

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

# OUVERTURE PALAIS ROYAL VENEZIA LE 17 AVRIL

**PALAIS ROYAL**  
RESTAURANT  
VENEZIA  
PHILIP CHRONOPOULOS



The image shows the interior of the Palais Royal Restaurant Venezia. The room features deep red velvet curtains, arched doorways with gold-colored frames, and a large, ornate white sculpture on a wooden base. In the foreground, there is a brown velvet sofa and a round table with a white tablecloth, set with wine glasses and plates. The lighting is warm and ambient.

Philip Chronopoulos, Chef doublement étoilé au guide Michelin à Paris, ouvre Palais Royal Restaurant Venezia.

À quelques canaux de *San Marco* et de *La Fenice* Palais Royal Restaurant Venezia ouvre dans un décor monumental le 17 avril 2024, à 19h.

Au cœur de l'ancienne Bourse de Commerce aujourd'hui devenue Nolinski Venezia, le Restaurant s'abrite au cœur des monuments historiques de la ville. Ainsi, dans l'amphithéâtre de l'ancienne Salle du Conseil, se joue une nouvelle mélodie : celle de la gastronomie.

Dans ce lieu aux inspirations byzantines, les tables se dressent dans un style grand siècle, sublimé infiniment par sa décoration imaginée par le duo Yann Le Coadic & Alessandro Scotto et accueillent une trentaine de couverts. Banquettes et fauteuils de velours invitent les convives, acteurs et spectateurs à admirer l'opéra gastronomique qui se joue chaque soir.

Lorsque l'identité grecque du Chef Philip Chronopoulos s'entremêle à la générosité italienne et l'excellence à la française, c'est un nouveau cérémonial qui éclot, déployé avec passion par son équipe. Le service attentionné et chaleureux, dans ce lieu à l'impressionnante majesté, fait de chaque dîner un moment hors du temps.







PALAIS ROYAL  
RESTAURANT  
PHILIP CHRONOPOULOS

## **PHILIP CHRONOPOULOS**

Originaire d'Athènes, Philip Chronopoulos se forme en France à l'école Bocuse. Ses expériences au sein d'établissements de prestige forgent les qualités techniques et managériales indispensables au devenir d'un grand Chef.

En 2015, il prend la tête des cuisines du Palais Royal Restaurant avec le défi personnel d'écrire sa propre histoire culinaire. Il ose la touche grecque. Le préambule en mezza de sa carte raconte sa terre natale, une émotion d'enfance. Ne cherchant pas à impressionner, Philip Chronopoulos vise le sentiment et à marquer les esprits par une cuisine de cœur. C'est ainsi qu'en février 2022 il atteint le firmament des deux étoiles, qu'il espère voir briller au-dessus des voûtes byzantines du Palais Royal Venezia, le restaurant gastronomique du Nolinski Venezia dont il a également la responsabilité.

**À PROPOS DE  
PALAIS ROYAL RESTAURANT  
VENEZIA**

À quelques canaux de San Marco et de La Fenice, le troisième étage de l'ancienne Bourse de Commerce devenue Noliniski Venezia, abrite une nouvelle scène gastronomique : Le Palais Royal Restaurant Venezia.

Cerné d'arches de style byzantin, l'amphithéâtre monumental de l'ancienne Salle du Conseil accueille une trentaine de couverts. La décoration imaginée par le duo Le Coadic & Scotto tire partie avec génie de l'architecture imposée en coursive et des luminaires classés datant des années 50 pour habiller les dîners hors du temps.

La carte met à l'honneur la générosité et la lisibilité de la cuisine méditerranéenne. On y retrouve ce qui fait l'identité du Palais Royal Restaurant : l'excellence à la française, la touche grecque du Chef Philip Chronopoulos, les produits d'exceptions sourcés en Italie et le service attentionné de toute une équipe. La carte raconte une cuisine de sentiments, une belle histoire.

EVOK COLLECTION 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 SAWEDG**

dania@hfaconsultancy.com

ITALIE

**JASMINE LE VAN KIM**

jasmine@levankim.it

ESPAGNE

**CARLOTA LARIO AGUADO**

carlota@brandscomm.com

# PALAIS ROYAL

RESTAURANT

VENEZIA

PHILIP CHRONOPOULOS