

PALACIO



UNE NOUVELLE SAISON
sous le signe de la gastronomie

INTRO

Il existe dans Paris un lieu où l'on vient dîner, mais où l'on ne regarde jamais vraiment sa montre. Un lieu où la soirée commence autour d'une belle assiette, se poursuit autour du feu et finit bien souvent dans une ambiance vibrante.

Depuis son ouverture en septembre 2025, le Palacio s'est installé dans le paysage parisien comme une adresse à part. Cette année, le lieu dévoile une nouvelle saison et affirme plus que jamais ce qui fait son identité : une cuisine généreuse, un amour du produit et une véritable passion pour la braise.

Car avant la fête, il y a la table.

Et au Palacio, elle mérite désormais toute notre attention.



LE PAYS BASQUE COMME SOURCE D'INSPIRATION

À l'origine du Palacio, il y a le Pays basque. Celui de Romain Brevet et Ellande Etchevers, deux entrepreneurs originaires de cette terre où l'on aime recevoir, partager et surtout bien manger.

Ici, pas question de reproduire un restaurant traditionnel. Le Palacio s'inspire plutôt d'un art de vivre : celui des grandes tablées, des produits choisis avec soin, des poissons de l'Atlantique, des belles pièces de viande et du feu qui crépite.

Une cuisine qui évoque les montagnes et l'océan, les longues soirées d'été et les grandes tablées où l'on prend le temps de partager.

Cette nouvelle saison fait ainsi la part belle à l'esprit des asadores traditionnels du Pays basque, ces maisons où le produit est roi et où la braise fait toute la différence.



LA BRAISE, TOUT UN ART

Au Palacio, la cuisine commence par un feu.

La braise accompagne les produits, révèle leurs saveurs et leur donne ce petit goût fumé que l'on reconnaît entre mille. Poissons de l'Atlantique, viandes maturées, grandes pièces à partager... les produits sont travaillés avec simplicité, sans jamais chercher à en faire trop.

Au Palacio, on aime la simplicité du bon.



UNE CUISINE QUI VOYAGE

Derrière cette nouvelle identité culinaire, le chef Giacomo Monzali.

Italien d'origine, il a fait ses armes dans plusieurs maisons en Italie et dans différentes capitales européennes. Londres, Madrid, Saint-Sébastien, Paris ou encore Cracovie ont nourri son parcours et son regard sur la cuisine.

Au Palacio, il imagine une cuisine libre et contemporaine, inspirée du Pays basque mais nourrie de toutes ses expériences.

Il y a le produit, bien sûr. La saison aussi. Et puis le feu, qui devient le véritable fil rouge de sa cuisine. Une manière de cuisiner qui laisse parler les ingrédients et qui donne aux assiettes cette générosité que l'on aime retrouver au Palacio.



La sélection des viandes est particulièrement exigeante. Elles proviennent exclusivement de petits élevages de la péninsule ibérique, où sont préservées des races autochtones et ancestrales. Des élevages choisis pour la qualité de leurs animaux et des viandes reconnues pour leur persillage, leur texture et leur profondeur aromatique.

Certaines pièces proposées au Palacio figurent parmi les références distinguées dans les classements internationaux consacrés aux meilleures viandes au monde.

Maturées avec soin, puis saisies à la braise, elles arrivent à table comme de véritables pièces de partage. On les découpe, on les goûte, on les accompagne d'un bon verre et, très vite, on se retrouve à refaire le monde autour de la table.

C'est aussi cela, l'esprit Palacio.



UNE HISTOIRE DE PARTAGE

La cuisine du Palacio a été pensée pour être vécue ensemble.

Les grandes pièces arrivent au milieu de la table, les assiettes se passent de main en main et les repas s'étirent naturellement.

On goûte un peu de tout, on partage encore un morceau, on commande une dernière assiette. Puis la lumière change.

La musique monte doucement et l'atmosphère se transforme.

Car au Palacio, le dîner n'est jamais vraiment une fin en soi.



PALACIO, UNE MAISON QUI S’AFFIRME

Après une première année consacrée à faire découvrir son univers, la maison affirme aujourd’hui une identité plus forte : celle d’un restaurant où la gastronomie occupe une place centrale, où le produit est choisi avec exigence et où la braise devient une véritable signature.

Une adresse où l’on vient pour une belle table, une grande pièce de viande, un poisson de l’Atlantique ou simplement l’envie de bien manger.



DU DÎNER À LA NUIT

Imaginé par le Studio Louis Morgan, le Palacio nous transporte dès les premiers pas. Près de 400 m² répartis sur deux niveaux, un atrium spectaculaire de neuf mètres de hauteur, des colonnes monumentales, des matières nobles, une végétation luxuriante et des lumières tamisées composent un décor théâtral et sensuel.

On y retrouve cette impression de quitter Paris quelques heures pour entrer dans un univers à part.

Mais cette fois, la magie commence dans l’assiette.

Le dîner évolue au fil des heures. La musique accompagne les conversations, les lumières se tamisent, l’énergie monte.

On vient pour dîner. On reste pour la nuit.

*Puis pour l’ambiance.
Puis pour la fête.*

Et peut-être, finalement, pour tout cela à la fois.
Le Palacio continue ainsi d’imaginer une certaine idée de la nuit parisienne : généreuse, spectaculaire, gourmande et toujours un peu imprévisible.

PALACIO

INFORMATIONS PRATIQUES

PALACIO — 3 rue Taitbout, 75009 Paris

Ouvert depuis septembre 2025

Un lieu créé par Romain Brevet et Ellande Etchevers

Architecture : Studio Louis Morgan

Cuisine : Chef Giacomo Monzali

Capacité : jusqu'à 140 personnes en configuration assise,
300 personnes en cocktail dînatoire

