

## NOMINATION

### MANDARIN ORIENTAL, PARIS CONFIE SON OFFRE CULINAIRE À **NINA HARADJI**



*Crédits photo : Alexis Anice*

**1<sup>er</sup> septembre 2025** – Paris. Au cœur de la vibrante rue Saint-Honoré, **Mandarin Oriental, Paris** a le plaisir d'annoncer la nomination de **Nina Haradji** à la supervision de l'offre culinaire du palace.

Cette nomination marque un tournant pour cette adresse prisée des épicuriens parisiens, qui s'offre un souffle de renouveau, entre héritage et modernité. **Dès aujourd'hui**, les convives sont invités à découvrir les **plats signature** de la **Cheffe**, pensés comme des expériences sensorielles à part entière, où chaque détail sublime une vision culinaire précise, généreuse et résolument contemporaine.

**Cheffe engagée, créative et inspirée**, Nina Haradji signe une cuisine d'émotions, raffinée, nourrie d'influences multiples et d'un profond respect du produit. Elle supervise désormais l'ensemble de l'offre culinaire du palace, incluant le restaurant **Camélia**, le **bar 8** ainsi que le **Service de Restauration en Chambre**, affirmant ainsi l'ambition du Mandarin Oriental, Paris de faire rayonner une gastronomie fine, audacieuse et profondément ancrée dans l'art de vivre à la française.

Edouard Lapasset, Directeur Général du Mandarin Oriental, Paris, se réjouit : « *Nina incarne pleinement les valeurs du Mandarin Oriental, Paris, où nous avons la chance de la voir évoluer depuis de nombreuses années. Elle est le reflet de l'excellence de notre adresse emblématique et illustre parfaitement notre engagement en faveur de la promotion des talents internes. Aujourd'hui, elle s'épanouit avec brio en tant que Cheffe de Cuisine, insufflant une belle énergie à notre Maison du quartier de la mode. Sous sa direction, la carte exprimera à la fois son attachement au terroir et sa sensibilité pour la sophistication, dans une cuisine qui saura séduire les palais les plus exigeants, qu'ils soient parisiens ou internationaux.* »

---

Nina Haradji, 36 ans, s'est formée auprès de quelques-uns des plus grandes figures de la gastronomie française. Ce sont ses années à Ferrandi qui ont véritablement tracé sa voie avec la rencontre d'**Alain Passard**. Puis c'est auprès de **Thierry Marx**, dans son restaurant Sur Mesure, qu'elle poursuit son aventure au sein même du Mandarin Oriental, Paris, où elle gravit les échelons.

Forte de ces expériences, **Nina a façonné une cuisine singulière, sensible et exigeante**, où l'émotion et la justesse se déploient à chaque assiette, avec une carte inspirée de la cuisine française et élaborée avec une attention particulière aux associations de goûts et aux aromates.

Créative, engagée et profondément respectueuse du produit, elle incarne une nouvelle génération de Chefs pour qui **l'excellence rime avec émotion**.

*"C'est une grande joie et une fierté d'être nommée à la supervision des cuisines du Mandarin Oriental, Paris, s'enthousiasme Nina Haradji. Cette belle maison que j'affectionne tant m'a vue évoluer, et me permet aujourd'hui de développer une offre en cohérence avec notre environnement et avec les attentes de nos hôtes. Je me réjouis en particulier de présenter au restaurant Camélia une carte de cuisine française, qui je l'espère apportera autant d'émotions à nos convives qu'elle a pu m'apporter lors de son élaboration."*

### Une cuisine de cœur et de tradition



Nina Haradji propose une carte inspirée par la tradition française, mettant à l'honneur les producteurs locaux, les saisons et une approche durable de la gastronomie. Une invitation à redécouvrir le goût avec délicatesse et engagement.

Attachée à la protection de l'environnement, Nina poursuit aujourd'hui les principes d'une gastronomie durable, dans le respect des circuits de production et de sauvegarde des espèces.

Côté terre, elle veille à ce que les produits soient sélectionnés avec soin auprès de producteurs au plus proche du Mandarin Oriental, Paris, afin de limiter l'impact carbone des plats proposés à la carte.

Parmi les créations emblématiques de ce nouveau menu au Camélia, les hôtes pourront déguster les *Poireaux mimosa en aigre doux & huile de geranium*, le *Confit de canard du Sud-Ouest, échalote confite au Xérés & pomme paille*, que la cheffe prépare selon la tradition, en écho à ses racines du sud-ouest, ou encore les différentes suggestions "sur le grill" telles que la *Daurade Royale ASC*, le *Homard bleu entier* ou encore, parmi les viandes, le *Faux filet de bœuf Jersiais*, toujours accompagnés d'une garniture et d'une sauce au choix.

L'exécution de la nouvelle carte laissera place à la créativité, notamment par l'**utilisation d'aromates** (pour la plupart cultivées sur le toit de l'hôtel), mais aussi relevées par des sauces, infusions, bouillons et huiles parfumées et accompagnées de garnitures aussi savoureuses qu'aromatiques.



Crédits photo : Alexis Anice

Côté bar 8 et Service de Restauration en Chambre, c'est une cuisine internationale rassurante mais tout aussi savoureuse qui sera proposée, avec autant de classiques (*Salade Caesar*, *Club Sandwich* ou encore *Burger*, également disponible en version végétarienne).

**14**  
SEPTEMBRE



### À propos de Mandarin Oriental, Paris

Mandarin Oriental, Paris incarne l'esprit du Paris d'aujourd'hui et de demain. Cette oasis de tranquillité vibre au rythme de la mode et de la création artistique, sublimée par le service légendaire du groupe Mandarin Oriental. Situé rue Saint-Honoré, et à quelques pas de la place Vendôme, l'hôtel propose 96 chambres et 39 suites qui comptent parmi les plus élégantes et spacieuses de Paris. Il abrite un grand jardin, véritable havre de paix offrant la possibilité d'un repas ou d'un verre *al fresco*. L'hôtel offre un choix de restaurants et bars, dont le Camélia, le Cake Shop et le Bar 8. Le Spa du Mandarin Oriental, Paris, offre une expérience unique de détente et de bien-être dans un cadre paisible. L'hôtel est également doté d'une piscine couverte et d'un centre de fitness. L'architecte de renommée internationale, Jean-Michel Wilmotte, a supervisé l'architecture de l'hôtel, tandis que Sybille de Margerie a signé la décoration des chambres, du Spa et des espaces publics. Le duo d'architectes Gilles & Boissier a conçu l'Appartement Parisien, la plus grande Suite de l'hôtel, et l'agence Jouin-Manku a réalisé l'architecture intérieure du bar et des restaurants.

### À propos de Mandarin Oriental

Mandarin Oriental est le propriétaire et l'exploitant d'hôtels, resorts et résidences parmi les plus luxueux du monde. Reconnu pour ses propriétés exceptionnelles, chaque destination reflète l'héritage oriental du groupe, la culture locale et un design unique. Animé par la passion de l'exceptionnel, chaque jour, partout dans le monde, le groupe a pour mission de créer des expériences enrichissantes qui transforment l'ordinaire en exceptionnel et les hôtes en fans grâce à son service légendaire. Le groupe exploite aujourd'hui 44 hôtels, 12 résidences et 26 Exclusive Homes dans 26 pays et territoires, et de nombreux autres projets sont en cours de développement. Mandarin Oriental continue de renforcer sa réputation de leader innovant de l'hôtellerie de luxe, en assurant une croissance durable sur le long terme.

Pour plus d'informations, visitez : [www.mandarinoriental.com](http://www.mandarinoriental.com), ainsi que le [Media Center](#).