

PARIS SELECT BOOK

18 avril 2025

La Toile à Versailles : un printemps gastronomique tout en nuances

À quelques minutes de Versailles, **La Toile** affirme une fois de plus sa singularité culinaire. En ce printemps 2025, le restaurant du **Dolce by Wyndham Versailles - Domaine du Montcel** propose une carte entièrement repensée, fidèle à sa philosophie : mêler exigence gastronomique et accessibilité, raffinement et convivialité. Sous la houlette du **chef Benoist Rambaud**, la saison se célèbre à travers une cuisine française réinventée, sensible aux produits du marché et à la richesse du terroir local.



Quand les Yvelines deviennent territoire d'inspiration

Ouvert en septembre 2024, le lieu s'est rapidement imposé comme l'une des adresses gastronomiques les plus notables des Yvelines. En son cœur, un esprit : celui de faire dialoguer le patrimoine culinaire français et une vision contemporaine de la table. C'est dans un décor feutré inspiré des célèbres toiles de Jouy, avec vue sur un jardin à l'anglaise classé, que les convives sont invités à vivre une parenthèse gustative hors du temps.

Le terroir revisité par Benoist Rambaud

La carte printanière s'articule autour de compositions généreuses et inventives. On y perçoit le geste d'un chef qui, fort de son expérience dans des maisons renommées comme Le Laurent ou le Trianon Palace, cherche à réconcilier profondeur de goût et légèreté d'exécution. L'identité de La Toile se construit ainsi dans cette recherche de l'équilibre, où le plaisir du palais s'associe à une certaine douceur du quotidien. En salle, le service assure une attention délicate, rythmée par des suggestions d'accords mets et vins pensées en étroite collaboration avec le sommelier du domaine.



Une expérience orchestrée en trois temps

Aux côtés du chef Rambaud, **César Chavepeyer** signe les desserts avec une approche sensible, ancrée dans la tradition mais jamais figée. Le directeur de la restauration, **Axel Faust-Taieb**, veille quant à lui à faire de chaque visite une expérience complète, fluide et mémorable, que ce soit pour un déjeuner d'affaires ou un dîner plus intime. L'ensemble du service repose sur une mécanique discrète mais précise, où chaque assiette s'accompagne d'un conseil juste, sans jamais alourdir le moment.

Une parenthèse familiale pour Pâques

Le dimanche 20 avril, La Toile propose un brunch de Pâques exceptionnel à 90€, incluant une coupe de Champagne. Les enfants bénéficient de 50% de réduction, avec accès à des activités et animations ludiques. Pour les clients hébergés à l'hôtel, la réservation d'un deuxième brunch est offerte, rendant l'expérience encore plus généreuse. Une chasse aux œufs aura également lieu les 20 et 21 avril, pour faire de ce weekend un vrai moment de partage au vert.

Une destination qui s'invite au-delà de l'assiette

La Toile reste ouverte à tous, clients de l'hôtel comme visiteurs de passage, tous les jours au déjeuner et au dîner. Elle s'inscrit au sein d'un domaine qui célèbre la gastronomie sous toutes ses formes : du bar Le Cèdre, parfait pour un apéritif face au majestueux cèdre bicentenaire, jusqu'au brunch du dimanche, véritable rituel gourmand. Pour les événements professionnels, La Manufacture offre une alternative immersive inspirée de l'héritage des Toiles de Jouy, dans un décor plus confidentiel.



En ce printemps 2025, La Toile confirme son rôle d'acteur clé de la scène gastronomique versaillaise. Une adresse pensée comme un écho subtil entre mémoire et création, où chaque plat devient une promesse de renouveau.