

## Paolo Boscaro nommé Chef exécutif du Royal Champagne Hotel & Spa

12 mai 2023 à 07h50min par TH - Mots clés : luxe - nomination - gastronomie - Champagne



### Paolo Boscaro

Il a vu le jour la nuit du 1<sup>er</sup> janvier 1985 à Londres en Angleterre. Paolo Boscaro est un citoyen du Monde : fils d'un chef originaire de Padoue en Vénétie et d'une maman native de Granville en Normandie. Le franco-italien a été bercé dans sa plus tendre enfance aux saveurs du beurre, de la crème, des coquillages, des crustacés, de l'huile d'olive, du basilic, des câpres et du safran.

Véritable globe-croqueur, cet amoureux de la gastronomie a commencé à se former à ses 15 ans en accompagnant son père cuisinier durant les grandes vacances estivales chez des particuliers à Saint-Tropez, Genève et New York. Les réminiscences de l'adolescence ravivent les souvenirs des grands classiques de la cuisine française bourgeoise - homard à l'armoricaine, poularde de Bresse à l'Albufera - et des incontournables spécialités italiennes - pâtes et risottos en tête - continuent de façonner sa vie.

Celle d'un « épcurieux » qui a aiguisé sa lame auprès de premiers couteaux étoilés de l'Hexagone : son mentor Jean-Louis Nomicos qui lui donne sa première chance et lui ouvre la voie chez Lasserre ; Alain Dutournier qui lui inculque l'amour du travail bien fait et la beauté des choses au Carré des Feuillants ; Guy Martin qui lui transmet la créativité d'un 3 étoiles au Grand Véfour ; Yannick Alléno qui lui fait découvrir le monde des palaces au Meurice ; Kei Kobayashi qui lui apprend à se dépasser et le biberonne à la cuisine japonaise et aux influences internationales chez Kei.

Eternel perfectionniste, Paolo Boscaro sort de ses années d'apprentissage avec une technique affinée, le goût de la rigueur et de l'excellence et un amour inconditionnel des produits - qu'ils soient simples ou nobles. Un parcours qui le conduit à prendre en 2015 sa première place de chef à L'Escargot 1903 à Puteaux près de Paris où il décroche dès 2017 sa première étoile Michelin. Le garçon s'envole ensuite sur les bords du lac Léman à Lausanne où il fait briller 2 étoiles dans le restaurant d'Anne-Sophie Pic au Beau Rivage Palace au rythme de ses fameuses imprégnations.

Après s'être initié à l'univers du cognac au Chais Monnet & Spa à Cognac, Paolo Boscaro s'immerge dans celui du champagne et de la Champagne en devenant ce vendredi 12 mai 2023 le chef exécutif du Royal Champagne Hotel & Spa à Champillon. Un ancien relais de poste où se sont arrêtés les rois de France en route pour leur couronnement à Reims puis Napoléon et ses généraux. Le lieu témoin d'un passé séculaire s'est métamorphosé en 2018 en un amphithéâtre contemporain de 47 suites 5 étoiles. Des chambres signées Sybille de Margerie toutes perchées au-dessus des coteaux champenois inscrits en 2015 au patrimoine mondial de l'Unesco.

C'est depuis ce monolithe de pierre claire lové entre la mythique Montagne de Reims et le berceau historique d'Hautvillers avec en toile de fond les vignes de la vallée d'Épernay et de la Marne que le cuisinier de 38 ans s'apprête à jouer sa nouvelle partition culinaire célébrant le territoire qui l'accueille.

## Le Royal

### Etape gastronomique 1 étoile Michelin

C'est dans la partie historique du Royal Champagne Hotel & Spa que se dévoile le restaurant gastronomique étoilé. Sous un plafond patiné d'or et constellé de trente-six bulles de verre ambré, la salle royale convie les femmes de la vie de Napoléon. Les trente-six hôtes s'attablent face aux regards complices des quatre muses de l'Empereur peintes sur de grands paravents : Joséphine de Beauharnais, sa première épouse ; Marie-Louise d'Autriche, sa seconde épouse ; la Comtesse Marie Walewska, sa maîtresse ; Désirée Clary, son premier amour. Au centre de la pièce trône une sculpture de Napoléon façonnée au 19<sup>e</sup> siècle par Luigi Pagani.

