

**Paolo Boscaro, nouveau chef exécutif du Royal Champagne**

Changement de cap pour Paolo Boscaro. Le chef, qui avait pris en juin 2022 la tête des Foudres à l'hôtel Chais Monnet & Spa avant d'être promu chef exécutif de l'établissement de Cognac (16), fait route vers la région champenoise. À compter du 9 mai, il prendra ses nouvelles fonctions de chef exécutif au Royal Champagne Hotel & Spa\*\*\*\*\* (Champillon - 51), succédant à Jean-Denis Rieubland. Fort d'un solide parcours - Lasserre, Carré des Feuillants, Meurice, Grande Cascade, Grand Véfour, Restaurant Kei, Restaurant Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace, Escargot 1903 - Paolo Boscaro supervisera désormais l'ensemble de l'offre de restauration de l'établissement, comprenant notamment un restaurant gastronomique et une brasserie chic. Au Royal\*, il délivrera une cuisine traditionnelle française ponctuée d'inspirations italiennes, en hommage à ses origines. La carte, en cours d'élaboration, fera la part belle aux produits du terroir champenois : miel des Ardennes, asperges blanches ou encore gibier. Au Bellevue, le chef apposera sa touche tout en conservant les incontournables de la maison tels que le jambon cuit de Reims, le cabillaud doré et lentillons et le suprême de volaille. Paolo Boscaro travaillera de concert avec la cheffe pâtissière Claire Santos Lopes, arrivée l'été dernier, et avec le chef sommelier Philippe Marques, en poste depuis septembre 2022. M.B.

