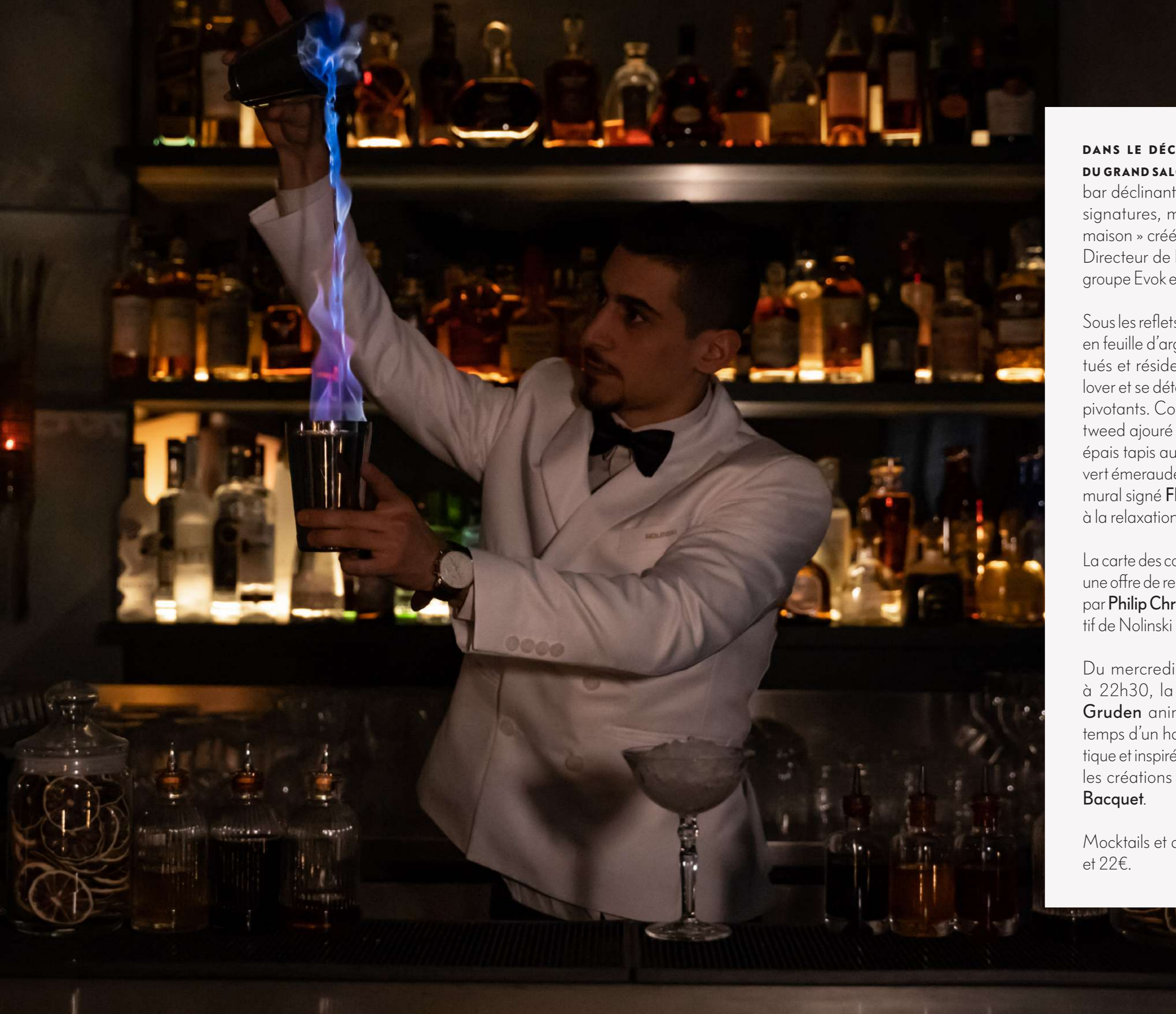




NOLINSKI
PARIS

LANCE LE GRAND SALON
BAR À COCKTAILS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE JUILLET 2021



DANS LE DÉCOR FEUTRÉ ET INTIME DU GRAND SALON, se cache un nouveau bar déclinant une carte de cocktails signatures, mocktails et « infusions maison » créés par **Jérémy Bacquet**, Directeur de la création cocktails du groupe Evok et dont Nolinski est le fief.

Sous les reflets miroitants d'un plafond en feuille d'argent, le lieu convie habitués et résidents de la Maison à se lover et se détendre dans ses fauteuils pivotants. Confort tamisé derrière le tweed ajouré protecteur des rideaux, épais tapis au camaïeu de bleu et de vert émeraude et incroyable habillage mural signé **Florence Girette** invitent à la relaxation.

