



NOLINSKI
LE RESTAURANT
LANCE LE
SUNDAY ROAST

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
JUILLET 2021



SUNDAY ROAST

IS THE NEW
BRUNCH

Le 5 septembre 2021,
Nolinski Le Restaurant inaugure
son nouveau rendez-vous
du dimanche : le Sunday Roast.



Repas traditionnel anglais, le Sunday Roast est avant tout un moment convivial en famille. À cette occasion, chaque dimanche, le Chef Philip Chronopoulos décline un menu complet avec une entrée, un plat et un dessert. Réconfortants et gourmands, ces plats généreux sont servis pour 4 personnes. Ce moment familial et festif sera accompagné d'un live musical sous la direction artistique de Victor le Douarec.

Philip Chronopoulos, également Chef étoilé du Palais Royal Restaurant, célèbre ici une cuisine cosmopolite et singulière, aux accents méditerranéens, et l'originalité d'une carte ouverte aux mondes du cru, de l'épicé, de la mer... Pour une cuisine où l'on ne s'ennuie jamais. Au gré des dimanches, on y retrouve petits chaussons de veau mijotés, chou-fleur burrata au pesto, kebab de volaille ou encore ravioles croustillantes.

Informations et réservation :

Tous les dimanches à partir du 5 septembre 2021

2 services : 12h et 14h

180 € pour 4 personnes

Réservation par téléphone : 01 42 86 10 10

Ou par email : contact@nolinskiparis.com





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, boiserie, 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
LE RESTAURANT