



LE ROYAL MONCEAU

RAFFLES PARIS



LE PÂTISSIER QUENTIN LECHAT

ARRIVE AU ROYAL MONCEAU - RAFFLES PARIS

UN PEU DE RÊVE AVANT LA RÉOUVERTURE

« La pâtisserie, estime Christophe Thomas, directeur général du Royal Monceau - Raffles Paris, c'est une part de rêve dans la gastronomie. Elle est accessible à tous ». C'est dans cet esprit qu'il vient de signer l'arrivée de Quentin Lechat, grand prix de la Pâtisserie 2019, décerné par la Ville de Paris. « L'esprit du Royal Monceau-Raffles Paris, dit-il, c'est depuis dix ans, de casser les codes. Apporter un souffle nouveau, du sang neuf et de la jeunesse, tout en respectant l'intégrité des lieux et son expérience ».

Après avoir réveillé le restaurant Il Carpaccio avec le renfort du trois étoiles de Bergame, Da Vittorio, repulpé la partie bar et conforté le Matsuhisa (et son illustre chef Nobu), Christophe Thomas souhaite insuffler, avant la réouverture prochaine, un peu de rêve avec une création de Quentin Lechat pour la Saint-Valentin. Elle sera disponible en click and collect du 10 au 15 février 2021.



QUENTIN LECHAT, UN PARCOURS ATYPIQUE

Souvent à 31 ans, les pâtisseries ont déjà parcouru un long chemin. Il y a dix ans, Quentin était encore sur les bancs de la faculté de droit, à Lyon. Il eut le déclic devant un constat: on adore les Français lorsqu'ils cuisinent. Pourquoi pas lui? Au lieu de lanterner dans les études, il s'est embarqué illico dans le métier de pâtissier avec une formation en école professionnelle (2011) et tout de suite une première expérience au Chalet des Iles, au bois de Boulogne, à Paris. C'est ici qu'il apprit la dimension du métier et son champ d'expression. S'en suivit un parcours traditionnel sautant d'un palace (le Royal Evian) à l'Hôtel de la Tremoille (2015), puis le restaurant Faust, l'Oka, avant d'être repéré par le Novotel-les Halles (2018). C'est là en tant que chef pâtissier qu'il se fit remarquer avec un Tea Time dans le Jardin Privé, répertorié parmi les meilleurs de Paris, entre le Ritz et le George V (2019). Cette même année, il décrochait la première place du Grand prix de la pâtisserie.



SES DESSERTS SIGNATURES

Le Pavé Parisien (ou Noisette au cube) est une interprétation du paris-brest de forme cubique couronné d'un chou caramélisé. S'y glissent biscuit, bergamote, miel de châtaignier, mousse de noisette et bigaradier. À noter le grisé du pavé obtenu avec de la poudre de charbon de bambou.

Le flan vanille. Surtout pas de « revisitation », le classique est crémeux à souhait, sans nappage, ni glaçage. Sûr de lui.

La madeleine. À l'image du flan, elle illustre l'approche classique et respectueuse de Quentin Lechat: ni chichis, ni fioritures, mais une madeleine aux saveurs de financier.

SON CRÉDO

Aller à l'essentiel, sans trop de technique démonstrative, mais avec l'obsession de la fraîcheur et de la gourmandise. « Le dessert doit être sobre, dit-il, se suffire à lui-même, respecter son intitulé et ne pas être trop bavard, ni se renier dans le « dé-sucré ». Mon idéal: c'est l'élégance ».



EN CLICK AND COLLECT, SA CRÉATION, LE POMELO'VE, POUR LA SAINT VALENTIN

Quentin n'a pas le coeur de pierre, sa création ne sera donc pas cubique, mais raisonnablement en forme de coeur. On y retrouvera son élément préféré: les agrumes présents ici sous forme de pamplemousse rose. L'accompagne une danse savoureuse où se mêlent tout en finesse: poudre d'amande, gingembre confit (en clin d'oeil au Matsuhisa), grains de grenade, de l'églantine (pour la fraîcheur florale). Le tout floqué de rouge grâce à la poudre de framboise.

