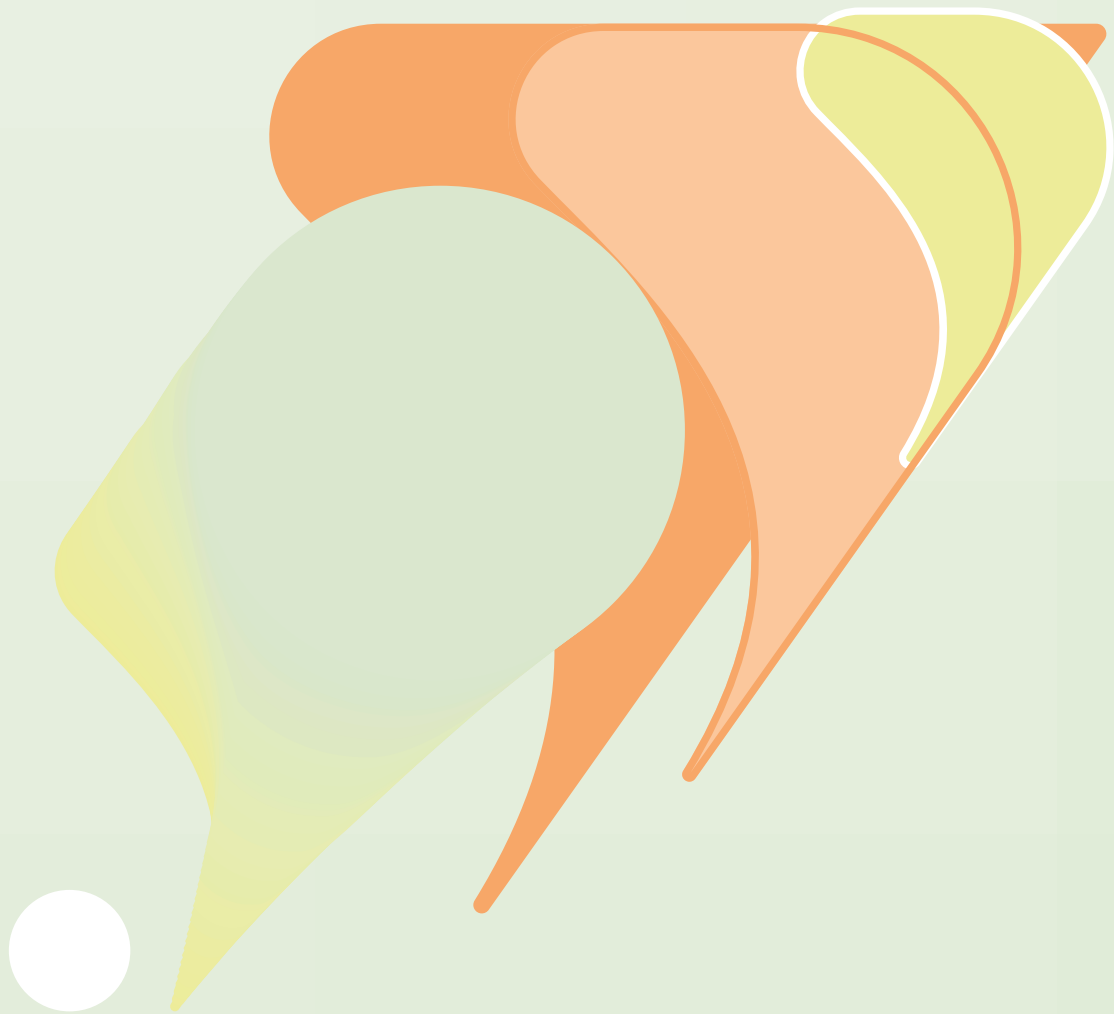


# Quentin Lechat

*Chef Pâtissier du Royal Monceau - Raffles Paris*



*dossier de presse*



LE ROYAL MONCEAU  
RAFFLES PARIS



## Un parcours atypique

Le Chef Pâtissier du Royal Monceau - Raffles Paris n'est pas tombé dans une marmite sucrée à la naissance. N'a pas été inspiré par les recettes de ses parents, avocat et artiste. Ni participé à un concours cathodique en cuisine. Libre, il a préféré quitter les bancs de la Faculté de Droit de Lyon pour se faire tout seul et concrétiser ses idéaux. S'inviter dans le grand milieu de la pâtisserie. Faire voyager ses sens. Créer le plaisir.

