



WALDORF ASTORIA®
VERSAILLES • TRIANON PALACE

ITINÉRAIRE D'UN CHEF : GABRIELE RAVASIO, ENTRE ÉLÉGANCE À LA FRANÇAISE ET INSPIRATIONS D'AILLEURS

Baignée d'une lumière exceptionnelle, bercée par la nature environnante à perte de vue et orchestrée par un Chef passionné, la table étoilée du Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace est un véritable écrin. Le Chef Gabriele Ravasio donne un éclat singulier au restaurant gastronomique Gordon Ramsay au Trianon en embarquant les gourmets pour un voyage sensoriel inédit.

UNE SIGNATURE CULINAIRE MULTICULTURELLE

Originaire de Lombardie en Italie, le Chef Gabriele Ravasio voit son amour pour la cuisine grandir auprès de Chefs siciliens et napolitains. Il fait ses armes chez Nobu à Londres, où il se passionne pour la fusion des saveurs japonaises et péruviennes. Fort de nouvelles expériences acquises en voyageant en Amérique Latine, Gabriele Ravasio rejoint le Chef Frédéric Larquemin au sein de la brigade du Gordon Ramsay au Trianon. À ses côtés, il y découvre les codes et la rigueur de la cuisine française, l'exigence des dressages, et perfectionne l'équilibre des saveurs et des jeux de textures. C'est à 33 ans que le Chef Gabriele Ravasio se voit nommé Chef de la table gastronomique de l'hôtel 5 étoiles.





Avec liberté et créativité, il excelle dans l'association de produits aux saveurs audacieuses et aux origines internationales. Ses racines sont réconfortées avec l'introduction de produits italiens nobles tels que la truffe blanche et le célèbre vinaigre balsamique la Maison Guisti qui vient sublimer ses créations. Au cœur des assiettes, des produits locaux, pour certains sourcés sur la plaine versaillaise, viennent se mêler aux références asiatiques.

Eternel voyageur, Gabriele Ravasio conjugue dans sa cuisine la quintessence de ses expériences passées. Sa cuisine se définit naturellement comme une juste somme de ses attaches familiales, de ses voyages aux quatre coins du monde et de sa parfaite maîtrise de la gastronomie française.

L'ÉQUILIBRE ET LA NATURE COMME INSPIRATION

A l'image de l'iconique hôtel 5* versaillais, le restaurant Gordon Ramsay au Trianon est en totale connexion avec la nature environnante. De grandes baies vitrées donnant sur le Parc du Domaine Royal offrent au Chef un tableau unique à chaque service. Sous ses yeux, ce paysage floral et végétal évolue au fil des saisons et lui offre une source d'inspiration inépuisable.

C'est au rythme des productions et des récoltes que la carte du restaurant étoilée au Guide Michelin prend vie. Sensible à la provenance et à la justesse du choix des ingrédients, Gabriele Ravasio ajuste dès que nécessaire un menu singulier proposé en 5 ou 7 expériences. Naturellement concerné par une responsabilité environnementale, le Chef prend à cœur de travailler chaque produit dans son entièreté. Dans le jardin de l'hôtel et sous les yeux des convives, un carré aromatique et floral se dévoile. Gabriele Ravasio vient y cueillir la touche finale à ses assiettes ou les notes de ses prochaines propres huiles parfumées. Verveine, romarin, ail, basilic ou encore sauge, elles viennent équilibrer avec légèreté et fraîcheur les créations.

La légèreté est une réelle préoccupation pour Gabriele Ravasio. Sportif et très attentif au bien-être, le Chef désacralise les recettes gastronomiques au profit de découvertes gustatives fraîches et savoureuses. A l'image de l'huile pin sylvestre ou du radicchio, il sélectionne avec précaution des produits peu gras, vitaminés et digestes pour faire rimer haute gastronomie avec finesse et gourmandise.

Dernière note de sa partition culinaire, le sens aigu de l'esthétisme. Primordiales pour le Chef, l'harmonie, la précision et la pureté se rejoignent dans les assiettes pour créer une expérience autant visuelle que gastronomique.



UN CLIN D'ŒIL HISTORIQUE

Le cadre historique de la ville de Versailles et du Trianon Palace n'a plus de secret pour le Chef Gabriele Ravasio, qui s'en amuse au détour de ces plats, à découvrir au fil des saisons. Le Canard Royal fait référence à la royauté, qu'il accompagne d'un mini chou-fleur en clin d'œil au péché mignon du Roi Soleil et de la Reine. Son amuse-bouche signature Frog & Chips fait référence à l'identité anglaise du restaurant Gordon Ramsay. Une adaptation à la française du mythique Fish & Chips, puisant racines dans le surnom Froggies donné par les Anglais aux Français. Cette association de jeu de mots donne naissance à une cuisse de grenouille en tempura à la bière de la vallée de Chevreuse, qu'il agrémente de petit-pois et de cornichons.



