



Jeudi 19 septembre 2024

L'HÔTEL DOLCE BY WYNDHAM VERSAILLES DÉVOILE SON OFFRE F&B (France)

La nouvelle adresse dévoile sa vision culinaire à la française imaginée par son trio de tête.

Benoist Rambaud, César Chavepeyer et Axel Faust-Taieb, respectivement Chef Exécutif, Chef Pâtissier et Directeur de la restauration, forment le trio de tête des cuisines et du bar du dernier né de la région, le Dolce by Wyndham Versailles Domaine du Montcel. Leur vision pour l'hôtel ?

Sublimer l'art culinaire à la française de ce lieu historique du XVIII^e siècle fraîchement rénové. Rencontre. Ouvert depuis le 12 juillet 2024, l'établissement quatre étoiles abrite deux restaurants distincts.

Le premier, « La Toile », incarne une brasserie chic où l'élégance culinaire est à l'honneur. Le second, « La Manufacture », est réservé exclusivement aux clients d'entreprises en séminaire. Pour couronner le tout, un bar avec sa grande terrasse végétalisée, « Le Cèdre » offre une vue imprenable sur l'arbre éponyme bicentenaire.



En cuisine avec Benoist Rambaud et César Chavepeyer

Derrière les fourneaux des deux restaurants et de la cuisine « banquets », le Chef exécutif Benoist Rambaud présente une vision culinaire créative et raffinée, influencée par son mentor Gérard Vié.

Passionné par les produits nobles du terroir français, il excelle dans l'art des assaisonnements subtils et des textures équilibrées. Sa carrière prestigieuse commence dès l'âge de 14 ans, avec des postes dans des établissements renommés tels que l'Hôtel les Arolles, les Hôtels Barrière, Le Laurent, le Trianon Palace, Le Prince de Galles, et le Tiara Château Hôtel Mont Royal Chantilly.

Pour le Dolce Versailles le Chef Benoist Rambaud souhaite développer une cuisine authentique et responsable, mettant en valeur les ingrédients locaux.

« C'est dans ce prestigieux Domaine que je viens proposer, avec toutes les équipes, une approche culinaire mêlant la gastronomie et la richesse du terroir mis en valeur par nos amis producteurs. Pour en mettre plein les papilles, je promets des créations colorées, des assaisonnements justes et équilibrés en associant des saveurs asiatiques. Nous offrons à nos clients une carte saine, contemporaine, à la fois gourmande et raffinée. »

Ses cartes saisonnières promettent des expériences culinaires uniques, avec en signature la Raviole à la ricotta, Daurade acidulée, Royale du Barry ou encore le Filet de bœuf charolais façon Rossini, Purée de Charlottes et jus truffés, vitelottes croustillantes.

A ses côtés se tient César Chavepeyer, le Chef Pâtissier au parcours unique, façonné par une rencontre inattendue en 2013 avec le charismatique Grand Chef Pâtissier japonais Rui Yoshimura. Il mentionne notamment « un apprentissage par la transmission, fort des valeurs d'un maître à son disciple. À mon retour en France en 2016, j'ai entamé un tour de France au contact de grands Chefs étoilés et de belles maisons traiteurs et hôtelières, me conférant ainsi une vision globale de mon métier ».

Les créations sucrées du Chef se fondent sur les saisons et intègrent des touches japonaises, comme la tartelette meringuée aux myrtilles et au thé matcha, idéale pour l'été. Son inspiration se traduit par des clins d'œil subtils à des saveurs et formes variées. Par exemple, le Long Term Parking d'Arman, œuvre d'art majestueuse présente sur le Domaine, a inspiré un dessert phare de la carte en forme de tour.

