



IL CARPACCIO

IL CARPACCIO



IL CARPACCIO

L'ITALIE À PARIS



Inspiré par le style Baroque sicilien, l'architecte et designer Philippe Starck imagine Il Carpaccio en restaurant chic et à l'atmosphère poétique. Pour concevoir le lieu, il fait appel à l'artiste Thomas Boog dont les décors aux coquillages font sensation. Constellé de coquilles nacrées, son couloir-grotte de fraîcheur, préambule onirique idéal, mène au restaurant.

Drapé comme à la Renaissance, posé sur une moquette à mosaïques rappelant les plus beaux hôtels particuliers de la capitale, Il Carpaccio s'est offert un écrin de douceur et d'audace.



Autour des tables nappées de blanc, illuminées du grand lustre aux coquillages, se déploient de larges fauteuils à la palette Dolce Vita. Raffiné, le linge de table en lin est signé Quagliotti et la porcelaine sorwtie des beaux ateliers de la Maison Raynaud.

Aux premières heures de l'été, Il Carpaccio ouvre ses portes et s'invite en terrasse. Un jardin de tilleuls, de magnolias et de Troènes du Japon au cœur de Paris pour savourer les plaisirs de l'Italie.

*Depuis 2021, Alessandra Del Favero et Oliver Piras
sont les Chefs amoureux d'Il Carpaccio.*

ALESSANDRA DEL FAVERO

ET

OLIVER PIRAS



Alessandra Del Favero est née dans un théâtre de nature somptueux. Au cœur des montagnes des Dolomites, dans le petit village de Pieve di Cadore, celui même où naquit le peintre de l'école vénitienne, Le Titien. « J'ai grandi dans un hôtel de famille sur les sommets, planquée en cuisine dans les jupes de ma grand-mère, dit-elle. C'est là que j'ai découvert la vie chaleureuse d'un hôtel et les bons produits des montagnes italiennes. » Diplômée de la célèbre école de cuisine ALMA – située dans le magnifique Reggia di Colorno à quelques kilomètres de Parme –, elle rencontre Oliver en 2008.

Oliver Piras est originaire de Selargius en Sardaigne. Sa passion pour la cuisine lui vient de sa famille. Et de son amour du voyage. Sorti tôt du nid, il part « vivre son rêve » dit-il, et se forme l'été dans les hôtels de la côte sarde. Il quitte l'Italie pour la France et Strasbourg, et se forme auprès des grands Chefs de toute l'Europe. Alberico Penati à Bruxelles. René Redzepi au Noma***, à Copenhague. Les frères Roca au Celler de Can Roca** à Gironne. Frédéric Simonin et Olivier Limousin à L'Atelier de Joël Robuchon* à Londres.



DA VITTORIO

En 2012, Alessandra Del Favero et Oliver Piras se rencontrent au restaurant Da Vittorio***, à Brusaporto, où ils passeront trois ans. Une adresse culte née du talent de Vittorio Cerea et de sa femme, Bruna, propriétaires d'un restaurant à Bergame en 1966, où ils obtiennent une première étoile au Michelin suivie, dix ans plus tard, d'une seconde. Remarquée pour son hospitalité incomparable et pour l'extraordinaire cuisine servie, l'affaire familiale devient une institution dans toute l'Italie, et apparaît dans les classements des meilleurs restaurants au monde. Posée depuis 2005 dans les vertes collines de Cantalupa, au milieu des lacs, la villa et restaurant Da Vittorio continue de faire rêver les gourmets du monde entier. En 2010, ses Chefs Enrico et Roberto Cerea obtenaient leur troisième étoile au célèbre guide rouge. Da Vittorio diffuse aujourd'hui les meilleurs saveurs de la cuisine italienne à Shanghai et Saint-Moritz.





« Une cuisine classique et d'instinct, qui part à la recherche du goût et qui recourt aux techniques simples et pures. Une cuisine à la recherche de la simplicité dans la complexité. Et des plats qui savent parler aux âmes, toujours pensés pour le plaisir ».

UNE CUISINE D'INSTINCT

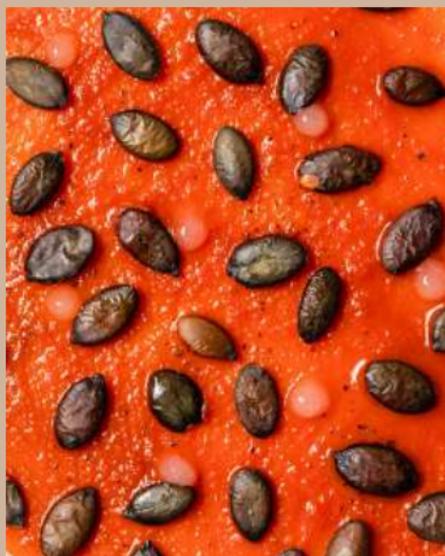
Le duo imagine une carte à leur image, douce et créative, qui met à l'honneur les produits exceptionnels, les recettes traditionnelles des grandes régions d'Italie, les plats iconiques de Da Vittorio et un style plus personnel qui dévoile une cuisine italienne moderne et contemporaine.