Dans sa cuisine, le Chef Gabriele Ravasio laisse libre court à son inspiration bénéficiant d'une créativité sans pareil. Il met à l'honneur la tradition, la rondeur de la gastronomie française et l'héritage de ses expériences passées. Une parenthèse gastronomique qui embarque les convives dans une escapade à travers les cultures, les techniques et l'histoire. Mais surtout, parce que la cuisine est pour lui synonyme de convivialité, il s'attache à faire vivre, à travers ses créations, de véritables moments de partage.

À propos du Waldorf Astoria Versailles -Trianon Palace

Le Waldorf Astoria Versailles - Trianon Palace, situé le long du Parc du Château de Versailles, est un hôtel emblématique depuis 1910. Devenu un lieu de villégiature prisé de la haute société, un véritable havre de paix et de raffinement dans un écrin de verdure, il a séduit des personnalités comme Marcel Proust, Sarah Bernhardt, la Reine Elisabeth II, le Duc et la Duchesse de Windsor, le Président JF Kennedy ou J.Paul Getty. Avec ses 199 chambres et suites avec vue sur le Domaine Royal ou les jardins, l'hôtel offre un cadre prestigieux et élégant pour un séjour ressourçant. Il accueille le restaurant étoilé au guide Michelin, Gordon Ramsay au Trianon, le restaurant La Véranda, le bar et les terrasses avec vue pour profiter de la belle saison. Doté d'un magnifique Spa Guerlain réparti sur 3 niveaux avec 14 cabines de soins, une grande piscine chauffée, sauna, hammam, salle de fitness et de courts de tennis, le Waldorf Astoria Versailles - Trianon Palace est un véritable écrin pour profiter d'un cadre dépaysant aux portes de Paris. L'hôtel célèbre en 2024 ses 15 ans sous les auspices du label Waldorf Astoria, dont il est l'unique ambassadeur en France. La collection Waldorf Astoria ne compte que 6 hôtels en Europe.

À propos de Waldorf Astoria Hotels & Resorts

Waldorf Astoria Hotels & Resorts est un prestigieux consortium de plus de 30 établissements emblématiques. Un environnement exceptionnel est proposé grâce à un service sincèrement élégant, à des expériences uniques et à une gastronomie de haut niveau au cœur de destinations emblématiques à travers le monde. Inspirés par leurs cadres intemporels, les hôtels Waldorf Astoria offrent une expérience harmonieuse, créant un véritable sentiment d'appartenance pour les clients grâce à une architecture époustouflante, Peacock Alley, des collections d'art raffinées, des restaurants étoilés au guide Michelin et des équipements haut de gamme dans les chambres. En plus des hôtels de renommée internationale de la marque, Waldorf Astoria dispose d'un portefeuille résidentiel qui offre le confort d'une maison privée associé à des équipements inégalés et à un service de haute qualité. Waldorf Astoria fait partie du groupe Hilton, l'un des leaders mondiaux de l'hôtellerie.

À propos de Hilton

Hilton est l'un des leaders mondiaux de l'hôtellerie avec un portefeuille de 23 marques de renommée internationale comprenant plus de 7 600 établissements et près de 1,2 million de chambres, dans 126 pays et territoires. Fidèle à sa vision fondatrice qui est d'offrir une chaleureuse et brillante hospitalité à travers le monde, Hilton a accueilli plus de 3 milliards d'hôtes en plus de 100 ans d'histoire, a été nommé numéro 1 des meilleurs lieux de travail au monde par Great Place to Work et Fortune et a été reconnu comme un leader mondial dans les indices de développement durable Dow Jones pendant sept années consécutives. Hilton a introduit des améliorations technologiques de pointe pour améliorer l'expérience de ses clients, notamment le partage numérique des clés, les surclassements gratuits automatisés et la possibilité de réserver des chambres communicantes confirmées. Grâce au programme primé de fidélisation des clients Hilton Honors, les quelque 190 millions de membres Hilton Honors qui réservent directement auprès de Hilton peuvent gagner des points pour des séjours à l'hôtel et des expériences que l'argent ne peut pas acheter. Grâce à l'application gratuite Hilton Honors, les clients peuvent réserver leur séjour, choisir leur chambre, s'enregistrer, déverrouiller leur porte avec une clé numérique et quitter l'hôtel, le tout à partir de leur smartphone.

INFORMATIONS PRATIQUES

Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace
1 Boulevard de la Reine | 78000 Versailles, France
waldorfastoriaversailles.fr

Michael TORINO-GARDIE
PERAULT