UNE NOUVELLE AMBITION

A NEW AMBITION

COMMUNIQUÉ DE PRESSE / PRESS RELEASE
JUIN / JUNE 2021

Nouveau départ : le Palais Royal Restaurant ouvre à nouveau ses portes. Ces derniers mois ont été propices à la réflexion et à la naissance d'une nouvelle ambition pour cette table déjà une étoile Michelin.

A fresh start: the Palais Royal Restaurant is opening its doors once again. The past few months have been conducive to reflection and the birth of a new ambition for this restaurant that already boasts a Michelin star.

Les trois cofondateurs du groupe Evok et Philip Chronopoulos, Chef Exécutif de Palais Royal Restaurant et des hôtels Nolinski visent désormais la deuxième Étoile. Une ambition affichée pour Palais Royal Restaurant Paris, avec en perspective l'ouverture d'une seconde adresse Palais Royal Restaurant au sein du futur Nolinski Venezia qui ouvrira ses portes fin 2022.

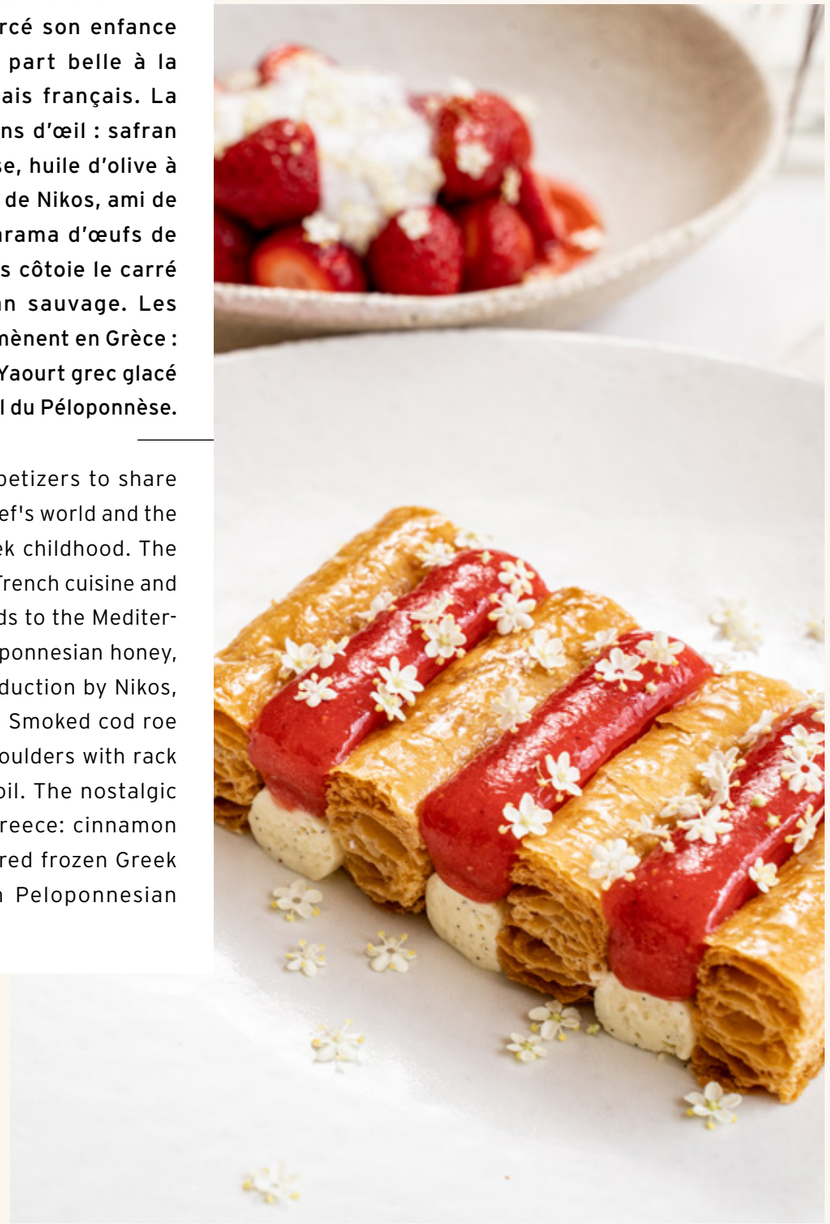
The three cofounders of the Evok group and Philip Chronopoulos, Executive Chef of the Palais Royal Restaurant and Nolinski hotels, are now aiming for a second Star. The Palais Royal Restaurant Paris is making no secret of its ambition, with plans to open a second Palais Royal Restaurant address in the future Nolinski Venezia, which will open in late 2022.

