



# LE ROYAL MONCEAU

RAFFLES PARIS



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**GABRIELE DEL CARLO,  
UNE ÉTOILE MONTANTE À LA TÊTE DE LA SOMMELLERIE  
DU ROYAL MONCEAU – RAFFLES PARIS**

***Élu Meilleur Sommelier d'Italie en 2011 et 2017, Gabriele Del Carlo prend la tête de l'expertise sommelière du Palace avec pour ambition de redonner à ce savoir-faire toute la lumière qu'il mérite, entre simplicité, technicité et générosité.***

**La naissance d'une vocation sommelière**

Si pour certains, la question de l'orientation professionnelle ne laisse pas de place au doute, pour d'autres, elle donne parfois lieu à de très belles surprises. C'est le cas de Gabriele Del Carlo, qui a débuté son parcours par une formation à l'école hôtelière F. Martini Montecatini, dans la région de Florence, en Italie, avant de faire ses classes en tant que commis. « Très vite, j'ai compris que ce que j'aimais le plus, c'était d'être au contact de la clientèle. A l'exception près que ces incursions en salle n'étaient pas du tout du goût de mon Chef ! », glisse non sans humour le nouveau Directeur de la Sommellerie Europe Raffles et Orient Express.

Lorsqu'il n'est pas en cuisine, le commis met à profit son temps libre à découvrir les étiquettes des bouteilles de vins qui jalonnent la salle. « Dans ma famille, la consommation de vin a toujours été épisodique. Ma passion du vin ne résulte pas d'une transmission, mais d'un coup de cœur mutuel et spontané. Entre le vin et moi, il s'est joué un « Love at First Sight » comme j'aime à dire, au point de rendre évidente ma reconversion » explique Gabriele Del Carlo.



**Un parcours au sein des plus grands étoilés**

En 2010, Gabriele Del Carlo se lance le défi personnel de remporter un concours. « A l'instar de mes idoles, j'ai ressenti l'envie et le besoin d'obtenir une distinction professionnelle, pour valider mon parcours ». En 2011, il réalise un doublon en devenant Meilleur Sommelier de Toscane et d'Italie AIS. En 2017, il récidive en décrochant le prix du Meilleur Sommelier d'Italie ASPI. Gabriele Del Carlo met alors le cap sur Paris, pour devenir en 2010 commis sommelier puis Sommelier au restaurant deux étoiles Le Cinq, du Palace George V. Appelé par le Ritz pour assurer l'ouverture du restaurant l'Espadon en 2015, il est de retour au George V en 2017, cette fois au restaurant gastronomique 1 étoile Le George, en tant que Chef Sommelier. En 2021, Gabriele Del Carlo est recruté pour assurer l'ouverture du très attendu hôtel Bulgari à Paris.

Un parcours impressionnant pour cette étoile montante, qui n'a pas hésité une seconde à rejoindre les équipes du Royal Monceau - Raffles Paris pour donner un nouvel élan à la Sommellerie des trois restaurants du Palace, dont le Matsuhisa Paris, Il Carpaccio et Le Bar Long.



**Son objectif ?**

Construire une équipe qui se démarque à la fois par son savoir-faire et sa grande maîtrise des 700 références proposées par l'hôtel, et par un style convivial et simple. « Je souhaite replacer l'expérience œnologique dans sa finalité première, celle d'offrir un moment de découverte et de plaisir », avance avec conviction le Directeur de la Sommellerie. Pour lui, cela passe aussi par la création de nouvelles expériences autour du vin : des masterclass pour les néophytes, comme des blind tests pour les fins connaisseurs, ou encore des expériences créatives placées sous le signe de la mixologie... les occasions ne manquent pas pour se lancer de nouveaux défis autour des vins et spiritueux au Royal Monceau - Raffles Paris !

La passion du vin, Gabriele Del Carlo la transmet en partage avec une générosité touchante. « Le meilleur accord est celui qui fera le plus plaisir », répète-t-il à l'envi, à la façon d'un mantra. Avec Gabriele Del Carlo, une chose est sûre, l'émotion sera au rendez-vous du Royal Monceau - Raffles Paris.