Pour réaliser ses rêves, Quentin Lechat se forme au CEPROC, le Centre Européen des Professions Culinaires. Une immersion totale dans l'univers et les techniques de la pâtisserie qui lui offre un cadre, une rigueur. Une première expérience au Chalet des Îles au Bois de Boulogne, confirme son appétit pour la discipline. Le Chef en place, Meilleur Ouvrier de France et aujourd'hui Chef Exécutif du Royal Monceau, Filipe Da Assunção devient son mentor.

Le Grand Tour de Quentin se poursuit à Evian, à l'Hôtel-Royal 5 étoiles Palace, fleuron de l'Evian Resort.

Le Chef Pâtissier et bienveillant Stéphane Arrete y mène la danse du sucré. 17 pâtissiers à son service. Et toute l'encyclopédie du dessert démontrée par A+B. En 2015, l'Hôtel 5 étoiles La Trémoille lui tend les bras et Quentin Lechat y joue son premier rôle de Chef Pâtissier, laissant parler sa créativité. Il se fait ensuite repérer par le Novotel-Les-Halles qui lui propose l'organisation de son Tea Time dès mars 2018. Il finira classé parmi les meilleurs de Paris !

Un an plus tard, en juillet 2019, Quentin Lechat crée la sensation en remportant la première place du Grand Prix de la pâtisserie. Dans l'assiette présentée aux jurés : une version du Paris-Brest en forme de pavé parisien, un dessert qui marquera longtemps les esprits du public.

Depuis 2021, Quentin Lechat est le nouveau Chef Pâtissier exécutif du plus parisien des Palaces, Le Royal Monceau - Raffles Paris.

# La pâtisserie selon Quentin Lechat

*« Le plus important n'est pas d'inventer, mais de laisser parler son instinct, et d'exprimer sa sensibilité dans chacune de nos créations. »*

---



Quentin Lechat aime les histoires de desserts, leurs curiosités, leur richesse et leur complexité. Au sucré il préfère l'acidité, l'amertume. Les agrumes le passionnent. La bergamote, l'orange amère, le citron de Menton, la main de Bouddha sont ses préférés.

Sa philosophie vise l'essentiel, sans trop de démonstration technique, avec l'obsession de la fraîcheur et de la gourmandise. « Le dessert doit être sobre, se suffire à lui-même, respecter son intitulé et ne pas être trop bavard. » La simplicité avec élégance, voilà son idéal.

Autour de son bras droit Valentin Sevilla et de ses 15 coéquipiers, Quentin Lechat avance, avec modestie. « *J'aime les valeurs humaines. Comme dans le rugby à XV, que j'ai longtemps pratiqué, je joue le poste de capitaine. Mon rôle est de mettre en avant et en confiance les talents qui m'entourent. C'est ensemble que nous sommes meilleurs.* »

# Le biscuit Prince du Royal Monceau – Raffles Paris

**En hommage à l'histoire  
du Royal Monceau –  
Raffles Paris, à ses artistes  
et célèbres invités, le Chef  
Pâtissier Quentin Lechat  
présente son Prince.**

Un biscuit culte, apparu pour la première fois à la fin du XVIIIème siècle, gravé d'un personnage en bottes, cape et épée, et dont on doit l'invention au belge Edward De Beukelaer.

250 ans après la naissance du biscuit, le Prince du Royal Monceau s'offre une version extra gourmande, garnie d'une pâte sucrée à l'amande et au cacao, et au bon crémeux de chocolat grand cru de Madagascar. Un bonheur simple décliné également en version caramel, fruits rouges, vanille, café...

Sa touche sucrée incontournable à retrouver lors de vos différentes expériences au Royal Monceau - Raffles Paris.

*Le biscuit Prince du Royal Monceau – Raffles Paris est proposé dans les chambres et les suites de l'hôtel ainsi qu'au petit-déjeuner et au Tea Time.*



# Le Tea Time du Royal Monceau – Raffles Paris



## Les vendredis, samedis et dimanches, c'est Tea Time au Bar Long.

Quentin Lechat et son équipe ont imaginé un moment unique et authentique.  
Un récital de gourmandises en 4 temps et de la créativité au programme.

Au Tea Time du Royal Monceau, 5 pâtisseries miniatures ouvrent le bal. Quelques Princes pour la gourmandise, quelques fruits pour la fraîcheur... Une symphonie de textures et de saveurs qui ravivent les papilles.

