



La Caserne Chanzy - Reims
Communiqué de presse

Julien Raphanel – Chef des Cuisines de La Caserne Chanzy

Originaire de Lyon, Julien Raphanel, tout jeune Chef de 29 ans est à la tête des cuisines de La Caserne Chanzy, Autograph Collection par Marriott International, et de son restaurant La Grande Georgette.

Il a découvert les fourneaux aux côtés de son grand-père et de son père, Hervé Raphanel, Chef étoilé de l'institution rémoise le Millénaire, et c'est tout naturellement qu'il se dirige finalement vers la cuisine, son histoire familiale de cœur malgré des études scientifiques.

Pendant ses années d'apprentissage, Julien Raphanel fait ses armes auprès des plus grands : Guy Lassausaie, Meilleur Ouvrier de France et chef étoilé du restaurant du même nom à Chasselay, Jean-Marie Gauthier, Meilleur Ouvrier de France et chef étoilé de l'Hôtel du Palais à Biarritz puis Philippe Mille, Meilleur Ouvrier de France et chef doublement étoilé du Domaine Les Crayères à Reims.

En avril 2021, il devient le Chef des Cuisines de La Caserne Chanzy, et notamment de son restaurant bistronomique La Grande Georgette, où il propose une carte restreinte de plats « Fait Maison » à base de produits frais, locaux et de saison uniquement.

Son objectif ? Mettre son savoir-faire au service de plats simples et s'amuser avec les grands classiques de la gastronomie française comme le pot-au-feu ou le lièvre à la royale.

