chronopoulos decide to offer a new energy at the first Evok restaurant:

“We need to bring new energy, stay in motion, and be able to change, never resting on our laurels and always moving forward.”

— EMMANUEL SAUVAGE

This change came about through conversations. Together, they feel that it is time to give Palais-Royal Le Restaurant more freedom and a vitality that is more Parisian and contemporary and can offer new perspectives.

Looking for intense flavors, the Chef has created approachable and simple cuisine, accompanied by a creative cocktail menu. There's no standing on ceremony. Bread is shared. The atmosphere and service are relaxed and simple. Waiters wear chinos and sneakers. Fred Viktor creates a fresh, eclectic playlist. Elegance is always present. It's revealed in a smile, a considerate gesture, or a detail which combine to make this a Michelin-starred restaurant. Enjoy a new, sociable, relaxed vision of gourmet cuisine.



Le Restaurant

THE RESTAURANT

La décoration a été confiée à Christophe Tollemer. L'architecte d'intérieur s'est inspiré du « plus beau jardin de Paris », selon lui, pour agencer, organiser, décorer Palais-Royal Le Restaurant.

À l'intérieur du restaurant, noir et blanc, arches, corniches, pierre, calepinage... tout fait écho à l'architecture des galeries, des pilastres, des soubassements et des pierres murales qui bordent le jardin. À cela s'ajoute les œuvres de l'artiste Pierre-Roy Camille : celles-ci jalonnent le hall traversant, qui relie la rue de Valois et la galerie éponyme. Rideaux et tentures murales, en jute et lin, mobilier en chêne naturel et rotin habillent la salle du rez-de-chaussée.

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.

The décor was entrusted to Christophe Tollemer. The interior designer was inspired by what he calls "the most beautiful garden in Paris" to arrange, organize, and decorate Palais-Royal Le Restaurant.

Inside the restaurant, you will find black and white colors, archways, moldings, stone walls and floors. Everything echoes the architecture of the galleries, columns, foundations, and stone walls bordering the garden. Artworks by Pierre Roy-Camille can be seen in the lobby that connects the Rue de Valois and the Galerie de Valois. The ground floor dining room features curtains and wall hangings of jute and linen with natural oak and rattan furniture.

The floor evokes continuity with a pattern of stone tiles that is identical to that in the gallery. The ceiling has a contemporary look: matte black with illuminated cornices.



Le Chef

THE CHEF

Philip Chronopoulos, jeune chef grec de 33 ans, dynamique et passionné, se distingue par ses expériences réussies au sein d'établissements de prestige avant de prendre la tête des cuisines du Palais Royal Le Restaurant.

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 est 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 Étoile.

Philip Chronopoulos, an energetic and inventive 33-year-old chef originally from Greece, had a successful career at several prestigious restaurants before taking the reins at the Palais Royal Le Restaurant.

While completing his training at École Paul Bocuse in Lyon, he began working in fine cuisine when L'Atelier Robuchon opened in London in 2006. The next year, Paris, his favorite city, called him and he joined Alain Passard's team at L'Arpège, where he discovered his love for ingredients. This experience is a true revelation for him. He discovered the secrets of a creative concept of cuisine where all the focus is on the ingredients. His unforgettable journeys, which were accompanied by three Michelin stars, offered him a new vision of food. He then joined Joël Robuchon's team once again in the laboratories that design and develop all the dishes in the group's various restaurants and took part in the launch of L'Atelier Robuchon Étoile.



La Cuisine

—
CUISINE

UNE RÉFLEXION CONSCIENTE DE LA CUISINE À L'ASSIETTE

La sensibilité écoresponsable du Chef se traduit par une cuisine pensée de A à Z, et composée de produits français. Une manière pour Philip de mettre du sens dans sa cuisine et d'entraîner toute sa brigade dans sa vision.

La carte est renouvelée régulièrement.

Pour le Palais-Royal Le Restaurant, il signe une carte rendant hommage à la cuisine française sans oublier ses influences originelles. Sa signature, c'est son identité culinaire singulière.

EATING WITH AWARENESS

The Chef's environmental awareness is expressed in cuisine that is carefully thought out from start to finish and made with products from France. This is a way for Philip to create meaningful cuisine and lead his entire team with his vision.

The menu is regularly updated.

For the Restaurant Palais Royal, he has designed a menu that pays homage to French cuisine, without forgetting his original influences. His signature is his unique culinary identity.



La Terrasse

THE TERRACE

Aux beaux jours, le mobilier de la terrasse s'accorde aux couleurs de la pierre des arcades du Palais Royal. Effet ton sur ton : tout se fond, se confond. Cet espace privilégié et exclusif peut accueillir jusqu'à 50 couverts.

Aux mois de juin et juillet, la terrasse accueille les rendez-vous musicaux « 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 amateurs de vivre une expérience musicale et gustative.

In nice weather, the furniture on the terrace matches the colors of the stone in the archways of the Palais Royal. A blending of tones in perfect balance. This special and exclusive space can seat up to 50 diners.

In June and July, the terrace hosts "Jazz Thursdays." During these exceptional summer evenings, the Palais-Royal garden echoes with the sounds of Gypsy jazz guitar and bass, offering a unique musical and culinary experience.



Salons

PRIVATE LOUNGES

Même subtilité des accords pour les deux salons, à l'étage où mobilier de style, lit de repos, cheminée, bibliothèque, parquet ancien, peintures et dessins donnent l'impression de flâner dans un appartement parisien, habité par l'univers romanesque de Colette. Ils s'ouvrent pour un café ou un digestif, et se privatisent pour des événements privés ou professionnels dans ce cadre intime et chaleureux. Table de jeux et vue exclusive sous les arcades.

The same subtle harmonies are found in both sitting rooms on the second floor, where sophisticated furniture, divans, a fireplace, a library, antique wood flooring, paintings, and drawings create the impression of strolling through a Parisian apartment in a novel by Colette. Open for coffee or an after-dinner drink, you can also privatize it for private or professional events. You'll find game tables and an exclusive view under the archways.



À propos du Palais Royal le Restaurant

ABOUT DU PALAIS ROYAL LE RESTAURANT

Dans le décor du Jardin du Palais Royal, en plein cœur du Paris historique, artistique et créatif, Palais Royal le le Restaurant, 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. 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 diners 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 texture et de couleurs sans jamais sacrifier goût et gourmandise.

Set in the Jardin du Palais Royal gardens, right in the heart of historic, artistic and creative Paris, the Michelin-starred Palais Royal le Restaurant 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

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



110 Galerie de Valois, 75001 Paris
Tél. +33 (0)1 40 20 00 27
contact@restaurantdupalaisroyal.com