Philip Chronopoulos est allé plus loin dans sa carte, qu'il a souhaité plus courte pour gagner en intensité. Il a pensé encore davantage les détails. Sa cuisine gagne en précision et reste gourmande. Elle est solaire, précise, attachée à révéler la saveur des produits qui l'inspirent.

Philip Chronopoulos has taken his menu a step further, presenting a shorter, more intense selection of dishes. He has focused even more closely on the details. His cuisine has gained in precision, without losing its gourmand dimension. It is sunshine-infused, precise, and keen to reveal the flavors of the produce that inspires it.

Les mezzedes en amuse-bouche à partager sont une introduction à l'univers du Chef et aux saveurs qui ont bercé son enfance grecque. La carte fait la part belle à la cuisine et aux produits frais français. La Méditerranée y fait des clins d'œil : safran Kozani, miel du Péloponnèse, huile d'olive à la production confidentielle de Nikos, ami de Philip Chronopoulos. Le tarama d'œufs de cabillaud fumés et foie gras côtoie le carré d'agneau à l'huile d'origan sauvage. Les desserts régressifs nous ramènent en Grèce : Loukoumedes à la cannelle, Yaourt grec glacé à la vanille et caramel au miel du Péloponnèse.

The mezedes served as appetizers to share are an introduction to the Chef's world and the savors that imbued his Greek childhood. The menu gives pride of place to French cuisine and fresh produce. There are nods to the Mediterranean: Kozani saffron, Peloponnesian honey, olive oil from the select production by Nikos, Philip Chronopoulos' friend. Smoked cod roe tarama and foie gras rub shoulders with rack of lamb with wild oregano oil. The nostalgic desserts take us back to Greece: cinnamon Loukoumedes, vanilla-flavored frozen Greek yoghurt and caramel with Peloponnesian honey.



Si le décor reste inchangé, les arts de la table, la lumière et le linge ont été revus pour créer une atmosphère plus contemporaine, douce, intime et confortable. Une attention particulière a été portée à l'harmonie des matières et des couleurs : naturelles, brutes pour servir l'atmosphère et la cuisine à l'image des nouvelles assiettes choisies chez Jars. La table s'est parée de linge en lin écru. Elle donne un coup de fouet à la présentation des plats. Philip Chronopoulos les pense comme un peintre, le mélange des couleurs répond au mélange des saveurs. Les lumières se sont adoucies.

While the décor remains unchanged, the tableware, lighting and table linen have been revisited to create a more contemporary, mellow, intimate and comfortable atmosphere. Particular attention has been paid to the harmony of the materials and colors: natural and raw to serve the ambience and the cuisine, like the new Jars plates chosen. The tables are dressed in ecru linen. They give a boost to the presentation of the dishes. Philip Chronopoulos composes them like a painter, with the blend of colors echoing the blend of flavors. The lighting has been softened.

À l'étage, deux salons permettent d'accueillir dîners intimes ou grandes tablées dans une atmosphère de salle-à-manger d'appartement parisien.

Tous ses ajustements révèlent le caractère intime et confidentiel du lieu. Ils adoucissent la lumière venue du jardin par la façade vitrée du restaurant à l'abri des arcades du Jardin du Palais Royal. Rien n'est intimidant dans ce lieu d'excellence, le service bienveillant chasse le caractère impressionnant que peut avoir une adresse étoilée. Tout participe au sentiment de douceur qui étreint à l'entrée du lieu.

Upstairs, two dining rooms make it possible to host intimate dinners or large gatherings in an ambience reminiscent of a dining room in a Parisian apartment.

All these adjustments reveal the venue's cozy, discreet nature. They temper the light entering from the garden through the restaurant's glass facade sheltered from the arcades of the Palais Royal gardens. Nothing is intimidating in this space devoted to excellence; the welcoming service dispels the daunting aura that may surround a Michelin-starred restaurant. Everything contributes to the feeling of ease that enfolds you on stepping through the door.

INFOS PRATIQUES

MENU DÉJEUNER
60 euros (du mardi au samedi)

MENU DÉGUSTATION
165 euros

Jeudis Jazz du 10 juin au 29 juillet (162 euros)
Ouvert tout l'été du mardi au samedi.

ADRESSE
110 galerie de Valois, 75001 Paris
Service voiturier.

PRACTICAL INFO

LUNCH MENU
60 euros (Tuesday through Saturday)

TASTING MENU
165 euros

Jazz Thursdays from June 10 to July 29 (162 euros)
Open all summer, Tuesday through Saturday.

ADDRESS
110 galerie de Valois, 75001 Paris
Valet parking.

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