

HÔTEL de CRILLON

A ROSEWOOD HOTEL

PARIS

X

Paul Pairet



## OUVERTURE DE NONOS ET COMESTIBLES PAR PAUL PAIRET

Ouvrir un nouveau restaurant, c'est un levé de rideau sur l'acte suivant. Une histoire inédite qui s'aventure, une complicité qui s'installe. Voilà sûrement pourquoi l'Hôtel de Crillon a choisi Paul Pairet, l'un des chefs les plus incarnés de la scène internationale pour lancer prochainement **NONOS**.

Avec d'abord ce plaisir de retrouver Pairet à Paris, la ville d'avant ses aventures culinaires à Shanghai, la ville d'avant les étoiles, la ville de cœur et, au cœur de la ville, l'Hôtel de Crillon dont la première élégance est de toujours croire aux possibles. A commencer par celui d'une rencontre. Rencontre, place de la Concorde, entre un grand chef contemporain et une adresse de légende pour imaginer ensemble une table dans l'inattendu et dans l'envie.

## IL Y AURA DONC TRÈS BIENTÔT NONOS.

Un lieu né d'une intuition. Celle de renouer, en 2023, avec l'énergie d'un genre dont les palaces firent la superbe : le grill. Comme se plaît à le dire Paul Pairet : « Rien qu'à la prononcer, cette petite syllabe met le cœur en joie, l'appétit sur ressort et le sourire aux lèvres. » **NONOS** dans cet élan. Hors mode, hors miroir. Une table imaginée comme une salle à manger d'aujourd'hui, vivante, citadine, avec, les jours comme les soirs, ceux de l'hôtel retrouvant ceux de la ville.

**QUEL CONFORT, QUEL DÉCOR ?** Plutôt que de les révéler, vous dire qu'ils ont été pensé pour que le public et Paris se les approprient car c'est d'abord le talent conjugué de ces deux-là qui en feront l'allure. Un rendez-vous complice, disponible avec des nourritures du même pli. Gourmandes, essentielles, conniventes, ravies de nourrir.

---

Paul Pairet a voulu une carte pleine de ces recettes qu'il aime à avouer « heureuses. » Des recettes qui procèdent du plaisir, qui en ont le bon sens et les mots simples. La chance d'un grill au palace est de pouvoir en dérouler toute l'ampleur et le panache. A l'Hôtel de Crillon, encore mieux ! **NONOS** invente et invite un grill à la française pour y faire valser l'extra dans l'ordinaire, le canaille et le bourgeois, le rétro qui régale et le classique qui enchante.





SENS DE LA SAISON, PRODUITS  
ORIGINELS, CUISSON INTÈGRE,  
DRESSAGE CHIC, NE PAS SINGER  
LES ARTIFICES, VOILÀ LE MENU  
DU NONOS.

---

SON HUMILITÉ, SON AMBITION. SA DIABLERIE, SON ÉVIDENCE. Il y aura les œufs mimosa et le cocktail crevette, la belle nature des hors d'œuvres et le beurre des escargots, la bisque et la soupe à l'oignon, la viennoise et le filet poivre. Il y aura le gigot tranché en direct et le homard grillé, le poulet rôti et la saucisse purée, le bar entier et la grosse sole meunière, la côte de bœuf épaisse et la fine entrecôte, des beaux gestes en salle et l'attention d'un pain maison aux truffes. A leur suite et au chariot, les fromages comme les desserts.

Il y aura surtout une cuisine moderne d'être intemporelle, une table qui s'en remet à vos désirs, se rappelle au bon goût d'offrir large et libre choix, s'oblige à ce luxe d'un repas comme il vous plaira. Déjeuner, dîner selon son appétit, son humeur, le temps qu'on y accorde, le ton de la conversation, le ciel qu'il fait dehors et toujours le talent de ceux qui vous accompagne.

# UNE AVENTURE QUI NE SERAIT PAS TOUT À FAIT COMPLÈTE SANS LA JOLIE SURPRISE D'UNE SECONDE ADRESSE QUI PRÉCÈDE ET PROLONGE NONOS : COMESTIBLES

C'est son garde-manger, sa cantine complice, son comptoir-épicerie en même temps que la récréation gourmande de l'Hôtel de Crillon. Du côté de celui-ci, on découvrira l'audace d'un chic deli, d'une classe de snack, d'un « sur le pouce », où, matin - minuit, chacun viendra détendre son appétit, taquiner sa faim et même remplir son chez soi en fréquentant au meilleur des fruits de mer, des charcuteries, des poissons fumés, des fromages, des pâtisseries, on en passe que l'on oubliera bientôt pas.

Fidèle à l'esprit d'un palace toujours en mouvement, l'Hôtel de Crillon s'apprête à accueillir Paul Pairet et ses deux nouvelles maisons. L'une et l'autre pressées de tenir leurs promesses, de partager leurs envies, impatientes de vous rencontrer.



## INFORMATION PRATIQUES

Nonos et Comestibles par Paul Pairet – Hotel de Crillon, A Rosewood Hotel  
10, place de la Concorde – Paris 8ème  
01 44 71 1500

