

Communiqué de presse octobre 2023



L'HOTEL DU COLLECTIONNEUR  
PARIS  
★★★★★

## L'HÔTEL DU COLLECTIONNEUR ACCUEILLE AVEC FIERTÉ SON NOUVEAU CHEF EXÉCUTIF

### FILIFE DA ASSUNÇÃO A LA TÊTE DU RESTAURANT



Filipe Da Assuncao est un nom qui résonne dans l'univers de la cuisine française. Couronné Meilleur Ouvrier de France en 1996, il incarne l'excellence et l'engagement indéfectible envers l'art de la gastronomie. Sa passion pour la cuisine a été récompensée par cette distinction prestigieuse, témoignage de son dévouement à la quête de la perfection dans chaque plat qu'il crée.

C'est donc tout naturellement, que L'Hôtel du Collectionneur a l'immense plaisir d'annoncer sa nomination en tant que Chef Exécutif de l'établissement. Cette attribution marque le début d'une nouvelle ère gastronomique, synonyme d'excellence culinaire et d'innovation.

En effet, fort d'un parcours d'exception, au cours des cinq dernières années, Filipe Da Assuncao a occupé le poste de Chef Exécutif des cuisines du Royal Monceau, où il a conquis les palais les plus exigeants en affrontant des expériences gastronomiques mémorables. Son passage au Royal Monceau a été marqué par l'innovation, la créativité, et une quête incessante de l'excellence. Il a également dirigé avec succès les cuisines d'autres établissements de renom, notamment l'Atelier Robuchon, La Perausse ou encore La cluserie des Lilas. Fort de ses précieuses expériences, il a rapidement gravi les échelons pour devenir Chef Exécutif dès 1998.

Avec plus de 35 ans d'expérience dans le domaine culinaire, Filipe Da Assuncao possède une compréhension profonde des cuisines du monde. Ses voyages lui ont permis d'explorer les saveurs les plus authentiques de diverses cultures, une richesse qu'il intègre habilement dans sa cuisine pour créer des plats d'une diversité et d'une authenticité exceptionnelles.

Son palmarès de concours prestigieux en témoigne, notamment sa victoire en tant que lauréat du 1er prix dans la catégorie Chef de Cuisine à Romorantin Lanthenoy en 2003. De plus, il a eu l'honneur de recevoir le "Vase de Sèvre" du Président de la République, une distinction qui reflète son influence majeure dans le monde de la gastronomie.

L'arrivée de Filipe Da Assuncao en tant que Chef Exécutif à l'Hôtel du Collectionneur promet d'apparter une nouvelle dimension à l'expérience culinaire dans la capitale française. Son héritage de perfection, d'innovation et de passion pour la cuisine s'inscrit parfaitement dans la vision de l'hôtel de devenir un lieu de référence pour les amateurs de gastronomie à Paris.



**Information et réservation auprès du Collectionneur Restaurant  
au +33 (0) 58 36 67 94 ou par e-mail : [lecollectionneur@thegatecollection.com](mailto:lecollectionneur@thegatecollection.com)**

### À PROPOS DE L'HÔTEL DU COLLECTIONNEUR

*C'est la mémoire des plus grands artistes des années 30 réunis en un seul et même lieu...L'Hôtel possède 487 chambres et suites, 1 700 mètres carrés d'espaces de réception pouvant accueillir jusqu'à 700 personnes, un restaurant français, un bar chic et retro, le Collectionneur Restaurant & Bar, un Spa Mosaic avec un centre de remise en forme. L'Hôtel du Collectionneur est membre de la chaîne internationale Preferred Hotels & Resorts (près de 650 hôtels à travers le monde).*

### Informations pratiques

L'Hôtel du Collectionneur Arc de Triomphe - Paris  
51 - 57, rue de Courcelles - 75008 Paris - T : +33 (0) 58 36 67 00  
[www.hotelducollectionneur.com](http://www.hotelducollectionneur.com)

