

Dina Nikolaou, première cheffe invitée d'ÔMER

La Grèce à l'honneur du 13 au 15 juin 2019



Dina Nikolaou, grande ambassadrice de la cuisine moderne grecque sera la première cheffe invitée du restaurant ÔMER

Dina Nikolaou partage sa vie entre Paris et Athènes et fait rayonner la gastronomie de son pays dans son restaurant/épicerie fine, Evi Evane, décoré en 2017 par Gilles Pudlowski, avec le titre du « meilleur restaurant de cuisine étrangère à Paris ».

Icône culinaire incontournable de la télévision grecque, elle a à cœur de transmettre ses connaissances des produits de son terroir qu'elle met en scène avec talent dans des recettes gourmandes et colorées !

Du 13 au 15 juin 2019, avec la complicité du chef Patrick Laine qui lui ouvre les portes de ses cuisines, elle proposera en complément de la carte d'ÔMER, deux menus, l'un à découvrir au déjeuner sous forme de mezzes à partager et l'autre au dîner.

Un rendez-vous éphémère pour célébrer le meilleur du terroir grec, dans le décor aux airs de bateau de la salle d'ÔMER, récemment inaugurée dans la nouvelle aile rotonde de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo.

Le temps d'un repas autour de la Méditerranée, il sera possible de découvrir ses plats signatures aux saveurs helléniques tels que : la « Fava à la confiture de raisin sec de Corinthe », le « Poulpe au miel de thym de Crète et thym frais », le « petit feuilleté au siglino de Mani et à la bergamote » ou encore les « Baklava aux noisettes et chocolat ».

En écho aux valeurs d'ÔMER, les créations de Dina NIKOLAOU appellent résolument à la convivialité et au partage...

INFORMATIONS PRATIQUES

- Le 13 juin 2019 au dîner de 19h30 à 22h00.
- Du 14 au 15 juin 2019 au déjeuner et au dîner, de 12h00 à 14h30 et de 19h30 à 22h00

À propos d'ÔMER

Avec son chef Patrick Laine, Alain Ducasse propose une carte qui traverse la diversité des influences méditerranéennes, composée de plats qui traduisent ce formidable héritage culinaire et placée sous le signe du partage. La carte conjugue liberté de choix et métissage culinaire et fait le tour des goûts essentiels de la Grèce, du Liban, de la Turquie, mais aussi du Maroc ou encore de la Tunisie, s'attardant parfois sur les rives hispaniques, niçoises ou maltaises.

À propos de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo

En 2019, l'Hôtel de Paris Monte-Carlo ouvre un nouveau chapitre de son histoire avec la réouverture intégrale de ses 209 chambres et suites, après quatre ans d'une transformation et d'une rénovation sans précédent.

Grâce à une expérience client entièrement repensée, une métamorphose complète de ses lieux emblématiques et la création de nouveaux espaces – tels que deux suites d'exception, une cour intérieure dédiée à la haute joaillerie et la brasserie ÔMER, dernière-née du chef Alain Ducasse –, le nouvel Hôtel de Paris Monte-Carlo est un hommage vibrant au rêve du fondateur de Monte-Carlo Société des Bains de Mer : « Un hôtel qui dépasse tout ce qui a été créé jusqu'ici », transposant ce rêve au 21ème siècle.

#mymontecarlo
@montecarlosbm
Montecarlosbm.com

ÔMER
Hôtel de Paris Monte Carlo
Place du Casino
MC 98000 Principauté de Monaco
T. (+377) 98 06 39 39
omer@sbm.mc

Nadège Roy
CHARGÉE DES RELATIONS PRESSE
nadege.roy@ducasse-paris.com
T. +377 98 06 88 57