

**6^{ème} ÉDITION DES JEUDIS JAZZ
DU PALAIS ROYAL RESTAURANT
UNE ÉTOILE MICHELIN**
6TH EDITION OF JAZZ THURSDAYS
AT PALAIS ROYAL RESTAURANT

LES Jeudis jazz

10 / 17 / 24

JUIN JUNE

1 / 8 / 15 / 22 / 29

JUILLET JULY

PALAIS ROYAL
RESTAURANT
PARIS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE / PRESS RELEASE
APRIL / APRIL 2021

FORT DU SUCCÈS DES PRÉCÉDENTS RENDEZ-VOUS, PALAIS ROYAL RESTAURANT ACCUEILLE LA NOUVELLE ÉDITION DES JEUDIS JAZZ

Du 10 juin au 29 juillet 2021, les Jeudis Jazz sont de retour, tous les jeudis de 19h30 à 21h30, avec concerts en terrasse et menu en accord parfait avec la musique et cette atmosphère bucolique.

Le temps de ces soirées estivales singulières, Palais Royal Restaurant, parenthèse idyllique au cœur du Paris artistique et créatif, permet aux amateurs de jazz manouche de vivre une expérience musicale et gustative d'exception au rythme des guitares, contrebasses ou autres violons et saxophones. Le lieu idéal pour s'échapper le temps d'un dîner dans l'intimité du Jardin du Palais Royal.

AFTER THE RESOUNDING SUCCESS OF PREVIOUS EDITIONS, PALAIS ROYAL RESTAURANT HOSTS A NEW EDITION OF JAZZ THURSDAYS.

From June 10 to July 29, 2021, Jazz Thursdays are back every Thursday from 7:30 to 9:30 pm, with concerts on the terrace and a menu that is perfectly tuned to the music and this bucolic atmosphere.

During these unique summer evenings, Palais Royal Restaurant, an idyllic escape in the heart of artistic and creative Paris, lets Gypsy jazz lovers enjoy an exceptional musical and culinary experience to the rhythm of guitar, bass, violin, or saxophone. It's the perfect place for a magical dining experience in the cozy Palais Royal Gardens.



10 JUIN / JUNE

**JEAN-BAPTISTE
FRANC**

PIANISTE / PIANO



17 JUIN / JUNE

**CÉSAR
POIRIER**

SAXOPHONISTE / SAXOPHONE

24 JUIN / JUNE
**ALEXANDRE
ARNAUD**
GUITARISTE / GUITAR



1^{er} JUILLET / JULY
**QUENTIN
GHOMARI**
TROMPETTISTE / TRUMPET

8 JUILLET / JULY
**GABRIELLE
SANDMAN**
CHANTEUSE / SINGER





15 JUILLET / JULY

MATTHIEU NAJEAN

SAXOPHONISTE / SAXOPHONE

22 JUILLET / JULY

GARRY NAYAH

CONTREBASSISTE CHANTEUR /
BASSIST AND SINGER



29 JUILLET / JULY

CHARLÈNE LOUBETTE

CHANTEUSE GUITARISTE /
GUITARIST AND SINGER



MENU DES JEUDIS JAZZ

MENU BY THE CHEF PHILIP CHRONOPOULOS

162€

ENTRÉES STARTERS

Langoustine, Courgette, Basilic, Gingembre

Dublin Bay Prawns, Zucchini, Basil, Ginger

Thon, Tomate, Poivron, Pastèque

Tuna, Tomatoes, Red Peppers, Watermelon

PLATS MAIN COURSE

Turbot, Maïs, Verveine, Citronnelle

Turbot, Corn, Verbena, Lemongrass

Agneau, Origan, Citron, Artichaut

Lamb, Oregano, Lemon, Artichoke

DESSERTS DESSERTS

Fraise, Goyave Rose, Fromage Blanc

Strawberries, Guava, White Cheese

Cerise, Pistache, Menthe

Cherries, Pistachio, Mint

POUR PLUS D'INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS :

For more information and to reserve :

<https://palaisroyalrestaurant.com>

[@palaisroyalrestaurant](mailto:contact@palaisroyalrestaurant.com)

110 Galerie de Valois, 75001 Paris

contact@palaisroyalrestaurant.com

Tél. +33 (0)1 40 20 00 27



À PROPOS DU RESTAURANT DU PALAIS ROYAL

Dans le décor du Jardin du Palais Royal, en plein cœur du Paris historique, artistique et créatif, le Restaurant du Palais Royal, première étoile au Guide Michelin, décoré par Christophe Tollemer rend hommage à son environnement.

Dans la salle principale, les grandes baies vitrées donnant sur le jardin créent une ambiance contemporaine en harmonie avec les jardins. À l'étage, les deux salons privés vous plongent dans l'univers d'un appartement parisien, idéal pour des déjeuners confidentiels et soirées intimes « comme à la maison ». Dès les beaux jours, la terrasse se transforme pour accueillir déjeuners et dîners au cœur des jardins.

Pour la cuisine, le Chef Philip Chronopoulos réalise un travail sur les saveurs, les textures ou encore les parfums, il propose une cuisine précise et pleine d'émotions, qui reproduit dans l'assiette toute la beauté de la nature. En s'inspirant des saisons, il imagine un jeu de textures et de couleurs sans jamais sacrifier goût et gourmandise.

ABOUT THE RESTAURANT DU PALAIS ROYAL

Set in the Jardin du Palais Royal gardens, right in the heart of historic, artistic and creative Paris, the Michelin-starred Restaurant du Palais Royal decorated by Christophe Tollemer, pays homage to its environment.

In the main room the large bay windows overlooking a garden, recreating a contemporary atmosphere in harmony with the gardens. Upstairs, the two private lounges immerse you in the world of a Parisian apartment, ideal for confidential lunches and intimate dinners "like at home". In fine weather, the terrace is transformed to welcome guests for lunch and dinner in the heart of the garden.

For the cuisine, Chef Philip Chronopoulos works with flavours, textures and aromas, he offers precise cuisine filled with emotion that replicates all the beauty of nature on your plate. Taking inspiration from the seasons, he creates an interplay of texture and colours, without ever sacrificing taste or indulgence.



EVOK COORDINATION PRESSE

LOUISE SARFATI
lsarfati@evokhotels.com

MARTIN MOUNOT
mmounot@evokhotels.com

BUREAUX DE PRESSE PRESS CONTACT

FRANCE
BÉATRICE KORB KAPLAN
b.korb@bmrp.fr

UNITED KINGDOM
ELLIE TAYLOR-ROBERTS
ellie@bacchus.agency

USA
CARA CHAPMAN
cara@bacchus.agency

MIDDLE EAST
DIANA IONESCU
diana@the-socialiser.com

RUSSIA
MARINA SENKEVICH
m.senkevich@labibliotheque.ru

PALAIS ROYAL **RESTAURANT** PARIS

110
GALERIE DE VALOIS
75001 PARIS

Service Voiturier au 41/43 rue de Valois
T. +33 (0)1 40 20 00 27
contact@restaurantdupalaisroyal.com
restaurantdupalaisroyal.com