



PALAIS ROYAL

RESTAURANT

PARIS

DOSSIER DE PRESSE 2021 | PRESS.KIT 2021

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 », Palais Royal Restaurant Paris abrite une table d'une quarantaine de couverts. Propriété d'Evok depuis 2014 qui lui a offert une nouvelle jeunesse, Palais Royal Restaurant est auréolé d'une Étoile au Guide Michelin depuis 2017. Décoré par Christophe Tollemer, le restaurant rend hommage à son environnement.

Dès les beaux jours, la terrasse se transforme pour accueillir déjeuners et dîners au cœur du jardin. Palais Royal Restaurant évolue en 2021 et révèle une nouvelle ambition.

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. Evok purchased the property in 2014 and restored the restaurant with significant investments. Palais Royal Restaurant was awarded a Michelin star in 2017. With interior design by Christophe Tollemer, the restaurant pays tribute to its environment.

When the weather is warm, guests may have lunch or dinner on the terrace in the garden. Palais Royal Restaurant is changing in 2021, revealing its new ambition.



UN NOUVEL OBJECTIF POUR LE RESTAURANT

A NEW GOAL FOR THE RESTAURANT

Les trois cofondateurs d'Evok et Philip Chronopoulos, Chef Exécutif de Palais Royal Restaurant, 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.

**" IL FAUT INSUFFLER
UNE NOUVELLE ÉNERGIE,
ÊTRE SANS CESSÉ EN MOUVEMENT
ET SAVOIR SE RENOUVELER,
NE JAMAIS RESTER SUR SES
ACQUIS ET ALLER DE L'AVANT. "**

– EMMANUEL SAUVAGE

The three cofounders of the Evok group and Philip Chronopoulos, Executive Chef of the Palais Royal Restaurant, 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.

**" 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



Avec la nouvelle carte, qu'il a souhaité plus courte pour gagner en intensité, Philip Chronopoulos va plus loin. 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.

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 clin 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.

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.

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 produces. 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.

LE RESTAURANT

THE RESTAURANT



Si le décor reste inchangé avec ses grandes baies vitrées donnant sur le jardin qui créent une ambiance contemporaine en harmonie avec les jardins, les arts de la table, la lumière et le linge ont eux 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 interior design has not changed, with large bay windows opening onto the garden that create a contemporary atmosphere in harmony with the gardens, 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 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.

Tous ces 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.

On the upper level, two private rooms invite guests into the world of a Parisian apartment, ideal for intimate lunches, cozy evenings, or large gatherings with a homey feel. The period furniture, the divan, the fireplace, the library, the classic flooring, and the paintings and drawings contribute to this feeling, creating the atmosphere of a novel by Colette.

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.

LE CHEF

THE CHEF

Chef étoilé du Palais Royal Restaurant, 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, jeune chef de 35 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 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.

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

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.

Philip Chronopoulos, an energetic and inventive 35-year-old Chef originally from Greece, 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.

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



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 avec des clins d'œil à la Grèce et à ses voisins. Une manière pour le Chef de mettre du sens dans sa cuisine et d'entraîner toute sa brigade dans sa vision.

La carte est renouvelée régulièrement.

Pour Palais Royal Restaurant Paris, 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 with a nod to Greece and its neighbors. This is a way for Philip to create meaningful cuisine and lead his entire team with his vision.

The menu is regularly updated.

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





INFOS PRATIQUES

MENU DÉJEUNER
60 EUROS
(DU MARDI AU SAMEDI)

MENU DÉGUSTATION
165 EUROS

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

PRACTICAL INFO

LUNCH MENU
60 EUROS
(TUESDAY THROUGH SATURDAY)

TASTING MENU
165 EUROS

ADDRESS
110 GALERIE DE VALOIS,
75001 PARIS
VALET PARKING
+33 (0)1 40 20 00 27



À PROPOS D'EVOK

ABOUT EVOK

EVOK, créateur de lieux de vie, est né en 2014 de 3 co-fondateurs : Pierre Bastid propriétaire, Romain Yzerman, son bras droit et Emmanuel Sauvage, Directeur Général. Classique « à la française » au Nolinski, au Palais Royal Restaurant et à la Cour des Vosges, exclusif au Hameau de la Volière, décontracté au Brach et décalé au Sinner. En réponse aux différentes envies, aux différents univers des hôtes : Un style de vie pour un style de luxe. Un fil conducteur qui définit chaque lieu du groupe. Une collection qui se développe par-delà les frontières. Des projets différents qui enrichissent. Plonger au cœur de l'atmosphère d'une ville, d'un quartier. En ressentir chaque vibration. Découvrir ses traditions et son style. C'est l'esprit Evok. Repartir de zéro pour créer une nouvelle émotion. Trouver un lieu ad hoc, le faire naître et lui offrir une seconde vie par un designer tel que : Starck, Auer, Deniot, Tollemer, Lecoadic & Scotto... À chaque hôtel, son ambition, son univers, son cadre de vie inspiré de l'endroit où il s'installe.

EVOK, the creator of living spaces, was formed in 2014 by 3 co-founders: Owner Pierre Bastid, his right-hand man Romain Yzerman, and General Director, Emmanuel Sauvage. A classic French touch at the Nolinski, the Palais Royal Restaurant, and the Cour des Vosges, an exclusive one at Hameau de la Volière, relaxed at Brach, and quirky at Sinner. In response to the different tastes, the different worlds of guests: A lifestyle for luxury style, a central theme that defines each space in the group. A collection that burgeons across borders. Different, enriching projects. Diving straight into the atmosphere of a village, a neighbourhood, experiencing every pulse. Discovering its traditions and style. That's the Evok spirit. Starting again from scratch to create new emotions. Finding a special place, rediscovering it, and offering it a second lease of life at the hands of designers such as: Starck, Auer, Deniot, Tollemer, Lecoadic & Scotto... Each hotel, with its own ambition, universe, quality of life inspired by the ground it stands on.

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

RUSSIE / RUSSIA
MARINA SENKEVICH
m.senkevich@labibliotheque.ru

MOYEN-ORIENT / MIDDLE-EAST
DANIA SAWEDG
dania@hfaconsultancy.com

PALAIS ROYAL
RESTAURANT

PARIS

110 GALERIE DE VALOIS,
75001 PARIS
TÉL. +33 (0)1 40 20 00 27
contact@restaurantdupalaisroyal.com