



## LE RESTAURANT LE MONUMENT (MAISON ALBAR HOTELS – LE MONUMENTAL PALACE A PORTO) OBTIENT SA PREMIERE ETOILE AU GUIDE MICHELIN 2023

C'est avec une immense fierté et non sans émotion que le Chef Julien Montbabut et son équipe ont reçu la reconnaissance suprême du Guide MICHELIN, ce mardi 22 novembre 2022.



### UN VOYAGE GASTRONOMIQUE AU PORTUGAL AU CŒUR DE PORTO

Précédemment récompensé par une Assiette MICHELIN, la table gastronomique du Maison Albar Hotels – Le Monumental Palace décroche sa première étoile ce mardi 22 novembre 2022.

Quand le savoir-faire à la française sublime la gourmandise des mets portugais. Le Chef Julien Montbabut propose un délicieux voyage inspiré de ses rencontres locales dont chaque plat raconte sa propre histoire pour un véritable voyage culturel. Les convives sont alors invités à suivre leur menu à travers un véritable guide de voyage, localisant et racontant chaque plat dévoilés les uns après les autres.

Après plusieurs années aux commandes d'un restaurant en plein cœur de Paris, où sa cuisine gastronomique a été reconnue chaque année par une étoile dans le célèbre Guide, Julien Montbabut change d'horizon et relève un nouveau défi en dirigeant avec brio les cuisines du Maison Albar Hotels – Le Monumental Palace. Désormais résident portuan, ce Chef hors-du-commun rend hommage aux produits locaux au travers de plats créatifs, tout en gardant l'esprit de la cuisine française.

La promesse d'une expérience gastronomique de haut vol unique à Porto et l'occasion de découvrir la richesse du patrimoine culinaire portugais sublimée par un Chef français étoilé.

« Avec l'équipe du Monument, nous avons profité de cette pause imposée du COVID pour aller à la rencontre de nos producteurs, vivre des moments uniques ensemble pour imaginer cette nouvelle carte. C'est alors un véritable voyage à travers le Portugal que nous proposons à nos hôtes, mais également, une expérience différente du restaurant gastronomique. Par exemple, nous avons revu le rituel d'accueil en faisant arriver nos clients par la cuisine, pour qu'il y déguste un Porto-Tonic revisité. Cette victoire, nous l'avons obtenu tous ensemble, je suis très fier de cette récompense collective. » - Julien Montbabut, chef Exécutif du Monument, restaurant gastronomique de Maison Albar Hotels – Le Monumental Palace (Porto).



## UN VOYAGE GUSTATIF AU CŒUR D'UNE MAISON 5 ÉTOILES

Le Monumental Palace, première implantation à l'international du groupe Maison Albar Hotels, se dresse dans un bâtiment mythique construit en 1923 sur l'Avenidas dos Aliados, au cœur de Porto. Situé au rez-de-chaussée de la maison 5 étoiles, Le Monument est un écrin de marbre et de colonnes de 40 couverts. Répondant harmonieusement à la cuisine, le décor est à la fois moderne et élégant, fidèle à l'esprit du lieu, d'où s'en dégage une ambiance tamisée et intimiste.

Une adresse confidentielle et gastronomique offerte aux portuans et voyageurs du monde entier.



***Le Monument***

Maison Albar Hotels – Le Monumental Palace  
Av. dos Aliados 151, 4000-067 Porto - Portugal

[www.maison-albar-hotels-le-monumental-palace.com](http://www.maison-albar-hotels-le-monumental-palace.com)

À propos de MAISON ALBAR HOTELS :

Maison Albar Hotels est la marque de boutiques-hôtels 5 étoiles du groupe hôtelier indépendant français Centaurus. Conjuguant avec passion le savoir-faire d’une famille de quatre générations d’hôteliers, Maison Albar Hotels est une collection de maisons toutes uniques mais avec le même esprit de famille, où l’élégance à la française se conjugue avec l’empreinte culturelle du lieu pour offrir à chaque hôte une expérience mémorable. Les Maison Albar Hotels sont créés à taille humaine afin que familles, couples et voyageurs d’affaires s’y sentent accueillis comme chez eux. Présents en France, Europe et Chine, Maison Albar Hotels se conçoit comme l’ambassadeur d’un luxe chaleureux à la française où se conjoignent savoir-vivre, goût du beau et culture.

[www.maison-albar-hotels.com](http://www.maison-albar-hotels.com)

