



PALAIS ROYAL

RESTAURANT

VENEZIA

PHILIP CHRONOPOULOS



UN DÉCOR MONUMENTAL

À quelques canaux de San Marco et de La Fenice s'érige la façade majestueuse de l'ancienne Bourse de Commerce devenue Nolinski Venezia. Au troisième étage, protégé par les Monuments Historiques vénitiens, l'amphithéâtre de l'ancienne Salle du Conseil abrite une nouvelle scène gastronomique : Palais Royal Restaurant Venezia. Cerné d'arches de style byzantin, l'espace monumental accueille une trentaine de couverts. La décoration imaginée par le duo Le Coadic & Scotto tire partie de l'architecture en coursive, des luminaires et de la rambarde classés datant des années 50 pour habiller les dîners hors du temps.



UNE TABLE MAJESTUEUSE



Se présenter aux portes du restaurant et se sentir à la fois acteur et spectateur, sur le point d'entrer en scène. L'amphithéâtre de l'ancienne Salle du Conseil en impose et dicte un nouvel espace temps. Un temps à part, plus lent, qui ouvre l'accès à un art de vivre. Celui où l'on se pose pour admirer, contempler, savourer, être vu et se mirer...Le grand cérémonial peut commencer.

Le service de grande qualité prend le temps, à la mesure des émotions que le Chef de cérémonie en cuisine souhaite faire vivre. Ici, l'étoile brille déjà. En novembre 2024, le restaurant a obtenu une première étoile au Guide Michelin. La cuisine gastronomique puise dans les techniques de la cuisine française et pour l'inspiration, dans l'Italie et la Grèce natale du Chef Philip Chronopoulos.

Les arts de la table s'érigent en maître. La musique d'un grand opéra gastronomique entonne ses premières notes. Classicisme et contemporain donnent le meilleur à cette mélodie du bonheur.

Sur les tables, l'argenterie brille et se reflète dans la verrerie. Le verre à eau, création exclusive pour Nolinski du maître verrier **A vem**, joue avec le thème marin insufflé de toute part dans l'hôtel. Côté décors, de grandes arches de style byzantin confirment que la scène se déroule à Venise. En majesté, elles se répètent sur toute la hauteur de la pièce, de son soubassement aux balcons en coursive. Et quelle hauteur, plus de 7 mètres, idéale pour ressentir les vertiges de l'amour.

Datant des années 50, un grand lustre apporte du relief tel un bouquet renversé. Quant aux appliques de même époque, elles illuminent telle une rampe l'ensemble de la salle. Classés et préservés, ces luminaires sont des ouvrages de la célèbre maison Barovier, sise à Murano depuis le 13^e siècle. Installées en pourtour, les banquettes de velours dirigent le regard des convives vers le centre de ce théâtre gastronomique où le ballet des serveurs se joue dans un style grand siècle.

“Le service est extrêmement poussé. C'est le grand restaurant dans toute sa splendeur : par le lieu avec sa double hauteur, par le service et les temps de service. À Venise, contrairement à Paris, on a le temps de laisser filer le temps. On profite du temps consacré au dîner. On s'habille, on se pare de bijoux. À Venise, on prend encore le soin de s'apprêter pour sortir.”

EMMANUEL SAUVAGE



PHILIP CHRONOPOULOS

Originaire d'Athènes, Philip Chronopoulos se forme en France à l'école Bocuse. Ses expériences auprès 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 Paris avec le défi personnel d'écrire sa propre histoire culinaire. Il ose la touche grecque. Le préambule en mezze 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 au Guide Michelin, qu'il espère également voir briller au-dessus des voûtes byzantines du Palais Royal Venezia, le restaurant gastronomique du Nolinski Venezia.



LA CUISINE

Une cuisine qui mêle l'excellence à la française, l'identité grecque du Chef Philip Chronopoulos, la générosité italienne et le cœur de toute une équipe. Le Chef ambitionne la simplicité d'une carte précise et réconfortante construite comme un pont entre la France, la Grèce et l'Italie, et de produits d'exception, la plupart sourcés en Italie.

Le Chef s'inspire de la générosité méditerranéenne ajoutant ainsi à la majesté impressionnante de son restaurant, la chaleur d'un service attentionné. Avant que d'être belle, il veut que sa cuisine soit bonne et procure des émotions. Une cuisine de sentiments qui va droit au cœur pour marquer les esprits.

Ré-interprétées des spécialités vénitiennes et italiennes font partie de la carte, ainsi que les produits de la mer impressionnantes de fraîcheur, en provenance directe du marché aux poissons de Venise.



À PROPOS DE EVOK COLLECTION

Depuis 2014 Evok Collection se distingue par son ambition de réinventer les codes de l'hôtellerie de luxe. Créer des lieux singuliers, où se mêlent art de vivre, culture et raffinement, offrant à ses hôtes une expérience au-delà du séjour traditionnel. Des lieux qui ne se limitent pas à être des hôtels, mais des espaces qui stimulent la créativité et suscitent des émotions.

Chaque adresse incarne une expérience offrant des espaces qui témoignent d'une authenticité. Nolinski à Paris et Venise est un véritable havre de paix au cœur de quartiers animés. Brach à Paris et Madrid insuffle un esprit de communauté et d'énergie vibrante.

Palais Royal Restaurant à Paris et Venise, Cour des Vosges et Bast viennent enrichir cette collection de lieux d'exception.

Le processus de création chez Evok Collection est un élément fondamental de son identité. Chaque projet commence par une recherche minutieuse du lieu idéal, qu'il s'agisse de rénover un bâtiment historique ou de donner vie à un nouvel espace. Le groupe travaille avec des créateurs tels que Philippe Starck, Tristan Auer, Jean-Louis Deniot, et Christophe Tollemer, pour imaginer des espaces où chaque détail compte, où la perfection du service devient un art de vivre. Ces lieux où l'excellence s'exprime à travers chaque élément du design et du service.

Le groupe se positionne également comme un acteur engagé dans la société civile. Il œuvre pour faire grandir les talents au sein de ses équipes, tout en contribuant à un avenir plus respectueux de l'environnement. Le développement des compétences, la transmission du savoir-faire et le partage de valeurs humaines sont au cœur des actions menées. Un projet ancré dans des valeurs fortes et porté par une passion partagée pour la culture sous toutes ses formes.

L'histoire de Evok Collection se poursuit avec une expansion internationale. Après l'ouverture de Nolinski à Venise en 2023, l'ouverture de Brach à Madrid en 2024, puis à Rome en 2027. Nolinski s'implantera dans le Golfe de Saint-Tropez en 2026, ajoutant ainsi de nouveaux chapitres à une collection en perpétuelle évolution.

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

ITALIE

JASMINE LE VAN KIM

jasmine@levankim.it

ESPAGNE

JENNIFER GOMEZ

jgomez@commmediagroup.com

MOYEN-ORIENT

KATE MULLEN

kate@tcapr.me

PALAIS ROYAL
RESTAURANT
VENEZIA
PHILIP CHRONOPoulos

CALLE LARGA XXII MARZO-S. MARCO 2032
30124 VENEZIA
TEL: +39 041 4062459