

Nolinski Le Restaurant, l'expérience hors du temps



NOLINSKI
PARIS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

En écho à l'entrée du Palais Royal Restaurant Paris aux Grandes Tables du Monde et avant d'inaugurer Palais Royal Restaurant Venezia en avril, Philip Chronopoulos repense sa deuxième table, Nolinski Le Restaurant. Une évolution naturelle, créant ainsi un accord sincère entre les tables parisiennes du Chef.

Tandis que la première adresse de Philip Chronopoulos brille de ses deux étoiles Michelin et son service attentionné, la seconde se sophistique et s'adoucit. Propice aux retrouvailles et discussions captivantes, l'accompagnement musical se veut enveloppant et doux, teintant le décor doré de notes jazzy ou soul.

Atmosphère intime au décor soigné, entre inspiration du style Art déco, clin d'oeil à la façade années 30 de l'hôtel, et de quelques touches « seventies ».

La table est désormais nappée et le service feutré. Pris dans un cocon d'élégance, on oublie le temps qui s'écoule et les instants se prolongent avec délicatesse.



CHRISTOPHE CHOTTIN

Après un Master en comptabilité, Christophe change de voie professionnelle et intègre une formation en lycée hôtelier. En 2017, il intègre les cuisines du Nolinski Paris en tant que commis de cuisine et ne cesse d'évoluer au sein de cette équipe depuis. De commis de cuisine, à sous-chef, en passant par le poste de chef de partie, Christophe Chottin est aujourd'hui le Sous-Chef exécutif du Chef Philip Chronopoulos pour Nolinski Le Restaurant. Il a ainsi à cœur de faire refléter l'identité culinaire solaire et contemporaine du Chef.

PHILIP CHRONOPOULOS

Chef doublement étoilé du Palais Royal Restaurant Paris, sa signature, c'est son identité culinaire singulière. Philip Chronopoulos respecte le produit pour en révéler les textures, les parfums, les saveurs et les couleurs.

D'origine grecque et formé à l'école Paul Bocuse, puis membre de la garde rapprochée de Joël Robuchon, ce chef dynamique et passionné se distingue par ses expériences réussies au sein d'établissements de prestige avant de prendre la tête des cuisines du Palais Royal Restaurant en 2015. Après avoir obtenu une première étoile en 2017, il décroche la seconde en 2022.

En 2020, il étend son territoire et devient également Chef Exécutif des hôtels Nolinski.

Une dynamique qui se poursuit avec l'ouverture du Nolinski Venezia en 2023, où il a la responsabilité des restaurants, dont son restaurant gastronomique, Palais Royal Restaurant Venezia, qui ouvrira ses portes en avril 2024.

Informations & contact :

Ouvert du lundi au samedi
Déjeuner de 12 h à 14 h 30
Dîner de 19 h à 22 h 30
restaurant@nolinskiparis.com
Tél : +33(0)1 42 86 10 10



À PROPOS DE NOLINSKI PARIS

À quelques pavés de la Comédie Française, de la rue Saint-Honoré et des jardins du Palais-Royal, entre Histoire et élégance haussmannienne, vibre un havre de bien-être : le Nolinski Paris.

Première adresse de la collection Evok, elle incarne l'art de vivre à la française, l'élégance d'un luxe discret, le charme d'une adresse au cœur du Paris de la mode et de la culture que l'on donne aux amis. Nolinski mêle raffinement et audace, modernité et esprit contemporain.

La décoration est confiée à Jean-Louis Deniot. L'architecte d'intérieur a revisité les décors classiques français sur les six étages du Nolinski. Moulures, boiseries, mobilier chiné, sculptures, céramiques, douceur des éclairages, portes vêtues de miroirs, rideaux feutrés, tapis épais, déclinaison de tonalités colorées en accord avec un camaïeu de gris : chaque parti pris, chaque détail, chaque objet donne des allures d'appartement haussmannien aux 45 chambres, dont 9 suites. À cela s'ajoute la réception minimaliste en marbre de Carrare vert, qui abrite une sculpture de bronze, et les nuages peints à la main du grand escalier, comme pour symboliser une surprenante... montée au ciel.

Ici, entre restaurant et bar à cocktails du Grand Salon feutré, chambres lumineuses et spa minéral : chaque espace est un voyage des sens, évocateur d'émotions. Ambiance tamisée au parfum d'épices et de musc, univers musical, toucher de velours ou de tweed. Une convivialité servie avec passion. Celle d'expériences épicuriennes et de rêveries insolites, où l'art du détail côtoie intuitivement le mystère. Car spontanéité et liberté font aussi partie de l'esprit Nolinski.

EVOK COORDINATION PRESSE

CHARLINE HANROT

chanrot@evokcollection.com

BUREAUX DE PRESSE

FRANCE

BÉATRICE KORB KAPLAN

beatrice.korb@agenceproches.com

ROYAUME-UNI

CLARE JACKSON

evok@bacchus.agency

USA

CARA CHAPMAN

cara@bacchus.agency

MOYEN-ORIENT

DANIA SAWEDG

dania@hfaconsultancy.com

ITALIE

JASMINE LE VAN KIM

jasmine@levankim.it

ESPAGNE

CARLOTA LARIO AGUADO

carlota@brandscomm.com



NOLINSKI
PARIS

16 AVENUE DE L'OPÉRA
75001 PARIS
TEL: +33 (0)1 42 86 10 10