La carte des cocktails se complète avec une offre de restauration légère pensée par **Philip Chronopoulos**, Chef Exécutif de Nolinski Le Restaurant.

Du mercredi au samedi de 18h30 à 22h30, la pianiste **Margherita Gruden** anime le Grand Salon le temps d'un happening jazzy magnétique et inspiré. Un accord parfait avec les créations singulières de **Jérémy Bacquet**.

Mocktails et cocktails à partir de 16€ et 22€.

COCKTAILS SIGNATURES

22€

OPERA

VODKA BELUGA INFUSÉE AGRUMES,
GINGER ALE & BASILIC

OLD ROSE

GIN BOTANIST,
LIQUEUR DE SAINT-GERMAIN,
JUS DE POMME,
CONCOMBRE & MENTHE FRAÎCHE

RED LIGHT

TEQUILA ALTOS,
JUS DE CRANBERRY,
SIROP DE FRAMBOISE & SODA



YES SIR !

WHISKY WOODFORD RÉSERVE BOURBON,
LIQUEUR DE CHERRY HEERING,
MARTINI RISERVA SPECIALE RUBINO
& BITTER ORANGE

NOLINSKI

RHUM MOUNT GAY BLACK BARREL,
FRUIT DE LA PASSION, LICOR 43,
SIROP DE CRANBERRY MAISON

SPRITZ EVOK

CHAMPAGNE AYALA, APÉROL,
SAINT-GERMAIN, BITTER GRAPEFRUIT



MOCKTAILS

16€



JUS DÉTOX

12€



HAPPLENESS

GINGER BEER, JUS DE POMME,
SIROP DE CRANBERRY MAISON

MUMBAI

JUS DE POIRE, KIWI,
JUS DE CITRON,
BASILIC



VIVIFIANT

FRAISE, BANANE, ORANGE

BIG GREEN

POMMES, PERSIL, GINGEMBRE, ÉPINARDS

DETOX NOLINSKI

LITCHI, FRUITS ROUGES, GINGEMBRE

INFORMATIONS ET RÉSERVATION

OUVERTURE :
15H À MINUIT DU MARDI AU JEUDI ET 15H
À 2H DU VENDREDI AU SAMEDI
PIANISTE DU MERCREDI AU SAMEDI

FERMETURE :
DIMANCHE ET LUNDI

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



À PROPOS DE JÉRÉMY BACQUET

Après avoir étudié au sein de différentes écoles hôtelières parisiennes, Jérémy Bacquet devient Meilleur Apprenti de France Barman en 2016 alors qu'il travaille au sein du palace parisien le Peninsula. En août 2019, il devient Chef de Bar au Brach Paris. Jérémy y crée une carte de cocktails et mocktails qui reflète son savoir-faire et sa créativité qu'il a développés au gré de ses différents voyages à travers le monde. En 2020, il devient le Chef de Bar de Nolinski Paris puis de Sinner Paris en 2021. Fort de ces expériences, Jérémy Bacquet est désormais le Chef Barman du Groupe Evok et décline l'ensemble des cartes à cocktails pour tous ses établissements.

À PROPOS DE MARGHERITA GRUDEN

Margherita Gruden est une musicienne originaire d'Italie. Diplômée en piano classique en Italie en 2016, elle valide son DEM au Conservatoire Régional de Paris en Piano Jazz. Active sur la scène parisienne, Margherita travaille sur plusieurs projets musicaux et est actuellement en tournée européenne avec le groupe Strange Kind of Women, seule tribute band au féminin de Deep Purple au monde. Elle travaille en piano solo, duo, trio et grandes formations depuis 8 ans entre l'Italie et la France.

À PROPOS DU NOLINSKI

Le cœur de Paris a ses mystères... que la confidentialité réserve aux initiés.

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 lieu d'art et de vie à la française : le Nolinski.

Premier hôtel Evok, il incarne l'art de vivre à la française, l'élégance d'un luxe discret, le charme d'une adresse que l'on donne aux amis. Premier hôtel d'une collection d'établissements singuliers, Nolinski mêle raffinement et audace, luxe classique et grain de folie.

La décoration est confiée à Jean-Louis Deniot. L'architecte d'intérieur a revisité déco et 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 et bétons cirés : 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

MARTIN MOUNOT
mmounot@evokhotels.com

BUREAUX DE PRESSE

FRANCE
BÉATRICE KORB KAPLAN
b.korb@bmrp.fr

ROYAUME UNI
ELLIE TAYLOR-ROBERTS
ellie@bacchus.agency

USA
CARA CHAPMAN
cara@bacchus.agency

MOYEN-ORIENT
DIANA IONESCU
diana@the-socialiser.com

RUSSIE
MARINA SENKEVICH
m.senkevich@labibliotheque.ru



NOLINSKI
PARIS