En salle avec Axel Faust-Taieb

En tant que Directeur de la Restauration du Dolce Versailles, Axel Faust-Taieb occupe un rôle central dans l'élaboration et la mise en œuvre de la stratégie gastronomique de l'hôtel. Il supervise l'ensemble des points de restauration, en passant par le room service, veillant à ce que chaque détail reflète les standards d'excellence de l'établissement. Son rôle ne se limite pas à la gestion opérationnelle : Axel est également le chef d'orchestre de l'expérience client, anticipant les attentes des convives et s'assurant que chaque moment passé à table dépasse leurs espérances.

Sa vision repose sur une philosophie de service sur-mesure, où chaque client est unique et mérite une attention particulière. Son expérience internationale lui permet de jongler avec les tendances et les influences culinaires, offrant aux clients un service qui marie traditions locales et saveurs globales.

Sous sa direction, chaque membre de l'équipe de restauration est encouragé à repousser les limites de la créativité et de l'innovation, tout en restant fidèle aux valeurs d'engagement et de générosité. Axel Faust-Taieb, véritable artisan du luxe gastronomique, fait du Dolce Versailles un lieu où l'art de recevoir transforme chaque repas en une véritable expérience sensorielle.



Pour un tea-time ou un apéritif au vert

Le Cèdre – Bar du Montcel

Niché dans le lobby de l'hôtel, Le Cèdre – Bar du Montcel propose une ambiance raffinée où se mêlent confort et sophistication. Le décor allie les imprimés classiques de la Toile de Jouy à des fauteuils accueillants, offrant un cadre intime et chaleureux. Les grandes baies vitrées dévoilent une vue splendide sur le Domaine et principalement le Cèdre bicentenaire, emblème de la propriété.

La carte du bar, récemment mise à jour, propose une gamme variée incluant des vins millésimés, des cocktails classiques et des créations exclusives des barmen. Le Cèdre – Bar du Montcel est ouvert tous les jours de 10h00 à minuit, avec un service de plats disponible de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00.

A table au Dolce by Wyndham Versailles

La Toile – Rendant hommage à l'esprit artistique du Domaine, La Toile s'inspire des Toiles de Jouy, ces splendides textiles historiques originaires de la région. Le restaurant, ouvert aux clients de l'hôtel ainsi qu'aux visiteurs de passage, offre une brasserie chic avec une carte élaborée et renouvelée chaque saison. Les convives y découvriront une cuisine française traditionnelle revisitée avec des touches asiatiques délicatement épicées pour un voyage sensoriel unique.

Ouvert tous les jours, de 12h à 14h pour le déjeuner et de 19h à 22h pour le dîner

La Manufacture - Inspiré par l'héritage de la Manufacture des Toiles de Jouy du XVIII^e siècle proche du Domaine, l'espace est exclusif aux événements professionnels. Ce restaurant immersif, réparti en trois salles en enfilade à l'image de l'époque Oberkampf, promet une expérience raffinée. Au cœur de l'établissement, les chefs préparent les plats dans une cuisine ouverte, sous les yeux des clients en quête de convivialité. Une équipe experte veille à l'organisation parfaite de chaque séjour professionnel, garantissant des événements exceptionnels.

À propos de Dolce Hotels & Resorts

Marque du groupe Wyndham Hotels and Resorts depuis 2015, Dolce Hotels & Resorts est une chaîne internationale d'hôtels et resorts spécialisés dans l'hospitalité haut de gamme, et l'accueil de séminaires innovants générant de grandes idées. De la Napa Valley à la campagne portugaise de Torres Vedras, les sites impressionnants de Dolce by Wyndham offrent des environnements imaginatifs permettant aux hôtes de se connecter, de créer et de découvrir. Des espaces de réunion ultramodernes dotés d'une technologie avancée, associés à un programme sophistiqué de restauration et de boissons, offrent une combinaison idéale pour stimuler la créativité. Des terrains de golf primés, des spas rajeunissants et la proximité des attractions les plus célèbres du monde attirent les visiteurs pour des réunions, des célébrations et des escapades qui laissent des souvenirs impérissables.