

Trois Étoiles Michelin

LA CONSÉCRATION POUR LE RESTAURANT SIGNATURE
DE LA RÉSERVE PARIS

Décrocher la lune, c'est tout un art !

Conquérir 3 étoiles Michelin aussi...

*Joli parcours pour Le Gabriel, restaurant signature du palace
le plus intime de Paris. Avec ces trois étoiles mythiques,
c'est le couronnement d'une ambition sans faille récompensant le talentueux
Jérôme Banctel, Chef Exécutif à La Réserve Paris.*

Jérôme Banctel a réussi à faire entrer le restaurant gastronomique de La Réserve Paris dans le cercle prestigieux des meilleures tables du monde. Michel Reybier, propriétaire de La Réserve Paris, lui fait confiance dès l'ouverture du palace parisien en 2015 et donne les moyens au chef discret et déterminé de décrocher ces 3 étoiles à force de rigueur et d'audace. Sa maîtrise technique a aujourd'hui atteint une maturité remarquable, avec une cuisine de haute précision, créative et singulière. Une cuisine d'émotion avant tout, sa véritable signature.

*« C'est un moment merveilleux que d'obtenir ces trois étoiles,
une quête viscérale qui se concrétise aujourd'hui.*

*Je tiens à remercier Michel Reybier, qui m'a fait confiance depuis l'ouverture
et avec qui nous partageons la même vision de la cuisine.*

*Je pense aussi à mon équipe formidable, qui se surpasse au quotidien
et sans qui cette ascension n'aurait été possible.*

*Je mesure la valeur de cet honneur et suis fier d'avoir atteint ce niveau
d'excellence de la gastronomie française. »*

JÉRÔME BANCTEL



la réserve
HOTEL AND SPA
PARIS

UNE CERTAINE VISION DE L'EXCELLENCE

“ Nous avons voulu que cette maison soit celle de l'excellence au service d'une clientèle qui doit pouvoir venir chez nous chaque jour et trouver l'exceptionnel. J'ai choisi Jérôme Banctel dès l'ouverture de l'hôtel en 2015. C'est avec talent que Jérôme et ses équipes ont relevé le défi”, explique Michel Reybier, propriétaire de La Réserve Paris.



VALEURS D'AUTHENTICITÉ ET DE SIMPLICITÉ

Virtuose de la technique, Jérôme Banctel peut désormais s'en affranchir et s'autorise à pousser les curseurs, à aller plus loin : goûts concentrés, jeux d'acidité maîtrisés, profondeur des saveurs, subtilité des compositions... Le chef laisse ainsi s'exprimer son inspiration voyageuse, entre sa Bretagne natale et le Japon, qui l'a profondément marqué, en passant par la Turquie, où il a découvert la cuisson à la chaux : une technique qu'il s'est désormais appropriée. Ses menus « Escapes », « Virée » et « Périple » reflètent son identité culinaire avec des assiettes à la précision millimétrée, aussi percutantes qu'intelligentes.

À PROPOS DE LA RÉSERVE PARIS - HOTEL AND SPA

Discrètement situé en contre-allée des Champs-Élysées, cet hôtel particulier et confidentiel offre la quintessence de l'élégance du XIX^e siècle. Partout, des chambres spacieuses et lumineuses. De magnifiques cheminées en marbre et des plafonds au décor traditionnel dégagent un charme unique. 15 chambres et 25 suites. La Réserve Paris abrite également le restaurant Le Gabriel, dirigé par le chef Jérôme Banctel, trois fois étoilé au guide Michelin, ainsi qu'un Spa Nescens superbe et intime, avec une piscine intérieure de 16 mètres et une salle de fitness. Le décor est signé par le designer de renommée mondiale Jacques Garcia. www.lareserve-paris.com

À PROPOS DE MICHEL REYBIER HOSPITALITY

Depuis plus de 20 ans, Michel Reybier ouvre la voie à une vision singulière très contemporaine du luxe et de l'hospitality.

Chacune des adresses Michel Reybier Hospitality porte les valeurs qui lui sont chères : excellence, authenticité et simplicité.

Dans un hôtel, une villa ou un appartement privé, à la montagne ou en bord de mer, à la campagne, au cœur des vignobles ou en ville... Une seule exigence, des lieux d'exception qui vibrent d'une émotion particulière. Une seule ambition, partager un art de vivre raffiné, dédié au bien-être et au plaisir des hôtes avant tout.

Cette démarche holistique repose sur des expériences inoubliables, où sport, alimentation, wellness et passion forment un tout. Un parti-pris conforté par l'expertise médicale de Nescens dont l'objectif ultime est de vivre mieux, en pleine santé, le plus longtemps possible. La promesse de donner du sens à chaque instant.

www.michelreybierhospitality.com



RESTAURANT LE GABRIEL · LA RÉSERVE PARIS HOTEL AND SPA

Déjeuner de 12h30 à 14h30 · Dîner de 19h30 à 21h30 · Fermé le samedi et le dimanche

+33 (0)1 58 36 60 66 · restaurant@lareserve-paris.com · www.lareserve-paris.com · 42 avenue Gabriel 75008 Paris

CONTACT PRESSE : Aurore Cornic · Directrice de la Communication et Marketing France · La Réserve Hotels, Apartments, Villas and Spas · +33 (0)1 58 36 60 12 · acornic@lareserve.com

www.michelreybier.com