



PALAIS ROYAL  
RESTAURANT  
PHILIP CHRONOPOULOS



## UN DÉCOR EXCLUSIF

Site classé et « plus beau jardin de Paris » le Palais Royal abrite une adresse gastronomique dans un cadre exclusif : Palais Royal Restaurant.

Sous les colonnades du Palais-Royal, se cache une table doublement étoilée au Guide Michelin depuis 2022. Une trentaine de couverts, une atmosphère élégante et une cuisine lisible et moderne. La décoration, pensée par Christophe Tollemer comme un véritable fil conducteur identitaire, fonde Palais Royal Restaurant dans son environnement. Dès les beaux jours, la terrasse se transforme pour accueillir les dîners au cœur du jardin.





## PHILIP CHRONOPOULOS

Chef doublement étoilé du Palais Royal Restaurant, sa signature, c'est son identité culinaire singulière. Philip Chronopoulos 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, ce chef 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 Restaurant en 2015. Après avoir obtenu une première étoile en 2017, il décroche la seconde en 2022.

En 2020, il étend son territoire et devient également Chef Exécutif des hôtels Nolinski. Une dynamique qui se poursuit avec l'ouverture du Nolinski Venezia en 2023, où il aura la responsabilité des restaurants, dont son restaurant gastronomique : Palais Royal Venezia.



## UNE CUISINE DOUBLEMENT ÉTOILÉE

Une cuisine qui mêle excellence et art du goût autour du savoir-faire à la française et de l'identité méditerranéenne du Chef grec Philip Chronopoulos.

Au gré des saisons, une carte courte et précise, pleine d'émotions où priment plaisir et générosité dans une atmosphère douce et chaleureuse. Un menu solaire et attaché à révéler la saveur des produits qui inspirent le Chef.

Les mezzés 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.





## UNE TABLE INTIME

Sous les lumières douces des appliques, Palais Royal Restaurant conjugue mobilier contemporain et confort d'une table exclusive. Les arts de la table, la lumière et le linge contribue à cette ambiance chaleureuse et intime. Un décor à la hauteur de la carte. Une attention particulière a été portée à l'harmonie des matières et des couleurs : naturelles, brutes et minérales pour servir l'atmosphère et la cuisine à l'image des assiettes choisies chez Jars.

À l'étage, deux salons privés plongent les convives dans l'univers d'un appartement parisien, idéal pour accueillir des déjeuners confidentiels, des soirées intimes ou des grandes tables « comme à la maison ». Le mobilier de style, le lit de repos, la cheminée, la bibliothèque, le parquet ancien, les peintures et les dessins contribuent à ce sentiment avec l'univers romanesque de Colette qui plane.

Rien n'est intimidant dans ce lieu d'excellence, le service bienveillant chasse le caractère impressionnant que peut avoir une adresse doublement étoilée. Tout participe au sentiment de douceur qui étreint à l'entrée du lieu. L'élégance est toujours présente. Elle se cache dans un sourire, une attention, un détail, qui font de cette table, une adresse doublement étoilée et exclusive.





## INFORMATIONS PRATIQUES

JOURS D'OUVERTURE  
DU LUNDI AU VENDREDI

AU DÉJEUNER  
130 EUROS

MENU DE SAISON  
225 EUROS

PALAIS ROYAL  
255 EUROS  
ACCORD METS & VINS 125 EUROS

D'ATHÈNES À PARIS  
285 EUROS  
ACCORD METS & VINS 155 EUROS

ADRESSE  
110 GALERIE DE VALOIS,  
75001 PARIS  
SERVICE VOITURIER  
+33 (0)1 40 20 00 27



# À PROPOS D'EVOK

Propriété de Pierre Bastid, imaginé & développé par Romain Yzerman et Emmanuel Sauvage qui en assure la direction générale, Evok Collection est né en 2014. Ses 3 co-fondateurs ont alors la volonté de créer des lieux de destinations et les nouveaux codes de l'hôtellerie de luxe. Dans chacune de ses adresses, Evok propose à ses hôtes « une vie de rêve en plus » en offrant une lecture singulière et contemporaine de l'art de vivre des lieux de culture et d'art de vivre d'Europe.

À chaque marque, son identité avec comme trait commun la volonté d'offrir une convivialité joyeuse et authentique influencée par les différents environnements dans lesquels Evok décide de s'installer. Nolinski est un havre de bien-être dans des quartiers centraux et animés. Au Brach, Evok insuffle un art de vivre convivial et sophistiqué dans des quartiers imposants. Pour Sinner, le groupe investit un quartier historique et en transforme l'accumulation d'énergie en une proposition déroutante sans concession sur un art de vivre cultivé. Evok donne également accès à des propriétés exclusives et confidentielles : Hameau de la Volière, Palais Royal Restaurant et Cour des Vosges.

À chaque lieu donc, sa marque, son ambition, son univers, son cadre de vie inspiré de l'endroit où il s'installe. Pour chaque projet, il s'agit de trouver un lieu ad hoc, le faire renaître et laisser libre cours à l'imagination des designers choisis par Evok : Philippe Starck, Tristan Auer, Jean-Louis Deniot, Christophe Tollemer, LeCoadic-Scotto... Avant d'y proposer à tous, des moments de vie et de bien-être inédits et joyeux grâce à une attention portée à tous les détails et une excellence du service.

Evok a l'ambition d'être acteur de la société civile : faire grandir les hommes et les femmes qui composent ses équipes, transmettre le savoir-faire et le savoir-être, impulser de l'énergie, progresser pour un avenir plus respectueux de l'environnement. Une manière de redonner, de partager les succès et de faire jouer les vases communicants dans le cadre d'un projet d'entreprise bien au-delà du cadre.

Evok a développé un réel savoir-faire et une expertise dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et du bien-être. De la création à la restructuration d'établissements, en France ou à l'international, Evok propose un service d'accompagnement sur-mesure grâce à ses compétences en management, gestion, audit et consulting.

Après six adresses singulières, l'histoire continue de s'écrire et les marques du groupe se déploient à présent à l'international : Nolinski à Venise (2023), Brach à Madrid (2023) et à Rome (2025).

## EVOK COORDINATION PRESSE

JULIEN PERRET  
jperret@evokcollection.com

## BUREAUX DE PRESSE

FRANCE  
BÉATRICE KORB KAPLAN  
beatrice.korb@agenceproches.com

ROYAUME-UNI  
NICOLA FRANKLIN  
nicola@bacchus.agency

USA  
CARA CHAPMAN  
cara@bacchus.agency

MOYEN-ORIENT  
DANIA SAWEDEG  
dania@hfaconsultancy.com

ITALIE  
JASMINE LE VAN KIM  
jasmine@levankim.it

# PALAIS ROYAL

RESTAURANT

PHILIP CHRONOPOULOS

110 GALERIE DE VALOIS,  
75001 PARIS  
TÉL. +33 (0)1 40 20 00 27  
[contact@palaisroyalrestaurant.com](mailto:contact@palaisroyalrestaurant.com)