BIENVENUE À LA MAISON

Comme avant, Alessandra Del Favero et Oliver Piras sortent de leur cuisine et s'invitent en salle. « À l'image de l'ambiance familiale de Da Vittorio, Il Carpaccio a été pensé comme notre maison. Notre objectif est simple : accueillir les clients

comme dans la vie, échanger, entrer en contact et comprendre les envies de chacun. » À table, une nouvelle expérience de la cuisine italienne, sous le signe de l'exclusivité et de la convivialité, s'offre, depuis, aux invités.



LE
MEILLEUR
DE LA
FRANCE
ET DE
L'ITALIE



En collaboration avec les petits producteurs, artisans et talents d'Italie, le couple de Chefs fait découvrir les produits authentiques faits avec amour – « des pâtes fraîches maison ou celles en provenance de la famille Mancini dans la région des Marches, au bon parmesan de Gennari

à Collecchio, des tomates charnues de San Marzano aux bons citrons du sud de l'Italie » -, associent les meilleures viandes et poissons français et vont chercher « le meilleur où il se trouve ». La truffe noire est italienne parce que délicieuse. La truffe blanche originaire d'Alba, en Italie, la plus goûteuse.



UNE ÉTOILE AU GUIDE MICHELIN

*Le 22 mars 2022, le restaurant
Il Carpaccio recevait une étoile
au célèbre Guide Michelin.*



« Un sentiment incroyable. 6 ans après avoir conquis une première étoile dans notre restaurant, nous réalisons un nouveau rêve, cette-fois à Paris. Une distinction qui nous donne de la force et de la confiance pour avancer encore plus loin. »

- Oliver Piras

« Une surprise et une émotion unique. Un sentiment de bonheur que l'on partage avec toute l'équipe. Et la meilleure récompense pour repousser encore les limites. »

*- Alessandra
Del Favero*



LES PLATS SIGNATURES



« L'oreille d'éléphant », une sublime côte de veau « à la milanaise », chapelure de gressini, tomates « datterino » et pommes de terre au four. Découpée et servie à table devant les convives.

Les Paccherri alla Vittorio, faits à la minute à table, accompagnés d'une sauce aux trois tomates, basilic, piment et saupoudrés de parmesan frais. Une recette légendaire du restaurant Da Vittorio depuis 50 ans.

Le Carpaccio revisité sous toutes ses formes et à chaque saison.

La salade Catalana, ses crustacés à la vapeur, sa sauce secrète et ses tomates affriolantes. Les spaghetti et leur cuillère de caviar servie à table.

Le restaurant Il Carpaccio propose également son Menu des Chefs en 6 services, inspiré du marché et de la saisonnalité. 175 € par personne.



LES VINS DU RESTAURANT



Élu Meilleur Sommelier d'Italie en 2011 et 2017, Gabriele Del Carlo, Directeur de la Sommellerie, propose un voyage entre les terroirs italiens et français. Avec une carte des vins de plus de 800 références de domaines historiques et étoiles montantes, Gabriele

partagera sa passion avec une générosité touchante. « Le meilleur accord est celui qui fera le plus plaisir », répète-t-il à l'envi, à la façon d'un mantra. Avec Gabriele Del Carlo, une chose est sûre, l'émotion sera au rendez-vous du Royal Monceau – Raffles Paris.





LES DESSERTS DE YAZID ICHEMRAHEN



Pour cette destination incontournable de la gastronomie italienne à Paris, le Chef et Entrepreneur Yazid Ichemrahen signe une carte qui fait la part belle aux produits transalpins, tout en déjouant les attendus. Certaines de ses créations changent au fil des mois afin de proposer des produits frais et de saison.

Parmi ses incontournables :
L'Affogato de Michel-Ange
L'Amande Façon Panettone
Le Chocolat façon Stracciatella



LA TERRASSE D'IL CARPACCIO



Au cœur du Palace, la terrasse du Royal Monceau - Raffles Paris s'ouvre en jardin confidentiel, au calme, bordé de de tilleuls, de magnolias et de Troènes du Japon. Un air de vacances, où apercevoir les mouvements de l'eau et des nageurs profitant de la piscine du Spa en contrebas.

Dès les premiers rayons de soleil, le restaurant Il Carpaccio s'invite en terrasse et prolonge l'expérience gastronomique unique.



Il Carpaccio au Royal Monceau
Raffles Paris

Ouvert au déjeuner du mardi au vendredi de 12h à 14h.

Ouvert au dîner du mardi au samedi de 19h à 22h.

(Fermé le dimanche et lundi)

40 couverts à l'intérieur - 40 couverts en terrasse

À la carte environ : 80-130€ Menu des Chefs : 175€

IL CARPACCIO



@ILCARPACCIOPARIS
#ILCARPACCIOPARIS



37 AVENUE HOCHÉ
75008 PARIS



PARIS@RAFFLES.COM
+33 (0)1 42 99 88 12

WWW.LEROYALMONCEAU.COM