



Une nouvelle équipe aux commandes de la restauration du Molitor

Le Molitor Paris, lieu emblématique de l'art de vivre, écrit une nouvelle page de son histoire gastronomique. Trois talents aux parcours riches et complémentaires prennent les rênes de sa restauration pour insuffler une énergie culinaire résolument contemporaine et généreuse.

Une cuisine solaire portée par Tony Goncalves, nouveau Chef des cuisines

Formé dans les meilleures maisons, Tony Goncalves connaît bien le Molitor : il y a fait ses débuts en 2014 lors de sa réouverture, en tant que commis de cuisine. Après plusieurs expériences notables dans des établissements 5 étoiles et des tables bistro (Renaissance Arc de Triomphe, Café de l'Homme), il rejoint la brigade d'Anne-Sophie Pic à Valence (3*) où il peaufine sa maîtrise de la gastronomie de haut niveau. De retour au Molitor, d'abord comme Chef Adjoint, il est aujourd'hui Chef. Il signe une carte lumineuse et actuelle, aux fortes influences méditerranéennes, plaçant le produit de saison et le partage au cœur de l'expérience.



Camilla D'Ambrosio, cheffe pâtissière : l'élégance des émotions sucrées



Originnaire des Pouilles, en Italie, Camilla D'Ambrosio propose une pâtisserie d'auteur, sensible et créative. Autodidacte passionnée, elle puise ses premières inspirations auprès de sa grand-mère, puis forge son parcours à travers le monde, du Qatar à Paris, où elle évolue dans de prestigieuses maisons, dont la Maison Blanche aux côtés de Fabrice Giraud. À Molitor, elle imagine des créations fraîches, délicates, parfois audacieuses, qui font voyager les papilles et le cœur.

Cédric Doux, directeur de la restauration : l'excellence au service de l'art de vivre

Avec une carrière forgée dans les plus belles adresses parisiennes — du Fouquet's au Crillon, en passant par Thoumieux ou encore le Flandrin — Cédric Doux incarne une vision exigeante et raffinée de l'hospitalité. Passionné d'œnologie et de gastronomie, il a pour mission de faire rayonner l'expérience Molitor à travers une restauration élégante, accessible et tournée vers la convivialité. Il insuffle à l'ensemble de l'offre une dynamique nouvelle, plaçant le client au centre de chaque attention.