Sous l'éclatant ballet du service orchestré par le directeur de salle Grégory Charlier présent depuis le début de l'aventure en juillet en 2018, le nouveau chef exécutif Paolo Boscaro livrera fin mai sur sa première carte son interprétation du territoire champenois. La fleur de navet marinée au vinaigre de Reims s'entichera d'une crème glacée à la verveine et d'une écume au yaourt. L'asperge verte de la Marne rôtie au beurre d'herbes flirtera avec un sabayon au champagne. Le gambero rosso voguera au milieu de pêches blanches marinées au champagne et au miel de luzerne du domaine. Le ris de veau croustillant parfumé à la fève tonka s'encanillera d'un sabayon à la bière de Reims. Sans perdre le fil de ses racines transalpines, Paolo Boscaro mettra également sur le devant de l'assiette son plat signature en hommage à son papa : d'aériens gnocchis coiffés de pecorino pepato et de safran qui noceront avec une crème à la sauge et des agrumes confits.

Au rayon des desserts, Claire Santos Lopes qui a affûté son style auprès de Yann Couvreur, Nicolas Paciello et Johanna Le Pape mise sur « la pâtisserie instinctive ». Du haut de ses 30 ans, l'artificière en cheffe des douceurs arrivée à l'été 2022 plébiscite des créations responsables et moins sucrées. La preuve avec ses fraises d'Aulnay-sur-Marne confites dans leur jus et vivifiées d'une glace à la baie de genièvre et d'un jus au pinot noir ou encore de sa rhubarbe de la baie de Somme transcendée de fleurs de sureau et d'une crème glacée au chèvre frais.

Philippe Marques est lui à la manœuvre des accords liquides - solides comme à l'époque où il oeuvrait au Lucas Carton d'Alain Senderens à Paris. Le chef sommelier débarqué à l'automne 2022 veille sur une cave de 20 000 bouteilles faisant la part belle aux vignobles français et teintée de touches européennes. Plus de 600 références de champagne peuplent sa carte parmi lesquelles un Clos des Goisses 1986 de chez Philipponnat ou encore un De Sousa Collection 1981. Chaque mois, cinq cuvées d'une maison ou d'un vigneron de la Champagne sont associées aux mets du menu Signature. Enfin, dans le cadre de la sélection des « Champagne Crafters » - comprendre d'artisans -, Philippe Marques et son équipe dénichent chaque trimestre trois cuvées ultra-confidentielles et disruptives de vignerons qui font « buller » de plaisir les convives. Ouvert du mardi au samedi uniquement pour le dîner. Menu Découverte : 140 euros. Menu Signature : 190 euros. Menu Royal : 280 euros. Carte : de 105 euros à 170 euros

## La table du Chef

Sur réservation, quatre privilégiés peuvent plonger le temps d'un dîner dans l'intimité des cuisines et de sa brigade en action.

Menu Signature à 190 euros en accord mets et champagnes à 160 euros.

## La table « confidentielle »

Le Royal Champagne Hotel & Spa lance cet été une expérience gastronomique exclusive et hors du temps en terrasse : un dîner intimiste pour deux convives avec vue imprenable sur le vignoble champenois. Après avoir débuté par un apéritif mariant le caviar au champagne, la soirée se poursuit par un menu en quatre temps au rythme du service d'un majordome et de l'accord mets et vins sur mesure imaginé par Philippe Marques. 990 euros pour deux convives. Réservation au moins 48 heures à l'avance.

## Le Bellevue

### Brasserie et Terrasse

Il ne pouvait pas mieux porter son nom avec son panorama à 180 degrés sur la vallée d'Epernay et de la Marne. Dressé face au soleil couchant, Le Bellevue salue sur ses murs l'histoire de la région grâce à la fresque de l'artiste Cécile Gauneau en mémoire du Régiment Royal-Champagne ayant servi sous l'Ancien Régime.

Le Bellevue, une brasserie fourmillant à toute heure qui, à la nuit tombée, s'éclaire par la magie du millier de pampilles en cristal suspendues au plafond se transformant en gouttes d'eau lumineuses. Aux beaux jours, la salle de 80 couverts s'étirant derrière une impressionnante baie vitrée laisse place à un toit terrasse de 1 500 mètres carrés abrité par un millefeuille de voiles d'ombrage.

La carte du Bellevue offre un aperçu de la diversité du terroir champenois. Le jambon cuit de Reims maison s'électrise de pickles de légumes et d'un bouquet de mâche. Le lentillon de Champagne, cette légumineuse proche de la lentille au grain fin et sec, pactise avec un cabillaud doré et sa sauce au champagne. Le suprême de volaille de Champagne en croûte d'herbes en pince pour les pâtes artisanales de la Marne « Les Nominettes ». On termine le repas tout en légèreté par une nage de fraises escortée d'un sorbet aux herbes aromatiques.

Ouvert du lundi au dimanche au petit déjeuner, au déjeuner et au dîner. Menu Croisette : 45 euros (uniquement au déjeuner du lundi au vendredi). Carte : de 50 euros à 95 euros.