Puis vient une pâtisserie star, vanillée, pour commencer tout en douceur.

C'est l'heure de l'arrivée du grand dessert, servi minute par l'équipe de pâtisseries dans ses plus beaux atours, chocolaté, chaud et fondant.

Et parce qu'il n'existe aucune limite au plaisir, une sélection finale de gâteaux de voyage conclut le Tea Time. L'emblématique flan vanille, le régressif cake marbré... se dégustent sur place ou s'emportent, délicatement emballés, chez soi.

## Et à la carte des boissons :

En collaboration avec les équipes de mixologie, le Chef Pâtissier imagine des accords particuliers dont un Mocktail signature à base de jus de mucilage. Cafés, thés et Champagne sont également proposés.

*Le Tea Time de Quentin Lechat évolue au fil des saisons. Le samedi et dimanche de 15h à 17h au Bar Long. 75€ par personne et 85€ par personne avec une coupe de Champagne.*



# La pause gourmande du Bar Long

À toutes les heures de la journée (comme de la nuit), le Chef pâtissier propose sa sélection de desserts signatures au Bar Long.. Des créations qui varient au fil des saisons.



## La forêt noire

Légère et aérienne. Piquée d'une cerise au marasquin rouge glamour.

---

## La tarte aux fraises

explosive de fraîcheur.

---

## Le flan vanille

crémeux et incontournable.

---

## Le cake marbré

beau et moelleux.

---

## Le carré chocolat

gourmande et intense.

---





# Les desserts du restaurant Il Carpaccio\*

Au restaurant étoilé Il Carpaccio, existe un tiramisu comme nulle part ailleurs.

Son nom : *Tiramisu Al Volo*.

Préparé devant chaque client, à partir d'un biscuit à la recette secrète, couvert d'une crème infiniment onctueuse mariée aux bons accords de praliné et de café. Un moment de partage, gourmand et convivial.

Le Chef propose aussi sa raviole au chocolat, garnie d'une ganache au chocolat, des meilleures noisettes du Piémont et de citrons confits de Perpignan. À dévorer en une bouchée.

Et aussi à la carte : le maïs grillé et en velouté, sucette pop-corn glacée - l' agrume, jeunes pousses citronnées, sorbet pamplemousse et citron noir - le carpaccio d'ananas et sa crème glacée à la pistache de Bronte - la pizzetta à la fraise, crème glacée à la pistache ...





# Les desserts du restaurant Matsuhisa Paris



**Au sein de ce restaurant mêlant cuisine péruvienne et japonaise, Quentin Lechat élargit sa vision de la pâtisserie pour créer une parfaite harmonie avec la gastronomie du Chef japonais Nobu.**

L'inspiration ? Quentin Lechat n'en manque pas. Pour ce restaurant, il a imaginé des desserts faisant écho aux plats généreux et savoureux de la carte.

Le Chef Pâtissier propose sa version du fameux cheesecake revisité, glacé pour rafraîchir la fin du repas, délicatement garni de fraises marinées au matcha, le tout enveloppé dans une coque de chocolat blanc



et de riz soufflé. Cet ajout de texture vient créer un équilibre pour construire un dessert frais éclatant de saveurs, amené à se renouveler chaque saison.

La Bento Box Chocolat, aussi gourmande que légère est l'ultime douceur de ce restaurant. Inspirée par le traditionnel Bento japonais, elle se décline ici en version sucrée pour ravir tous les amateurs de chocolat. L'intensité du fondant chocolat noir tranche parfaitement avec la glace matcha, et le crémeux au chocolat fumé rehausse les papilles.

Également à la carte, les éternels mochis sont déclinés en saveurs multiples, à partager ou à déguster sans plus attendre.

# Les desserts du brunch, au Royal Monceau – Raffles Paris

Chaque dimanche, de 11h30 à 15h, les pâtisseries du Royal Monceau sortent de leurs cuisines et s'invitent en salle pour présenter leur collection de gâteaux. Un corner sucré leur est réservé, où toutes les pâtisseries du moment sont à déguster.

À la demande, sont confectionnés sous les yeux du client : mille-feuille, Paris-Brest...



# Informations & Réservations :

Email : [paris@raffles.com](mailto:paris@raffles.com)

Tél. : +33 (0)1 42 99 88 00

Le Royal Monceau – Raffles Paris

37 Avenue Hoche, 75008





LE ROYAL MONCEAU

RAFFLES PARIS