## ***À propos du Royal Monceau – Raffles Paris***

Hôtel des Années Folles, rendez-vous des artistes et écrivains, des gentlemen et des aventuriers, Le Royal Monceau – Raffles Paris incarne depuis toujours ce je-ne-sais-quoi parisien. Spontané, cultivé, audacieux : l'effervescence permanente de création et d'émotion qui y règne, attire les voyageurs en quête de vie parisienne. Le Royal Monceau - Raffles Paris a rouvert en 2010 comme l'hôtel de luxe 5 étoiles le plus incroyable de Paris, après une transformation radicale et complète de 2 ans par le designer Philippe Starck. En 2015, l'hôtel reçoit la distinction "Palace". Le Palace le plus contemporain de Paris dispose de 149 chambres et suites de luxe, comprenant 3 appartements privés, à quelques minutes de l'Arc de Triomphe et des Champs-Élysées. Au Royal Monceau – Raffles Paris, l'art est omniprésent, avec un service exclusif d'Art Concierge, une Librairie des Arts, une Galerie d'Art et un Cinéma Privé de 99 places « Le Cinéma Katara ». L'offre culinaire est elle aussi portée par l'esprit de créativité qui anime tout l'hôtel, de l'effervescence du Bar Long aux trois restaurants : « Matsuhisa Paris » dédié à la gastronomie japonaise par l'illustre Chef Nobu et « Il Carpaccio », restaurant étoilé aux notes italiennes en collaboration avec la famille Da Vittorio. A ne pas manquer : les petits déjeuners et les brunchs d'exception du restaurant La Cuisine proposant les pâtisseries de Quentin Lechat. Le Spa Clarins & myBlend et sa piscine spectaculaire baignée de lumière naturelle est quant à lui un véritable havre de paix où l'on aime se perdre, pour mieux se retrouver.

[leroyalmonceau.com](http://leroyalmonceau.com)

## ***À propos de Raffles***

Raffles Hotels & Resorts est une marque d'hôtellerie de luxe à l'histoire prestigieuse, composée d'adresses comptant parmi les plus renommées au monde. Dès son ouverture en 1887, le Raffles Singapore s'est imposé comme la référence de l'hôtellerie de luxe en proposant aux voyageurs du monde entier des majordomes dédiés, une qualité de service légendaire et toujours irréprochable, ainsi que son célèbre cocktail, le Singapore Sling. Raffles perpétue aujourd'hui cette tradition dans les plus grandes métropoles et les lieux de villégiature les plus somptueux, et permet ainsi à ses hôtes de vivre des expériences inoubliables tout en bénéficiant d'un service aussi discret qu'attentionné. Les connaisseurs font le choix de Raffles, non seulement pour la culture, la beauté et la noblesse qui en émane de chaque adresse, mais également pour le bien-être extraordinaire qu'un séjour dans leur procure. Chaque Raffles, qu'il soit à Paris, à Istanbul, à Varsovie, à Jakarta ou aux Seychelles, constitue une véritable oasis où les voyageurs arrivent en tant que clients, repartent en amis et reviennent comme membres de la famille Raffles. Raffles fait partie du groupe Accor, un leader mondial de l'hospitalité augmentée, qui propose des expériences uniques dans 5000 hôtels et résidences implantés dans 110 pays.

[affles.com](http://affles.com) \ [all.accor.com](http://all.accor.com)

## ***À propos de Katara Hospitality***

Katara Hospitality est à la fois propriétaire, développeur et gérant hôtelier, basé au Qatar. Avec plus de quarante-cinq ans d'expérience dans le secteur, Katara Hospitality concrétise ses plans de développement en investissant dans des établissements incroyables au Qatar tout en enrichissant sa collection d'hôtels emblématiques dans des marchés clés à l'étranger. Katara Hospitality possède ou gère actuellement 42 hôtels et a pour objectif d'en avoir 60 dans son portefeuille d'ici 2026. En tant qu'emblème national du secteur hôtelier, Katara Hospitality soutient la vision économique à long terme du Qatar. Katara Hospitality dispose aujourd'hui d'établissements sur trois continents au Qatar, Egypte, Maroc, France, Royaume-Uni, Allemagne, Italie, Espagne, Suisse, Pays-Bas, Singapour et Thaïlande. Alors que Katara Hospitality s'associe avec certaines des enseignes les plus prestigieuses pour gérer ses hôtels, la société dispose également de ses propres marques opérationnelles: Murwab Hotel Group. Katara Hospitality a été récompensé pour ses contributions au paysage hôtelier au Qatar comme dans le reste du monde, au travers de plusieurs distinctions propres au secteur.

