

PHILIP CHRONOPOULOS
X
TASTE OF PARIS

PHILIP CHRONOPOULOS
X
TASTE OF PARIS

PALAIS ROYAL
RESTAURANT
PARIS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE / PRESS RELEASE
JULY / JUILLET 2021

Le 16 septembre 2021, Philip Chronopoulos, Chef Exécutif de la table étoilée de Palais Royal Restaurant et de Nolinski Le Restaurant, sera l'invité de Taste of Paris 2021 et animera trois cours de cuisine de 45 minutes sur l'Atelier Electrolux.

TROIS COURS :
20h, 21h15 et 22h30

LA RECETTE :
Riz crispy | tomates et féta | vinaigrette au wasabi

Pour s'inscrire, rien de plus simple !
Rendez-vous directement sur le stand Electrolux
le jour de l'événement.

INFORMATIONS :
Le 16 septembre 2021 – 3 cours de cuisine :
20h, 21h15 et 22h30 (places limitées)
Au Grand Palais Éphémère,
avenue Pierre Loti, 75007 Paris

On September 16, 2021, Philip Chronopoulos, Executive Chef of the Michelin-starred Palais Royal Restaurant and Nolinski Le Restaurant, will be Taste of Paris 2021's guest and give three 45-minute cooking lessons in the Electrolux Workshop.

THREE LESSONS:
8 p.m., 9.15 p.m. and 10.30 p.m.

THE RECIPE:
Crispy rice | tomatoes and feta | wasabi vinaigrette

Signing up couldn't be simpler!
Visit the Electrolux booth on the day of the event.

INFORMATION:
September 16, 2021 – Three cooking lessons:
8 p.m., 9.15 p.m. and 10.30 p.m. (limited places)
At the Grand Palais Éphémère,
avenue Pierre Loti, 75007 Paris

À PROPOS DE PHILIP CHRONOPOULOS

Chef étoilé du Restaurant du Palais Royal, sa signature, c'est son identité culinaire singulière. Il respecte le produit pour en révéler les textures, les parfums, les saveurs et les couleurs.

D'origine grecque et formé à l'école Paul Bocuse, puis membre de la garde rapprochée de Joël Robuchon, Philip Chronopoulos se distingue par ses expériences réussies au sein d'établissements de prestige avant de prendre la tête des cuisines du Palais Royal Restaurant en 2015. Deux ans plus tard, il décroche sa première étoile.

En 2020, il étend son territoire et devient également Chef Exécutif des hôtels Nolinski. Même si les deux adresses sont voisines, elles ont chacune leur identité culinaire. La gastronomie pour la première, l'originalité d'une carte ouverte aux mondes pour la seconde. « Les mondes du cru, de l'épicé, de la mer... pour une cuisine où l'on ne s'ennuie jamais », confie Philip Chronopoulos.

Et pour cause : il sait sortir des sentiers battus.

Une dynamique qui annonce l'ouverture du Nolinski Venise en 2022, où il aura la responsabilité des restaurants, dont un restaurant gastronomique.

ABOUT PHILIP CHRONOPOULOS

The signature of this Michelin-starred chef of Palais Royal Restaurant is his unique culinary identity. He respects the ingredients, revealing their textures, scents, flavors, and colors.

Of Greek origin, Philip Chronopoulos trained at the Ecole Paul Bocuse and then worked closely with Joël Robuchon. He had extensive experience at prestigious restaurants before taking the helm at Palais Royal Restaurant in 2015. Two years later, he was awarded his first Michelin star.

In 2020, he is expanding his territory, and will also hold the position of Executive Chef of the Nolinski hotels. Even though the Restaurant du Palais Royal and Nolinski Le Restaurant are located near each other, each has its own culinary identity. The former is focused on fine cuisine, while the latter is devoted to original cuisine from different worlds. "The worlds of raw food, spices, and the sea, for cuisine that will never be boring," says Philip Chronopoulos.

He knows what he's talking about, and he is comfortable going off the beaten path.

The latest development in his career is the opening of Nolinski Venice in 2022, where he will be in charge of the restaurants, including a gourmet restaurant.



À PROPOS DE TASTE OF PARIS 2021

Du 16 au 19 septembre 2021, Taste of Paris rassemble au sein du tout nouveau Grand Palais Éphémère le meilleur de la scène culinaire française actuelle, l'occasion de se régaler de plats incontournables des restaurants parmi les plus iconiques, désirables et excitants du moment, présentés en portions. Chefs trois étoiles ou pépites à découvrir : ils ne sont choisis que sur un seul critère, leur talent fou pour la cuisine d'exception.

En plus des restaurants, la crème des artisans et producteurs est aussi au rendez-vous. Sélectionnés pour leur excellence et leur engagement, ils feront découvrir les ingrédients que les chefs plébiscitent pour leur qualité, leur singularité, leur goût.

Les meilleurs chefs montent sur scène pour des démonstrations en live. L'occasion unique de découvrir leur univers, d'échanger avec eux, et plonger dans leur identité culinaire. Et pour ceux qui souhaitent mettre la main à la pâte, l'atelier Electrolux offre la possibilité de suivre les cours de cuisiniers professionnels accomplis.

ABOUT TASTE OF PARIS 2021

From September 16 to 19, 2021, Taste of Paris is bringing together the best of today's French culinary scene in the brand new Grand Palais Éphémère. It marks an opportunity to enjoy must-have dishes from some of the most iconic, desirable and exciting restaurants right now, presented in servings. Whether three-star chefs or budding talents, they are chosen according to just one criterion – their incredible flair for exceptional cuisine.

As well as restaurants, the cream of artisans and producers will also be present. Selected for their excellence and commitment, they will showcase the ingredients acclaimed by chefs for their quality, singularity and taste.

The best chefs take to the stage for live demonstrations. A unique occasion to discover their world, talk with them and dive into their culinary identity. And for those looking to pitch in themselves, the Electrolux workshop offers the chance to take lessons from accomplished professional chefs.

EVOK COORDINATION PRESSE EVOK PRESS COORDINATION

MARTIN MOUNOT
mmounot@evokhotels.com

BUREAUX DE PRESSE PRESS CONTACT

FRANCE
BÉATRICE KORB KAPLAN
b.korb@bmrp.fr

ROYAUME-UNI | UNITED KINGDOM
ELLIE TAYLOR-ROBERTS
ellie@bacchus.agency

USA
CARA CHAPMAN
cara@bacchus.agency

MORIENT-ORIENT | MIDDLE EAST
DIANA IONESCU
diana@the-socialiser.com

RUSSIE | 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