

Portrait du chef Gaëtan Perulli à la Corniche

Le Domaine de la Corniche, un hôtel spa proche de Paris, bénéficie d'une situation rêvée pour offrir aux citadins une escapade au vert. Parmi ses nombreux atouts on citera une vue incroyable, un spa estampillé Cinq Mondes et un restaurant étoilé mené par un jeune chef prometteur : Gaëtan Perulli.

•



Le 20 au Domaine de la Corniche © DR





La Corniche - vue © La Corniche



Le Gaëtan Perulli © DR



La Corniche - Le Panoramique © La Corniche



La Corniche - Le Panoramique © La Corniche



La Corniche - vue © La Corniche



Le 20 au Domaine de la Corniche © DR



La Corniche - vue © La Corniche

À quelques tours de roues de Giverny, ce manoir, qui deviendra le Domaine de la Corniche, un [hôtel avec spa proche de Paris](#), fut construit en 1908 pour abriter les amours du roi des Belges Léopold 2 avec Blanche de Vaughan. Il offre l'une des plus belles vues d'Ile-de-France.

Justement baptisé Panoramique, [la table étoilée](#) et haut perchée du chef Gaëtan Perulli bénéficie d'un point de vue époustouflant sur les méandres de la Seine. Un joli écrin pour se régaler de la cuisine du chef qui joue une partition en accord avec le rythme des saisons. Rencontre.



La Jeanette © DR

Gaëtan Perulli est un chef passionné. Imaginez que dès l'âge de 6 ans il voulait être boulanger-pâtissier et cuisinier

Gaëtan Perulli est un chef passionné. Imaginez que dès l'âge de 6 ans il voulait être boulanger-pâtissier et cuisinier... Evidemment, impossible de combiner tous ces métiers ! Après un cursus scolaire sans histoire, il rentre à l'école hôtelière à Louviers option gestion. « *Comme je n'étais pas mauvais, mes profs me poussaient à faire de la gestion ! Ce qui est utile quand on possède son restaurant* ». Après l'obtention d'un bac pro et d'un BTS, il décide de parcourir le monde, histoire de découvrir différentes cultures gastronomiques : quelques mois à Sydney en Australie puis direction l'Angleterre à Bath où il travaille avec un chef étoilé.



Gallips de foie gras des Landes et brioche perdue © DR

De retour en France, il découvre la cour des grands : la Villa Florentine, le célèbre [hôtel de Lyon](#), le [Meurice](#) avec Yannick Alléno, le Bristol avec Eric Fréchon. Après direction Rouen et une courte expérience au Bourgtheroulde, un [hôtel cinq étoiles](#) comme chef adjoint « *je n'y ai pas perdu mon temps c'est là que j'ai rencontré ma femme !* ». Puis le Pavillon Ledoyen comme sous-chef avec Le Squer. En 2007 départ d'une nouvelle aventure : il intègre la brigade du chef Julien Razemon à Lameloise en [Bourgogne](#). Après d'autres expériences ; notamment en [Normandie](#) à l'auberge de la Pomme comme sous-chef auprès du chef normand William Boquelet, et au château d'Ermenonville où il occupe pour la première fois la place de chef, il rejoint son ami Julien Razemon en 2018 au restaurant Le Panoramique du Domaine de la Corniche, une étoile au Guide Michelin. Julien, après 5 ans couronnés d'une étoile, laisse les clés de la cuisine à Gaëtan qui mène désormais les cuisines avec brio.





Son credo ? Cuisiner les produits locaux. « *La sélection de produits, un assaisonnement adapté et une juste cuisson sont pour moi les trois clefs d'une cuisine raffinée* », souligne-t-il. « *Et aussi, pas plus de trois saveurs dans l'assiette* ». Le travail de cet amoureux de la nature commence chez les maraîchers et producteurs locaux et il met un point d'honneur à ne pas dénaturer le goût des produits. Il aime rehausser leurs saveurs par des notes d'agrumes, des herbes ou des fleurs. Et comme il veut « coller aux saisons » la carte change tous les 15 jours. Il sélectionne les viandes dans les élevages responsables et des poissons issus de la pêche à la ligne. Et, question fromages, il propose 20 fromages différents variant au fil des saisons, avec un parti pris affirmé : la découverte de nouveaux fromages.





Quand on lui demande quels sont ses plats vedettes, Gaëtan s'esclaffe : « *je n'en veux pas, je les ai subis avec des clients qui me demandaient les mêmes plats qu'il y a 20 ans ! La cuisine évolue je veux avoir l'esprit libre et ne pas être figé dans le temps et j'aime bien faire goûter des nouveautés, faire découvrir des goûts osés comme les carabineros, ces grosses gambas, servies crues avec de la pêche blanche ou le ris de veau carbonara avec du lard* ». « *Après le covid on a fait table rase du passé j'ai mis au point des menus en 3, 5 ou 7 services ce qui évite les pertes de produits, j'écoute ce que me proposent mes producteurs et je m'adapte, c'est cela qui a du sens* ».



Gaëtan Perulli © DR

Sans oublier la superbe et nouvelle piscine extérieure qui domine la Seine

Pratique

La Corniche

Déjeuner à partir de 59 € (menu en 3 plats) et dîner à partir de 90 € (5 plats).

Le Panoramique est ouvert du jeudi au lundi inclus.

5 route de la Corniche, 78270 Rolleboise.

[Site web](#)

Ses projets ? « *J'aimerais bien apporter un peu de vie au restaurant comme râper de la truffe à table sur les plats, faire des grillades devant le client avec des barbecues japonais que l'on peut poser sur les tables pour cuisiner des Saint-Jacques, des poissons et des viandes, proposer des beurres différents : au piment d'Espelette, aux algues...* »

Dernier bon point et pas des moindres, Gaëtan Perulli, suivant une ligne de conduite vertueuse et très actuelle, s'implique dans la gestion des déchets du Domaine et cuisine en générant le moins de pertes pour une vraie démarche éco-responsable.

Le plus ? Ne se contentant pas de proposer un restaurant étoilé, le Domaine de la Corniche, membre des Collectionneurs et

d'Hôtels et Préférences abrite 42 chambres et suites. Nos préférées ? Celles avec vue sur la Seine comme la 10 ou dans le bâtiment à l'arrière ouvrant sur la campagne et qui abrite le **spa Cinq Mondes** de 600 m². Bien vu : la salle de billard et la salle de cinéma riche de plus de 200 films dont les murs sont ponctués de photos de films emblématiques, sans oublier la superbe et nouvelle piscine extérieure qui domine la Seine.



