



LE ROYAL MONCEAU

RAFFLES PARIS



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LA TARTE AU CHOCOLAT

DE QUENTIN LECHAT

Lorsque les équipes du Royal Monceau - Raffles Paris, - sous l'égide du chef-pâtissier Quentin Lechat -, se sont penchées sur le thème du mois, Pâques, immédiatement l'association s'est imposée: le chocolat. Non point en oeuf, en lapin ou en poussin, mais en tarte, histoire de rester dans les codes du palace parisien depuis dix ans. À savoir, « être disruptif, comme le rappelle Christophe Thomas, directeur général du Royal Monceau-Raffles Paris, apporter un souffle nouveau, du sang neuf et de la jeunesse, tout en respectant l'intégrité des lieux et son expérience ». « La tarte au chocolat se devait, explique Quentin Lechat, de respecter notre parti-pris: une gourmandise simple, visant à l'essentiel ».

Pour cela, une opportunité se présentait, l'arrivée d'un nouveau chocolat pensé par Valrhona, le « Millot », issu d'une plantation de 600 hectares située à Madagascar, respectant les règles d'une culture responsable et d'une traçabilité inattaquable. Voici un chocolat noir à 74%, puissant mais pas envahissant grâce à une pointe d'acidité bienvenue. Il fallait donc jouer tout en finesse, pour cadrer ce cadeau du ciel et le soulever en beauté. Telle est la fonction d'une couche très fine (imm à peine) de vanille de Madagascar, doublée d'une présence de caramel au beurre salé (pour la note addictive), et triplée par un crémeux au chocolat. Tout cela se joue en douceur et en profondeur sur une pâte sucrée au grain très fin, avec un visuel constitué de pétales de chocolat de Millot, pour mieux le savourer, si ce n'est de l'effeuiller des doigts.

Succédant au « Pomelo've » de la Saint-Valentin, puis au Flan Royal (un vrai carton: en rupture chaque week-end), cette tarte au chocolat de 16cm de diamètre se destine pour 6 à 8 personnes. Elle est proposée en Click & Collect les vendredis, samedis et dimanches du mois d'avril pour 42 euros.

www.leroyalmonceau.com





DEUX MOTS SUR QUENTIN LECHAT

Fort d'une formation en école professionnelle (2011), une première expérience au Chalet des Iles, au bois de Boulogne, à Paris, Quentin Lechat, 31 ans, a suivi 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, au 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 de Paris. Toujours en quête d'excellence, Quentin Lechat rejoint le plus parisien des palaces, Le Royal Monceau - Raffles Paris (2021).

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 ».

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