

HÔTEL de CRILLON

A ROSEWOOD HOTEL

PARIS

UN PRÉCIEUX TRIO POUR SUBLIMER L'ÉCRIN

Table parisienne de référence, L'Écrin, révèle ses plus beaux atours. Joyau de l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel, ce restaurant gastronomique de vingt couverts mêle cadre raffiné et décor contemporain, avec un trio de talents à l'origine d'une expérience gustative inédite. À partir de vins sélectionnés par les convives sur les conseils avisés du Chef Sommelier Xavier Thuizat, le Chef étoilé Boris Campanella et le Chef Pâtissier Matthieu Carlin composent et improvisent ensemble une prouesse culinaire pour les épicuriens.



UNE PARTITION SUR MESURE

Chaque soir, place à de nouveaux accords et de nouvelles sensations, pour une expérience inédite et unique en salle comme en cuisine. Une partition parfaitement maîtrisée et orchestrée par le Chef Boris Campanella, qui crée des associations en fonction des vins proposés aux clients par Xavier Thuizat, signature œnologique du Palace. Chaque menu inventif et bâti sur-mesure, se calque sur la saisonnalité. Un exercice d'adaptation, d'innovation et d'instinct sur l'instant pour le Chef étoilé et le Chef Pâtissier Matthieu Carlin. Car, ici, les vins donnent l'accord et rythment l'ensemble du dîner. Le tout mis en scène, en lumière et en bouche, selon les règles de l'art du service à la française.

TROIS TALENTS ET UN ESPRIT D'ÉQUIPE

« L'excellence, la volonté et l'esprit d'équipe signent la différence », confie Boris Campanella. Complicité et complémentarité sont au menu. Les savoirs et savoir-faire du Chef étoilé se conjuguent avec ceux de Xavier Thuizat et Matthieu Carlin, en vue de concocter des accords parfaits. Une performance de haute précision pour ce trio issu des plus belles maisons.

Boris Campanella, le savoyard, a tracé sa route par Le Cheval Blanc à Courchevel, la Maison Troisgros ou encore le Château de Candie... avec en ligne de mire l'excellence avant de s'emparer des fourneaux de l'Hôtel de Crillon. Sa priorité : le produit, rare ou du quotidien, qu'il prend soin de choisir à maturité. Son secret le mieux gardé : son réseau de maraîchers et d'artisans avec lesquels il entretient une relation de confiance de longue date. Il joue ensuite une partition, en trois, cinq ou huit séquences, pour créer la surprise, l'émotion... inventer l'accord parfait qui sublimerait l'un des quatre univers culinaires : iodé, végétal, terreux ou animal avec l'une des 40.000 bouteilles en cave...



Xavier Thuizat, pour sa part, a été sommelier onze ans dans des restaurants trois macarons du Guide Michelin avant de diriger à 28 ans la sommellerie d'un palace parisien et de s'installer place de la Concorde. « L'Hôtel de Crillon, c'est la quintessence d'un Art de Vivre que le monde entier nous envie », précise-t-il.

Enfin, Matthieu Carlin a développé son goût pour le sucré, au gré d'un parcours jalonné de tables étoilées, dont celle de Guy Savoie à l'Hôtel de la Monnaie, à Paris, juste avant de rejoindre l'Hôtel de Crillon.



QUELQUE 40 000 BOUTEILLES EN CAVE

Avec 40 000 bouteilles en cave et plus de 2 200 étiquettes différentes, Xavier Thuizat a de quoi surprendre en salle et inspirer en cuisine, tout autant Boris Campanella que Matthieu Carlin. Dès ce mois de mars, les « Dîners Vignerons de Légende », agrémentés de quelques crus rares à découvrir, seront une nouvelle illustration de cette partition à trois, sans aucune fausse note.

Infos pratiques

10, Place de la Concorde - 75008 Paris | www.rosewoodhotels.com/en/hotel-de-crillon/dining/l-ecrin

Menu 3 séquences : 195€ - hors boisson

Menu Découverte en 5 séquences : 175€ - hors boisson

Menu Prestige en 8 séquences : 235€ - hors boisson

Menu « Vins de Légende » en 8 séquences : 735€

Accords sans alcool : 55€

Programmation 'Dîners Vignerons de Légende' :

30 Mars 2022 : Château de Beaucastel

26 Mai 2022 : Comte Liger-Belair

1er Septembre 2022 : Château d'Yquem

24 Novembre 2022 : Château Latour