[www.katarahospitality.com](http://www.katarahospitality.com)

---

### ***Contacts Presse***

Bureau de Presse Pascale Venot

**Camille Dupuy**

[camille.d@pascalevenot.fr](mailto:camille.d@pascalevenot.fr) / 06 58 89 05 10

**Victoire Fouquet-Lapar**

[victoire@pascalevenot.fr](mailto:victoire@pascalevenot.fr) / 06 99 72 04 20





# LE ROYAL MONCEAU

RAFFLES PARIS



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**LE ROYAL MONCEAU – RAFFLES PARIS**  
ANNONCE L'ARRIVÉE DU CHEF NORIHISA SEMBOSHI  
POUR PILOTER LE RESTAURANT LA CUISINE ET LE BAR LONG



**Le Chef japonais, passé par les plus grands Palaces, a séduit Le Royal Monceau – Raffles Paris tant par sa personnalité que par l'étendue de son registre culinaire, oscillant avec aisance entre les grands classiques de la cuisine française, japonaise et italienne, qu'il revisite avec éclat.**

« Faire du Bar Long une véritable destination », tel est le challenge qui a été confié à Norihisa Semboshi par l'équipe de direction du Royal Monceau – Raffles Paris, qui compte bien redonner à cet espace toute l'attention qu'il mérite.

Véritable poumon de l'hôtel, Le Bar Long accueille chaque jour une clientèle composée de voyageurs internationaux, de visiteurs business, mais surtout de parisiens habitués, tous attirés par l'atmosphère chaleureuse et conviviale de ce Palace décidément à part sur la scène parisienne.



L'arrivée de Norihisa Semboshi marque un nouveau chapitre dans l'offre de restauration du Palace, aux côtés des deux tables stars que sont « Il Carpaccio » et « Matsuhisa Paris ». L'excellence et la rigueur nipponne, conjuguée à sa grande créativité, sont autant d'atouts pour relever le défi de porter à un haut niveau l'expérience culinaire au sens large. Le Chef aura notamment la charge de repenser intégralement les cartes du Bar Long, du room-service, et du restaurant La Cuisine, où sont servis les petits-déjeuners en semaine, et les brunchs du week-end. L'activité événementielle sera aussi passée au crible du Chef polyglotte, qui compte ouvrir la carte des banquets aux influences asiatiques et méditerranéennes.



Originaire du Japon, Norihisa Semboshi a été formé à l'institut des arts culinaires et de management hôtelier Le Cordon Bleu. Un choix qui s'est imposé comme une évidence pour ce passionné de la gastronomie française. En toute logique, c'est en France et particulièrement à Paris que le Chef a aiguisé son expérience, évoluant au sein des Palaces les plus prestigieux comme le Ritz, le Bristol, le Four Seasons Hôtel George V ou encore le Four Seasons à Genève. En 2017, Norihisa Semboshi met le cap sur la Corée du sud, dont sa femme est originaire, pour prendre les rênes du restaurant gastronomique français Milieu, tout en étant nommé Sous-Chef exécutif de la restauration du luxueux Haevichi Hotel & Resort. Une expérience à 360°, qui l'a conforté dans son envie de partager son savoir-faire avec les équipes du Royal Monceau – Raffles Paris, tout en nourrissant l'ambition de faire de l'offre de restauration globale une véritable expérience pour la clientèle. Du petit-déjeuner gourmand au déjeuner healthy et savoureux, en passant par l'offre de tapas festive de la fin de journée, chaque moment de la journée est l'occasion d'un rendez-vous privilégié au Royal Monceau – Raffles Paris. Son secret ? « La rigueur, le goût, et la présentation. Contrairement à ce qu'on pourrait croire, il est plus aisé pour un Chef de proposer une cuisine complexe, très travaillée, pour impressionner la clientèle, que de s'astreindre à sublimer le produit sans le transformer par des artifices » confie le Chef dans un français parfait. Le ton est donné.