www.leroyalmonceau.com

À propos du Royal Monceau – Raffles Paris

Hôtel des Années Folles, rendez-vous des artistes et écrivains, des gentlemen et des aventuriers, Le Royal Monceau – Raffles Paris incarne depuis toujours ce je-ne-sais-quoi parisien. Spontané, cultivé, audacieux : l'effervescence permanente de création et d'émotion qui y règne, attire les voyageurs en quête de vie parisienne. Ce Palace avant-gardiste au design contemporain se situe à deux pas de l'Arc de Triomphe et du Faubourg Saint-Honoré et compte 149 chambres et suites, dont 3 appartements privés. Au Royal Monceau, l'art est omniprésent, avec un service exclusif d'Art Concierge, une Librairie des Arts, une Galerie d'Art et un Cinéma Privé. L'offre culinaire est elle aussi portée par l'esprit de créativité qui anime tout l'hôtel, de l'effervescence du Bar Long aux deux restaurants : « Matsuhisa Paris » dédié à la gastronomie japonaise et « Il Carpaccio », restaurant aux notes italiennes. A ne pas manquer : les petits déjeuners et les brunchs du restaurant La Cuisine. Le Spa My Blend by Clarins et sa piscine spectaculaire baignée de lumière naturelle est quant à lui un véritable havre de paix où l'on aime se perdre, pour mieux se retrouver.

leroyalmonceau.com

À propos de Raffles

Raffles Hotels & Resorts est une marque d'hôtellerie de luxe à l'histoire prestigieuse, composée d'adresses comptant parmi les plus renommées au monde. Dès son ouverture en 1887, le Raffles Singapore s'est imposé comme la référence de l'hôtellerie de luxe en proposant aux voyageurs du monde entier des majordomes dédiés, une qualité de service légendaire et toujours irréprochable, ainsi que son célèbre cocktail, le Singapore Sling. Raffles perpétue aujourd'hui cette tradition dans les plus grandes métropoles et les lieux de villégiature les plus somptueux, et permet ainsi à ses hôtes de vivre des expériences inoubliables tout en bénéficiant d'un service aussi discret qu'attentionné. Les connaisseurs font le choix de Raffles, non seulement pour la culture, la beauté et la noblesse qui en émane de chaque adresse, mais également pour le bien-être extraordinaire qu'un séjour dans leur procure. Chaque Raffles, qu'il soit à Paris, à Istanbul, à Varsovie, à Jakarta ou aux Seychelles, constitue une véritable oasis où les voyageurs arrivent en tant que clients, repartent en amis et reviennent comme membres de la famille Raffles. Raffles fait partie du groupe Accor, un leader mondial de l'hospitalité augmentée, qui propose des expériences uniques dans 5000 hôtels et résidences implantés dans 110 pays.

raffles.com | all.accor.com

À propos de Katara Hospitality

Katara Hospitality est à la fois propriétaire, développeur et gérant hôtelier, basé au Qatar. Avec plus de quarante-cinq ans d'expérience dans le secteur, Katara Hospitality concrétise ses plans de développement en investissant dans des établissements incroyables au Qatar tout en enrichissant sa collection d'hôtels emblématiques dans des marchés clés à l'étranger. Katara Hospitality possède ou gère actuellement 42 hôtels et a pour objectif d'en avoir 60 dans son portefeuille d'ici 2026. En tant qu'emblème national du secteur hôtelier, Katara Hospitality soutient la vision économique à long terme du Qatar. Katara Hospitality dispose aujourd'hui d'établissements sur trois continents au Qatar, Egypte, Maroc, France, Royaume-Uni, Allemagne, Italie, Espagne, Suisse, Pays-Bas, Singapour et Thaïlande. Alors que Katara Hospitality s'associe avec certaines des enseignes les plus prestigieuses pour gérer ses hôtels, la société dispose également de ses propres marques opérationnelles: Murwab Hotel Group. Katara Hospitality a été récompensé pour ses contributions au paysage hôtelier au Qatar comme dans le reste du monde, au travers de plusieurs distinctions propres au secteur.

katarahospitality.com

Contact presse

Bureau de presse Pascale Venot
Emilie Delbos
edelbos@pascalavenot.com | 01 53 53 44 62