

HÔTEL *de* CRILLON

A ROSEWOOD HOTEL

L'HÔTEL DE CRILLON PARTICIPE DU 21 AU 24 MAI À TASTE OF PARIS AVEC NONOS PAR PAUL PAIRET

L'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel et le Chef Paul Pairet sont ravis de participer à Taste of Paris 2026. Seul palace représenté cette année, l'établissement offre au public un accès exceptionnel à la cuisine du Chef. Tout au long de l'année, Nonos par Paul Pairet propose une approche moderne du grill à la française, avec des recettes intemporelles, généreuses et « heureuses », reflet de son ADN culinaire.



Du 21 au 24 mai, la nef du Grand Palais se métamorphose en un immense restaurant éphémère. Pendant quatre jours, les visiteurs plongent au cœur de la création culinaire : rencontres avec de grands chefs, masterclass exclusives, découverte de produits et de techniques innovantes. Une opportunité unique de vivre une expérience gastronomique d'exception, hors les murs du palace, et de rencontrer le chef **Paul Pairet**, présent à chaque service.

Ses créations signatures :

Conserve Minute de Poulpe à l'Américaine (édition limitée) – 7 €

Une recette généreuse et ensoleillée associant un poulpe délicatement fondant à la fraîcheur des tomates cerises, au parfum du basilic et à une touche d'ail. Le tout est sublimé par un filet d'huile d'olive et servi avec une focaccia moelleuse. Un équilibre maîtrisé entre fraîcheur et intensité aromate.



Oeuf Mimosa "Mama" – Thon & Anchois – 7 €

Paul Pairet revisite le grand classique avec un œuf mimosa garni de thon et d'anchois, accompagné d'une fine tuile de pain croustillante et relevé d'un filet d'huile verte.

Un incontournable réinterprété avec justesse et caractère.



Avocat “Cantine” Moutarde-Soja – 7 €

Un plat simple, sublimé par le chef, où la texture soyeuse de l’avocat rencontre la douceur subtile d’une sauce moutarde-soja. Une assiette tout en finesse, jouant l’harmonie parfaite entre rondeur et umami.



Brochette de Cochon “Feuilleton” et purée – 12 €

Inspirée de la street food, cette brochette met en œuvre la technique du *feuilleton*, une découpe en fines lamelles qui apporte une grande douceur en bouche et révèle toute la richesse du goût de la viande.

Légèrement grillée puis servie avec une purée onctueuse, elle conjugue précision technique, convivialité et gourmandise.



À PROPOS DE L'HÔTEL DE CRILLON, A ROSEWOOD HOTEL

Surplombant la place de la Concorde, l'Hôtel de Crillon est un lieu emblématique de Paris, véritable monument mêlant héritage français et culture contemporaine. Né de la vision de Louis XV, cet ancien palais est aujourd'hui une parenthèse raffinée où s'expriment l'art, le design et la gastronomie. À l'intérieur, chaque détail est soigneusement pensé, mêlant raffinement et modernité. Les murs deviennent la scène d'histoires sculptées, peintes ou photographiées, tandis que les 124 chambres et suites, dont Les Grands Appartements imaginés par Karl Lagerfeld insufflent un confort contemporain à l'âme iconique du lieu. La gastronomie y est tout aussi pionnière: chaque plat servi dans les restaurants célèbre la richesse des saisons et la finesse des grands classiques français, réinterprétés pour les palais d'aujourd'hui. Dans le sanctuaire lumineux de Sense, A Rosewood Spa, l'effervescence de la vie quotidienne s'envole immédiatement pour laisser place au bien-être.

Pour plus d'informations: rosewoodhotels.com/fr/hotel-de-crillon

Retrouvez-nous sur: [Facebook](#), [Instagram](#) @RosewoodHotelDeCrillon

À PROPOS DE TASTE FESTIVAL

Taste Festivals est une plateforme culinaire internationale qui organise des festivals dans des villes à travers l'Europe, l'Amérique du Sud et le Moyen-Orient. Mettant en avant une cuisine d'exception préparée par les meilleurs restaurants du monde, des chefs de renommée internationale, des masterclasses, des marchés d'artisans et de producteurs, ainsi que des animations culinaires, Taste se distingue comme un leader des expériences culinaires à l'échelle mondiale.