

Lundi 6 novembre 2023 avait lieu la grande cérémonie de remise des Trophées du **Gault & Millau 2024**.

A cette occasion, **le restaurant étoilé L'Ecrin de l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel**, où initient le **Chef Cuisinier Boris Campanella**, le **Chef Pâtissier Matthieu Carlin** ainsi que le **Chef Sommelier Xavier Thuizat** et leurs équipes, s'est vu attribué la très belle note de **17/20** ainsi que 4 toques dans le fameux Guide **national 2024**. Qui dit 4 toques dit table de prestige notée et une cuisine d'auteur de produits d'exception, où la personnalité du chef et l'émotion des goûts et des saveurs sont maîtrisées.

« Humilité et conviction, deux termes apparus lors de notre dernière enquête et qui ne sont pas l'ordinaire des tables de palace. Ce qui confirme tout le bien que nous pensons du vrai travail d'équipe entre le chef Boris Campanella et la salle, en particulier la sommellerie animée par Xavier Thuizat. Un lieu très raffiné où l'on se permet des inversions osées comme d'adapter les assiettes aux vins choisis. Sur le saké de Nagano, une superbe araignée de mer et céleri, caviar de Madagascar céleri-rave et branche, avec le savennières 2015 de Thibaud Boudignon ou le saint-pierre tout juste cuit, sur un lit de haricots de mer et de terre en purée crémée et morceaux sautés a cru, et à partir d'un Châteauneuf 2014 du Vieux Telegraphe. Tout fonctionne, et le service est brillant sans en rajouter. Beaux desserts peu sucrés (sucette de sorbet rhubarbe et glace lait cru, tartelette rhubarbe et estragon cristallisé...) cave comme une bible des vins, avec une sélection au verre intelligente et réfléchie. » **Gault & Millau**