Communiqué de presse

L'HÔTEL PRINCE DE GALLES ANNONCE L'ARRIVÉE DU CHEF NORBERT TARAYRE À LA TÊTE DE SON BAR & RESTAURANT LE 19.20

Le Prince de Galles, un hôtel The Luxury Collection, Paris, mythique établissement de l'Avenue George V, annonce sa toute nouvelle collaboration avec le Chef Norbert Tarayre, qui orchestrera le renouveau du 19.20, le Bar et Restaurant de l'hôtel, à découvrir dès l'automne 2023. Le Chef Norbert Tarayre, proposera, dans un écrin redécoré, une expérience qui lui ressemble : authentique et généreuse.

Après avoir partagé pendant 10 années son savoir-faire sur le petit écran à travers plusieurs émissions, le Chef Norbert Tarayre souhaite se recentrer sur ce qui l'anime au plus profond, la cuisine. Pour Norbert, la cuisine est un heureux accident arrivé à la plonge du célèbre "Chez Nico" au Ninety Nine Park Lane à Londres. Retour en France et c'est le coup de foudre pour le Chef emblématique Bernard Loiseau qui lui insufflera l'art de la cuisine à la française et du bon produit. Il poursuit son cursus chez Marc Veyrat puis Roland Mazere avant d'épauler Mauro Colagreco dans l'obtention de sa première étoile au Mirazur en tant que second. En 2012, l'émission Top Chef lui permettra d'être reconnu par ses pairs tant pour sa gouaille que sa cuisine généreuse.

Sous le conseil de l'agence The Atrenders, le Chef Norbert Tarayre prend un nouveau virage dans sa carrière de Chef en s'associant au prestigieux établissement de l'Avenue George V, pour lequel il offre une nouvelle interprétation des incontournables plats de bistrot avec panache et sincérité.

Le Chef Norbert Tarayre souhaite relever un pari fou, proposer une cuisine Belle Epoque, abordable et accessible tant dans l'assiette que par le prix, le tout avec un service dynamique au plus près du client. Sa cuisine sera sourcée avec des produits locaux de grande qualité. L'accent sera également mis sur « l'anti-gaspi » et des collaborations inédites avec des producteurs verront le jour.

« Je suis extrêmement enthousiaste à l'idée de ce nouveau challenge, qui plus est, au sein d'un établissement de renom comme l'Hôtel Prince de Galles. Nous aurons à cœur de proposer une cuisine simple, celle de nos mères et de nos grands-mères, parfaitement exécutée et avec ce petit supplément d'âme qui fait aujourd'hui toute la différence. Les équipes et moi-même travaillons d'ores et déjà d'arrache-pied pour offrir une expérience culinaire à notre image, honnête et sincère, car mes étoiles, ce sont mes clients. » - Chef Norbert Tarayre

« En plus de notre restaurant Akira Back qui propose une cuisine japonaise aux influences internationales où l'entertainement en salle a une grande place, nous avons à cœur d'offrir à notre clientèle une nouvelle proposition de cuisine française qui met en valeur le travail du produit bien sourcé et le savoir-faire de nos équipes du service en salle. S'associer au Chef Norbert Tarayre nous a paru être une évidence. Son dynamisme et son talent nous ont tout de suite séduit, son énergie répond à nos envies et son identité culinaire correspond en tous points au renouveau que nous souhaitons opérer. Nous nous réjouissons de cette nouvelle aventure aux côtés de Norbert Tarayre. » - Gerald Krischek, Directeur Général de l'Hôtel Prince de Galles

OUVERTURE PREVUE À L'AUTOMNE 2023

HÔTEL PRINCE DE GALLES
33 avenue George V
75 008 PARIS
Tél. : 01 53 23 78 50

À propos de l'hôtel Prince de Galles :
Le Prince de Galles, un hôtel The Luxury Collection, Paris est un joyau légendaire du mouvement Art Déco parisien. Depuis son inauguration en 1929, l'hôtel a excellé en tant que symbole de sophistication et de grâce à Paris. Les 116 chambres et 43 suites, aux dimensions chaleureuses, allient le meilleur du confort moderne. La Suite Lalique a été magnifiquement conçue en partenariat avec la célèbre Maison de cristal français. La Suite Bien-être by Olivier Lecocq propose des soins sur mesure dans un espace intime. Le Bar 19.20, incarnant la quintessence de l'esprit parisien au style Art Déco, dispose d'une cour élégante et d'une table privée avec cuisine ouverte pour des expériences uniques. Le restaurant signature Akira Back offre une cuisine japonaise moderne aux influences internationales.

À propos de Norbert et The Atrenders :
Après plus de 10 années de télévision, le Chef Norbert Tarayre a décidé de réunir ses plus proches collaborateurs : Laura Istace, Sonia Menhane, Alexis Rutman et Jérémy Lenormand pour fonder son agence de communication The Atrenders en septembre 2022.
À taille humaine, The Atrenders gère et accompagne de nombreuses personnalités issues de la Food, du sport ou des réseaux sociaux dans la gestion de leur image, la création de contenus ou lors d'activations médiatiques.
En juin 2023, The Atrenders s'associe avec l'agence de Relations Presse PLRP.
The Atrenders collaborera étroitement avec les équipes du Prince de Galles dans le cadre de l'arrivée de Norbert dans les cuisines du 19.20.