

A photograph of a restaurant table set for a meal. The table is covered with a white tablecloth and features several place settings. Each setting includes a dark-colored plate with a light-colored center, a glass of water, a wine glass, and a rolled-up white napkin. A small vase with dried flowers is placed on the table. The background shows a window with light-colored curtains and a wicker chair.

RÉCOMPENSÉ  
D'UNE SECONDE ÉTOILE  
MICHELIN

PALAIS ROYAL  
RESTAURANT  
PARIS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
22 MARS 2022

Palais Royal Restaurant vient de se voir décerner une seconde étoile par le Guide Michelin, après la première obtenue en 2017. Cette récompense vient saluer le travail du Chef Philip Chronopoulos à la tête de la cuisine du Palais Royal Restaurant depuis 2015, et d'Ahmad Houmani qui pilote les équipes en salle.

Première acquisition en 2014 d'Evok Collection fondé par Pierre Bastid, Emmanuel Sauvage et Romain Yzerman, Palais Royal Restaurant s'est discrètement imposé comme une des tables parisiennes les plus élégantes, caché sous les colonnades du Palais-Royal : une quarantaine de couverts, une atmosphère élégante et une cuisine lisible et moderne. La décoration, pensée par Christophe Tollemer comme un véritable fil conducteur identitaire, fonde Palais Royal Restaurant dans son environnement. Dès les beaux jours, la terrasse se transforme pour accueillir déjeuners et dîners au cœur du jardin.

Depuis son ouverture, Palais Royal Restaurant n'a eu de cesse de se remettre en question entre excellence et luxe bienveillant, savoir-faire français et identité méditerranéenne du Chef Philip Chronopoulos, de plus en plus affirmés dans sa cuisine.

Palais Royal Restaurant conjugue mobilier contemporain et confort d'une table exclusive. Les arts de la table, la lumière et chaque détail contribuent à cette ambiance chaleureuse et intime. Une attention particulière a été portée à l'harmonie des matières et des couleurs : naturelles, brutes et minérales pour servir l'atmosphère et la cuisine.

Cette seconde étoile est une grande joie pour le groupe et toute l'équipe de Palais Royal Restaurant, qui a su rester soudée et motivée par cet objectif au cours des mois de fermeture imposés par la crise sanitaire. Les beaux jours à venir seront l'occasion de venir apprécier la précision du travail de Philip Chronopoulos sur la terrasse déployée dans le Jardin du Palais-Royal.





EVOK COORDINATION PRESSE

MARTIN MOUNOT

mmounot@evokcollection.com

BUREAUX DE PRESSE

FRANCE

BÉATRICE KORB KAPLAN

b.korb@bmrp.fr

ROYAUME-UNI

NICOLA FRANKLIN

nicola@bacchus.agency

USA

CARA CHAPMAN

cara@bacchus.agency

MOYEN-ORIENT

DANIA SAWEDEC

dania@hfaconsultancy.com



**PALAIS ROYAL**  
**RESTAURANT**  
PARIS

110  
GALERIE DE VALOIS  
75001 PARIS

Service Voiturier au 41/43 rue de Valois  
T. +33 (0)1 40 20 00 27  
[contact@restaurantdupalaisroyal.com](mailto:contact@restaurantdupalaisroyal.com)  
[restaurantdupalaisroyal.com](http://restaurantdupalaisroyal.com)