



Le restaurant Nolinski Paris,
cuisine bourgeoise française

PAR PHILIP CHRONOPOULOS



NOLINSKI
PARIS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Dès le mois de septembre 2024, Nolinski Le Restaurant proposera une nouvelle carte toujours signée Philip Chronopoulos qui fait la part belle à la cuisine bourgeoise, de celle qui sied à l'atmosphère des grandes institutions parisiennes.

Le chef doublement étoilé mettra en avant la richesse de cette cuisine réconfortante qui a marqué son parcours et continue de faire honneur à l'art de vivre parisien.

Au cœur de Paris, le restaurant se recentre sur ce quartier, préservant et célébrant les traditions culinaires qui sont la base de la haute gastronomie.





LE CHEF ET LA CARTE

Philip Chronopoulos, connu pour le Palais Royal Restaurant Paris**, a également marqué de son empreinte Il Caffè Nolinski à Venise et plus récemment Palais Royal Restaurant Venezia.

La nouvelle carte imaginée met à l'honneur les recettes qui ont fait le succès de la cuisine parisienne. Elle propose des «madeleines de Proust» pour satisfaire les envies d'aujourd'hui, en apportant une sensation de bonheur et de réconfort. Philip Chronopoulos propose ici une cuisine moins sophistiquée, plus rassurante, mais toujours agréablement surprenante.

Des plats emblématiques tels que le pot-au-feu, la volaille et le gratin de macaronis aux morilles sont réalisés avec sa touche délicate et unique.

La carte, enrichie de suggestions quotidiennes, invite les convives à redécouvrir la richesse et la finesse de la gastronomie française, mettant en lumière les grands classiques de la cuisine bourgeoise.

Les desserts évoquent des souvenirs d'enfance et des moments partagés autour de la table familiale : la charlotte, le baba et le mille-feuille...

LE LIEU

Dans un cadre où luxe discret et ambiance chaleureuse se conjuguent harmonieusement, Nolinski Le Restaurant est un lieu de rencontres. Pour un déjeuner d'affaires, un dîner romantique, ou une célébration particulière, ce lieu incarne l'élégance parisienne.

Une grande importance est donnée à la compétence en cuisine et au choix des produits, reflétant ainsi l'ADN Evok Collection : le bon dans l'assiette.

Mais ce n'est pas tout. À ce régal s'ajoute la gentillesse d'un service sincère et une attention particulière à chaque client, une autre signature d'Evok Collection.

INFORMATIONS & CONTACT

Ouvert du lundi au samedi

Déjeuner de 12h à 14h30 - Dîner de 19h à 22h30

restaurant@nolinskiparis.com



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.





PALAIS ROYAL
RESTAURANT
PHILIP CHRONOPOULOS

PHILIP CHRONOPOULOS

Originaire d'Athènes, Philip Chronopoulos se forme en France à l'école Bocuse. Ses expériences au sein d'établissements de prestige forgent les qualités techniques et managériales indispensables au devenir d'un grand Chef.

En 2015, il prend la tête des cuisines du Palais Royal Restaurant avec le défi personnel d'écrire sa propre histoire culinaire. Il ose la touche grecque. Le préambule en mezza de sa carte raconte sa terre natale, une émotion d'enfance. Ne cherchant pas à impressionner, Philip Chronopoulos vise le sentiment et à marquer les esprits par une cuisine de cœur. C'est ainsi qu'en février 2022 il atteint le firmament des deux étoiles, qu'il espère voir briller au-dessus des voûtes byzantines du Palais Royal Venezia, le restaurant gastronomique du Nolinski Venezia dont il a également la responsabilité.

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

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
WWW.NOLINSKIPARIS.COM