

# GALANGA

MONSIEUR GEORGE



## FLORIAN GRAVELLE PREND LA TÊTE DU RESTAURANT GALANGA, AU SEIN DE L'HÔTEL MONSIEUR GEORGE

### UN NOUVEAU CHAPITRE S'OUVRE AU RESTAURANT ÉTOILÉ GALANGA DE L'HÔTEL MONSIEUR GEORGE

Après avoir accompagné l'ascension du Galanga jusqu'à sa première étoile Michelin, le chef Thomas Danigo passe le flambeau. C'est désormais **Florian Gravelle** qui prend les commandes des cuisines du Galanga par Monsieur George, porté par la vision de Nicolas Saltiel, fondateur de Chapitre Six, et sous la direction de Valentin Brietz, directeur de l'Hôtel Monsieur George.

### UN PARCOURS FAÇONNÉ PAR L'EXCELLENCE

Originaire de Nice et fils d'un professeur de cuisine, **Florian Gravelle** a grandi dans un univers où le goût et le partage faisaient partie du quotidien. L'idée de se consacrer à la gastronomie s'impose naturellement. Sa première expérience auprès de **Francis Chauveau** aux Pêcheurs (Cap d'Antibes Beach Hotel, faisant aujourd'hui partie de Chapitre Six), l'année même où l'établissement décroche son étoile Michelin, est une révélation : il découvre la rigueur et l'exigence de la cuisine gastronomique, mais aussi l'émotion qu'elle peut transmettre.



Il poursuit son parcours à Paris au sein de l'univers **Alain Ducasse**, aux côtés de **Philippe Gollino**, puis au **Plaza Athénée**, de l'époque de **Christophe Saintagne**. Deux années marquantes dans un restaurant triplement étoilé, où il apprend l'exigence, l'engagement et l'énergie que requiert une gastronomie de ce niveau. Il y reviendra quelques années plus tard, aux côtés de **Romain Meder**, en pleine révolution de la « cuisine de la naturalité » qui remet au premier plan le végétal et la saisonnalité

Florian Gravelle enseigne ensuite pendant cinq ans à l'**École Ducasse**, transmettant cette vision à un public international de professionnels, aux côtés de figures comme **Jacques Maximin**, légende vivante de la cuisine française. Une expérience marquante qui lui apporte pédagogie, confiance et une ouverture sur toutes les cuisines du monde.

Il rejoint ensuite **Jérôme Banctel** au restaurant **Le Gabriel** de La Réserve Paris. En tant que chef adjoint, il participe à l'obtention de la troisième étoile Michelin. Florian y perfectionne sa technicité, son engagement et l'intensité d'une cuisine de ce niveau.

Il arrive au Galanga avec de nouveaux objectifs : la création, le plaisir de diriger sa propre brigade, marquant sa première expérience en temps que chef et l'envie d'évoluer en ouvrant une nouvelle page au Galanga.



## UN UNIVERS CULINAIRE RICHE ET PLURIEL

La cuisine de Florian Gravelle s'inscrit dans un équilibre subtil : une **rigueur technique** héritée des grandes maisons, des **racines méditerranéennes profondes** et une **ouverture constante sur le monde et ses influences**. Il aime jouer sur les contrastes : acidité et douceur, fraîcheur végétale et notes iodées, saveurs réconfortantes et associations inattendues, pour proposer des assiettes élégantes, vivantes et toujours gourmandes.

Pour lui, il n'est pas question de « clients » mais de **convives**. La cuisine est avant tout une affaire de partage, de plaisir et de convivialité. Chaque menu doit être pensé comme un moment de table : donner envie, susciter des émotions, transmettre de la gourmandise.

RESTAURANT GALANGA ☞ DE L'HÔTEL MONSIEUR GEORGE

Ouvert du mardi au samedi soir, sur réservation

17, rue Washington, Paris 8

MONSIEUR GEORGE RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Ouvert du lundi au vendredi midi

17, rue Washington, Paris 8

## UN DÉFI ET UNE PROMESSE

Florian Gravelle arrive avec une ambition claire : **continuer de faire rayonner le Galanga et, au-delà, l'Hôtel Monsieur George, en honorant l'étoile Michelin et l'ensemble des distinctions obtenues.** Son objectif est simple et exigeant : offrir une expérience où chaque convive ressort heureux, l'envie de revenir en tête, et contribuer ainsi à inscrire le Galanga comme une adresse incontournable de la scène gastronomique parisienne.

*« Je veux que chaque assiette suscite l'envie, l'élégance et le partage. Que l'on sorte du Galanga avec le sourire et l'envie de revenir. »*

## L'ESPRIT DU GALANGA

Séduit par l'écrin contemporain imaginé par Anouska Hempel et par l'atmosphère intime de l'Hôtel Monsieur George, Florian Gravelle trouve ici le terrain idéal pour exprimer sa créativité. La rencontre avec **Nicolas Saltiel**, fondateur de Chapitre Six, et **Valentin Brietz**, directeur de l'Hôtel Monsieur George, a été décisive : un projet partagé, une vision commune et l'envie de faire vivre une expérience unique aux convives.

*« Trouver un lieu où l'on se sent à l'aise est essentiel. Le Galanga est un restaurant où tout fonctionne en harmonie : l'identité du lieu, la décoration, l'esprit des équipes et la cuisine »,* confie-t-il.

## UN PREMIER MENU TOUT EN NUANCES

Pour sa première carte au Galanga, Florian Gravelle signe **deux menus dégustation en 5 ou 7 temps**, où le végétal occupe une place centrale, associé à des notes iodées et à des touches d'épices maîtrisées

→ *Le menu est présenté en annexe dans les deux dernières pages du document.*

Un enchaînement pensé comme un récit culinaire, qui joue des textures et des intensités pour offrir une expérience à la fois intrigante, élégante et toujours gourmande.



RESTAURANT

# GALANGA

MONSIEUR GEORGE

## 5 TEMPS

### La tomate

Suc épicé, condiment iodé

\*

### Le maïs

Jalapeños, coriandre

\*

### Le maquereau

Sésame, fenouil

\*

### L'agneau

Artichaut, sumac

\*

### Fromage

Par notre crémier Emeric Delacour (*en supplément*)

\*

### La figue

Feuille de figuier, lait de brebis, cardamome

RESTAURANT

# GALANGA

MONSIEUR GEORGE

## 7 TEMPS

### La tomate

Suc épicé, condiment iodé

\*

### Le maïs

Jalapeños, coriandre

\*

### Le maquereau

Sésame, fenouil

\*

### La courgette

Pistache, fruits de mer, caviar Kristal

\*

### L'agneau

Artichaut, sumac

\*

### Fromage

Par notre crémier Emeric Delacour (*en supplément*)

\*

### Café d'Orzo

Lait vanillé

\*

### La figue

Feuille de figuier, lait de brebis, cardamome

MONSIEUR GEORGE