## Abysses

### Bar et Terrasse

On s'y arrête de midi à une heure du matin pour y manger sur le pouce, profiter de l'apéritif ou prendre un dernier verre au comptoir. A côté des cocktails inédits au champagne, on y retrouvera cet été cinq nouveaux cocktails signatures autour du Spritz. En plus des habituels grignotages (charcuteries, club sandwich, cheeseburger), on pourra profiter en terrasse de brochettes grillées au barbecue traditionnel japonais Robata d'entrecôte de bœuf wagyu ou de gambas marinées au gingembre et à la citronnelle et aussi de focaccias comme celle à la mortadelle, mozzarella, tomate et basilic.

Ouvert du lundi au dimanche.

## Le pique-nique

### Royal

Les paniers pique-nique s'invitent cet été au Royal Champagne Hotel & Spa. Au menu : gaspacho à la tomate et basilic ; cake lardon et emmental ; salade du moment ; foccacia saumon fumé, crème acidulée et concombre ; fromages à partager ; panna cotta à la vanille et fruits de saison ; gâteau de voyage. Autant de gourmandises servies dans des contenants réutilisables et écoresponsables privilégiant le zéro plastique. 60 euros par personne.

## Le mot de Vincent Parinaud, directeur général de l'hôtel

*« Nous nous réjouissons d'accueillir Chef Boscaro, qui reprend les rênes de la fidèle brigade du Royal Champagne. »*

*Sa personnalité dynamique et son identité culinaire sont en parfaite résonance avec l'ADN de notre Maison, qui allie tradition et modernité.*

*Un nouveau souffle pour l'offre gastronomique du Royal Champagne, qui complète à merveille celle de la région, déjà riche dans ce domaine. »*

## Paolo Boscaro par le menu

De 2004 à 2013 : commis chez Lasserre (2 étoiles, Paris 8<sup>e</sup>) ; premier chef de partie au Carré des Feuillants (2 étoiles, Paris 1<sup>er</sup>) ; premier chef de partie au Grand Véfour (3 étoiles, Paris 1<sup>er</sup>) ; premier chef de partie au Meurice (3 étoiles, Paris 1<sup>er</sup>)

De 2013 à 2015 : chef adjoint chez Kei (1 étoile à l'époque, 3 étoiles depuis 2020, Paris 1<sup>er</sup>)

De 2015 à 2017 : chef de cuisine pour l'ouverture de L'Escargot 1903 (Puteaux, Hauts-de-Seine), récompensé d'une première étoile au guide Michelin en 2017

De 2018 à 2021 : chef de cuisine du Restaurant Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace (2 étoiles, Lausanne, Suisse)

2022 : chef exécutif du Chais Monnet & Spa (restaurant 1 étoile, brasserie, banquets, bar), Cognac (Charente)

12 mai 2023 : nommé chef exécutif du Royal Champagne (restaurant 1 étoile, brasserie, bar), Champillon (Marne)

### A propos du Royal Champagne

Le Royal Champagne Hotel & Spa propose 47 chambres et suites, deux restaurants dont un gastronomique, un bar, un spa, une piscine extérieure, ainsi que de nombreux espaces de réception. Doté de larges baies vitrées, l'hôtel dispose de trois terrasses panoramiques. Quant au spa, géré en collaboration avec Biologique Recherche et KOS Paris, il offre un véritable espace de détente sur plus de 1 500m<sup>2</sup> avec 9 salles de soins, une salle de fitness, un studio de yoga. Construit comme un amphithéâtre contemporain, l'hôtel domine les coteaux champenois et toutes les chambres et suites ont une vue imprenable sur un site inscrit au Patrimoine Mondial de l'UNESCO. L'hôtel, membre de The Leading Hotels of the World, est une propriété du groupe Champagne Hospitality, tout comme le Barthélemy Hotel & Spa sur l'île de Saint Barthélemy et le 25Bis by Leclerc Briant, une maison d'hôtes dans une demeure du XVIII<sup>e</sup>, à Épernay.

### A propos de Champagne Hospitality

Champagne Hospitality crée des boutique-hôtels de luxe et des expériences aussi exceptionnelles que leurs emplacements. Les établissements de la collection se révèlent être de véritables gardiens de l'environnement qui les entoure. Ils œuvrent pour perpétuer et honorer les cultures et les traditions du lieu, et agissent pour un avenir meilleur ainsi que le bien-être de leur communauté locale, de leurs hôtes et de leurs collaborateurs. Indépendante, la collection Champagne Hospitality n'a aucune limite dans son approche du service, et prône une philosophie d'hospitalité couturée où chaque expérience est aussi unique que son client. La collection grandissante d'hôtels primés comprend le Royal Champagne Hotel & Spa ; Le 25Bis by Leclerc Briant ; Le Barthélemy Hotel & Spa ; Le Barth Villa Rental et, à partir de 2024, le Château de la Commaraine.