## ***À propos du Royal Monceau – Raffles Paris***

Hôtel des Années Folles, rendez-vous des artistes et écrivains, des gentlemen et des aventuriers, Le Royal Monceau – Raffles Paris incarne depuis toujours ce je-ne-sais-quoi parisien. Spontané, cultivé, audacieux : l'effervescence permanente de création et d'émotion qui y règne, attire les voyageurs en quête de vie parisienne. Le Royal Monceau - Raffles Paris a rouvert en 2010 comme l'hôtel de luxe 5 étoiles le plus incroyable de Paris, après une transformation radicale et complète de 2 ans par le designer Philippe Starck. En 2015, l'hôtel reçoit la distinction "Palace". Le Palace le plus contemporain de Paris dispose de 149 chambres et suites de luxe, comprenant 3 appartements privés, à quelques minutes de l'Arc de Triomphe et des Champs-Élysées. Au Royal Monceau – Raffles Paris, l'art est omniprésent, avec un service exclusif d'Art Concierge, une Librairie des Arts, une Galerie d'Art et un Cinéma Privé de 99 places « Le Cinéma Katara ». L'offre culinaire est elle aussi portée par l'esprit de créativité qui anime tout l'hôtel, de l'effervescence du Bar Long aux trois restaurants : « Matsuhisa Paris » dédié à la gastronomie japonaise par l'illustre Chef Nobu et « Il Carpaccio », restaurant étoilé aux notes italiennes en collaboration avec la famille Da Vittorio. A ne pas manquer : les petits déjeuners et les brunchs d'exception du restaurant La Cuisine proposant les pâtisseries de Quentin Lechat. Le Spa Clarins & myBlend et sa piscine spectaculaire baignée de lumière naturelle est quant à lui un véritable havre de paix où l'on aime se perdre, pour mieux se retrouver.

[leroyalmonceau.com](http://leroyalmonceau.com)

## ***À propos de Raffles***

Raffles Hotels & Resorts est une marque d'hôtellerie de luxe à l'histoire prestigieuse, composée d'adresses comptant parmi les plus renommées au monde. Dès son ouverture en 1887, le Raffles Singapore s'est imposé comme la référence de l'hôtellerie de luxe en proposant aux voyageurs du monde entier des majordomes dédiés, une qualité de service légendaire et toujours irréprochable, ainsi que son célèbre cocktail, le Singapore Sling. Raffles perpétue aujourd'hui cette tradition dans les plus grandes métropoles et les lieux de villégiature les plus somptueux, et permet ainsi à ses hôtes de vivre des expériences inoubliables tout en bénéficiant d'un service aussi discret qu'attentionné. Les connaisseurs font le choix de Raffles, non seulement pour la culture, la beauté et la noblesse qui en émane de chaque adresse, mais également pour le bien-être extraordinaire qu'un séjour dans leur procure. Chaque Raffles, qu'il soit à Paris, à Istanbul, à Varsovie, à Jakarta ou aux Seychelles, constitue une véritable oasis où les voyageurs arrivent en tant que clients, repartent en amis et reviennent comme membres de la famille Raffles. Raffles fait partie du groupe Accor, un leader mondial de l'hospitalité augmentée, qui propose des expériences uniques dans 5000 hôtels et résidences implantés dans 110 pays.

[raffles.com](http://raffles.com) \ [all.accor.com](http://all.accor.com)

## ***À propos de Katara Hospitality***

Katara Hospitality est à la fois propriétaire, développeur et gérant hôtelier, basé au Qatar. Avec plus de quarante-cinq ans d'expérience dans le secteur, Katara Hospitality concrétise ses plans de développement en investissant dans des établissements incroyables au Qatar tout en enrichissant sa collection d'hôtels emblématiques dans des marchés clés à l'étranger. Katara Hospitality possède ou gère actuellement 42 hôtels et a pour objectif d'en avoir 60 dans son portefeuille d'ici 2026. En tant qu'emblème national du secteur hôtelier, Katara Hospitality soutient la vision économique à long terme du Qatar. Katara Hospitality dispose aujourd'hui d'établissements sur trois continents au Qatar, Egypte, Maroc, France, Royaume-Uni, Allemagne, Italie, Espagne, Suisse, Pays-Bas, Singapour et Thaïlande. Alors que Katara Hospitality s'associe avec certaines des enseignes les plus prestigieuses pour gérer ses hôtels, la société dispose également de ses propres marques opérationnelles: Murwab Hotel Group. Katara Hospitality a été récompensé pour ses contributions au paysage hôtelier au Qatar comme dans le reste du monde, au travers de plusieurs distinctions propres au secteur.

[www.katarahospitality.com](http://www.katarahospitality.com)

---

### **Contact Presse**

Bureau de Presse Pascale Venot

**Camille Dupuy**

[camille.d@pascalevenot.fr](mailto:camille.d@pascalevenot.fr) / 06 58 89 05 10