



Le chef Paolo Boscaro débarque en Champagne

Après un parcours ponctué par de très belles maisons, et quelques courtes aventures, le chef Paolo Boscaro débarque dans une prestigieuse maison étoilée du côté de la Champagne.



Ses dernières aventures ont été, disons, rapides. Il n'avait pas fait long feu à l'Escargot 1903 (Puteaux), où il avait décroché rapidement l'étoile en 2017. Il ne sera pas non plus resté bien longtemps à Cognac. Arrivé en juin 2022 au poste de chef du restaurant gastronomique du Chais Monnet, il avait été nommé, en février 2023, chef exécutif de cet hôtel cinq étoiles qui avait accueilli la soirée du Michelin l'an dernier. Il quitte officiellement son poste à Cognac fin avril.

Pour aller où ? En Champagne, plus précisément du côté de Champillon, à deux pas d'Épernay, au Royal Champagne Hôtel et Spa, où il prendra à la mi-mai la place de Jean-Denis Rieubland. Il aura en charge le restaurant étoilé Le Royal, la brasserie Le Bellevue et le room-service. Dans un premier temps, Paolo Boscaro compte stabiliser l'étoile en développant son identité culinaire qui mélange la France et l'Italie, « une cuisine française avec des inspirations italiennes » précise-t-il. Par la suite, le chef ne cache pas son envie de pousser les curseurs et de viser plus haut.

À 38 ans, Paolo Boscaro possède déjà un CV long comme le bras : chef de cuisine au Beau-Rivage Palace sous la responsabilité d'Anne-Sophie Pic (Lausanne), chef à l'Escargot 1903 (Puteaux), chef adjoint chez Kei Kobayashi (Paris), il a également travaillé au Grand Véfour (Paris), au Carré des Feuillants (Paris), à la Grande Cascade (Paris), chez Lasserre (Paris) ou au Meurice comme chef de partie (Paris). « De toutes mes expériences, j'ai surtout été marqué par deux chefs : Kei Kobayashi et Yannick Alléno » explique-t-il à Bouillant(e)s.

Pour expliquer son choix de poser ses couteaux à Reims, Paolo Boscaro avance plusieurs arguments : « D'abord le projet global du Royal Champagne, un lieu exceptionnel où je vais pouvoir m'exprimer pleinement en cuisine. Il y a également la proximité de Paris avec l'opportunité de toucher et la clientèle de la capitale, et tous les touristes qui viennent dans la région champenoise. Enfin, je connais ce département de la Marne pour y avoir des attaches familiales. »

Prise de fonction pour le chef autour de la mi-mai qui retrouvera très majoritairement l'équipe en place à l'époque de son prédécesseur. « Pour découvrir ma carte et mes créations, il faudra plutôt attendre début juin » conclut-il.

À savoir également

Jean-Denis Rieubland est arrivé en mars 2018 au **Royal Champagne Hôtel et Spa**, après avoir passé près de onze années à la tête des cuisines du **Negresco** (Nice), de 2007 à 2018. En Champagne, il avait été recruté en CDI, avant de devenir consultant pour le restaurant champenois à partir de juin 2022. Il a quitté ses fonctions en octobre de la même année.

Avec le départ de **Paolo Boscaro** fin avril, le directeur de l'hôtel du **Chais Monnet** est en cours de recrutement pour un poste de chef exécutif qui couvrirait l'ensemble de l'offre du site : la table étoilée **Les Foudres**, la brasserie, la Distillerie, le rooftop, les banquets et le room service.

Manifestement, l'hôtel de luxe **Chais Monnet** a bien du mal à garder ses chefs. Depuis son ouverture en grandes pompes en novembre 2018, l'établissement recherche déjà son quatrième chef. À l'ouverture, **Sébastien Broda**, étoilé à Cannes, relevait le défi à Cognac. Quelques mois plus tard, il mettait les voiles pour laisser sa place à **Marc-Antoine Lepage**. Lequel décroche l'étoile en mars 2022 pour la table gastronomique **Les Froudres**. Deux mois plus tard, fin mai, il quitte son poste. En juin de la même année, **Paolo Boscaro** débarque pour prendre le poste de chef de la table étoilée. En février 2023, il est nommé chef exécutif de l'ensemble de l'offre culinaire de l'hôtel. Fin avril, soit moins de deux plus tard, il quittera à son tour Cognac pour la Champagne.