



PHILIP CHRONOPOULOS
ET PALAIS ROYAL RESTAURANT
PARIS REJOignent LES GRANDES
TABLES DU MONDE

PALAIS ROYAL
RESTAURANT
PARIS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



C'est avec beaucoup de fierté que Palais Royal Restaurant Paris devient l'un des membres des Grandes Tables du Monde, répartis dans 23 pays et d'ainsi contribuer au rayonnement de l'association.

Pour le groupe Evok Collection mais aussi pour l'équipe du Palais Royal Restaurant Paris, faire partie de ce collectif aux valeurs partagées, renforce l'envie de proposer un sens de l'accueil généreux dans un lieu de prestige où une attention des plus particulières est portée aux harmonies culinaires, ainsi qu'aux couleurs et matières qui participent à cette expérience.

Cette intégration vient saluer le travail du Chef Philip Chronopoulos à la tête de la cuisine du Palais Royal Restaurant Paris depuis 2015, et d'Ahmad Houmani qui pilote les équipes en salle.

Depuis son ouverture, Palais Royal Restaurant Paris n'a eu de cesse de se remettre en question entre excellence et luxe bienveillant, savoir-faire français et identité méditerranéenne du Chef Philip Chronopoulos, de plus en plus affirmés dans sa cuisine.

À PROPOS DES GRANDES TABLES DU MONDE

Depuis soixante-neuf ans, l'association Les Grandes Tables du Monde rassemble les meilleurs restaurants du monde. Ceux qui accueillent, ceux qui réjouissent, ceux qui donnent à vivre des expériences mémorables. Le restaurant, c'est la générosité chevillée au corps et au cœur, du bonheur à foison et des souvenirs en pagailles. La formule paraîtra simple. Comme si la recette était à portée de main. Et d'ailleurs le monde entier nous l'a empruntée, lui qui est devenu, aux quatre coins, fou de restaurants, de chefs, de produits, de vins, de recettes. Pourtant, cette même passion nous anime depuis notre création en 1954. Nos maisons vivent autour de ce principe d'émotions : créer vos moments de bonheur.

Aujourd'hui, Les Grandes Tables du Monde réunit 177 restaurants dans 23 pays autour de valeurs communes et de critères d'admission rigoureux, gages de notre exclusivité :

- vous offrir l'excellence en tous points en cuisine,
- vous convier à expérimenter la générosité de nos membres et leur sens de l'accueil hors norme,
- vous proposer des lieux uniques, souvent des lieux de légende au passé prestigieux.

À PROPOS DE PALAIS ROYAL RESTAURANT

En plein cœur du Paris historique, artistique et créatif, Palais Royal Restaurant, deux étoiles au Guide Michelin, se blottit entre les colonnades du Palais-Royal et se fond dans son environnement. Tout participe au sentiment de douceur qui étreint à l'entrée du lieu. Elle se cache dans un sourire, une attention, un détail, qui font de cette table, une adresse doublement étoilée et singulière. Palais Royal Restaurant conjugue mobilier contemporain dans un décor imaginé Christophe Tollemer, et confort d'une table exclusive. Les arts de la table, les teintes claires, la lumière et le linge contribuent à cette ambiance chaleureuse et intime. À l'étage, deux salons privés plongent les convives dans l'univers d'un appartement parisien. Aux beaux jours, la terrasse se transforme pour accueillir déjeuners et dîners au cœur des jardins. La carte imaginée par Philip Chronopoulos mêle excellence et art du goût autour du savoir-faire à la française et de l'identité méditerranéenne du Chef. Au gré des saisons une carte courte, pleine d'émotions où priment plaisir et générosité. Une carte solaire et attachée à révéler la saveur des produits. La carte fait la part belle à la cuisine et aux produits frais français. La Méditerranée y fait des clins d'œil : safran Kozoni, miel du Peloponnèse ou huile d'olive à la production confidentielle.

Les créations de Philip Chronopoulos se découvrent dans le menu « Au déjeuner », le voyage « D'Athènes à Paris » ou à la Carte.

EVOK COORDINATION PRESSE

CHARLINE HANROT
chanrot@evokcollection.com

BUREAUX DE PRESSE

FRANCE

BÉATRICE KORB KAPLAN
beatrice.korb@agenceproches.com

ROYAUME-UNI

CLARE JACKSON
evok@bacchus.agency

USA

CARA CHAPMAN
cara@bacchus.agency

MOYEN-ORIENT

DANIA SAWEDEG
dania@hfaconsultancy.com

ITALIE

JASMINE LE VAN KIM
jasmine@levankim.it

ESPAGNE

CARLOTA LARIO AGUADO
carlota@brandscomm.com

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