

# 4ème édition du Festival des Etoilés Monte-Carlo : Hommage aux 150 ans des Caves de l'Hôtel de Paris

Le Festival des Étoilés Monte-Carlo est déjà de retour pour une quatrième édition, dès le 20 avril 2024, jusqu'en octobre. Après trois superbes éditions automnales, le plus grand événement gastronomique de Monaco s'installe dans la durée, dès le printemps. Sur le même principe que les années précédentes, les chefs étoilés du Resort Monte-Carlo Société des Bains de Mer restent fidèles à la tradition des dîners à 4 mains, en invitant de grands chefs étoilés de renommée internationale, pour une expérience culinaire inédite. Cette édition 2024, en résonnance avec les célébrations du 150 ème anniversaire des Caves de l'Hôtel de Paris, mettra l'œnologie à l'honneur. Le gala de clôture, annoncé en octobre sera une fois encore l'apogée du Festival avec un nouveau format exceptionnel.

## Un Festival des Etoilés Monte-Carlo qui s'inscrit dans la durée

Fort de 25 restaurants et bars et riche de plus de 150 ans d'expertise dans le domaine de l'Art de vivre, le Resort Monte-Carlo Société des Bains de Mer reste le plus étoilé d'Europe avec ses 7 macarons Michelin. Cette année encore, ses chefs étoilés invitent leurs pairs internationaux pour offrir aux fins gourmets, des moments de pure gastronomie autour de menus créés spécialement pour l'occasion.

Coup d'envoi le 20 avril, au Louis XV-Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris\*\*\*, pour un duo multi-étoilé, formé pour l'occasion par le Chef Alain Ducasse et Simon Rogan, Chef britannique triplement étoilé au restaurant L'Enclume, au Royaume-Uni. Ce duo exceptionnel vous donne rendez-vous pour le déjeuner et le dîner.

Le 11 mai, le Chef Marcel Ravin recevra David Toutain, Chef français auréolé de deux étoiles Michelin et de l'étoile Verte à Paris, dans son nouvel écrin, le Blue Bay Marcel Ravin\*\*.

Puis, pour fêter l'arrivée de l'été, le Chef Dominique Lory organisera deux dîners au Grill\*, à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, les 21 & 22 juin, aux côtés d'un autre très grand Chef français : Yoan Conte, doublement étoilé à sa Table, à Annecy.

Enfin, après la trêve estivale, reprise du Festival les 14 et 15 septembre. Le Chef Yannick Alléno recevra, au Pavyllon Monte-Carlo\*, Richard Lee, Chef américain aux deux étoiles, qui traversera l'Atlantique pour deux dîners d'exception.

Un gala de clôture encore plus exceptionnel en hommage aux 150 ans des Caves de l'Hôtel de Paris

Cette année, le traditionnel Gala de Clôture se tiendra en octobre 2024, dans l'intimiste Patio de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo. Les chefs étoilés de Monte-Carlo Société des Bains de Mer feront briller une fois de plus, avec leurs équipes, le savoir-faire et la tradition gastronomique du Groupe, pour un dîner exceptionnel à sept étoiles.

#### Que serait un repas d'exception sans les vins qui l'accompagnent ?

Cette 4<sup>ème</sup> édition du Festival des Etoilés Monte-Carlo rendra hommage à l'un des plus impressionnants joyaux du patrimoine monégasque : les Caves de l'Hôtel de Paris. Voilà 150 ans que, grâce à Marie Blanc, ce véritable labyrinthe sous-terrain renferme un trésor de plus de 350 000 bouteilles et grands crus, faisant de ce lieu unique la plus grande cave d'hôtel au monde. Le Festival mettra donc en lumière, quelques-uns des plus beaux flacons sélectionnés avec soin par les Chefs Sommeliers de Monte-Carlo Société des Bains de Mer, et le talent des chefs étoilés du Resort, pour des accords mets et vins parfaits.





#### 7 déjeuners et diners exceptionnels, et un dîner de gala, au programme de l'édition 2024

**20 avril :** Déjeuner et dîner au Louis XV – Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris\*\*\*

Alain Ducasse accueille le Chef Simon Rogan, restaurant L'Enclume\*\*\*, Etoile Verte Michelin, Cartmel, Royaume-Uni

11 mai : Dîner au Blue Bay Marcel Ravin\*\*, Monte-Carlo Bay Hotel & Resort

Marcel Ravin accueille le Chef David Toutain, restaurant David Toutain\*\*, Etoile Verte Michelin,

Paris

**21 & 22 juin :** Dîners au Grill\*, Hôtel de Paris Monte-Carlo Dominique Lory accueille le chef Yoan Conte, restaurant La Table de Yoan Conte\*\*, Annecy

**14-15 septembre :** Dîners au Pavyllon Monte-Carlo, un restaurant de Yannick Alléno, Hôtel Hermitage Monte-Carlo\*

Yannick Alléno accueille le Chef Richard Lee, restaurant Saison\*\*, San Francisco

**En octobre** (date communiquée ultérieurement)

Gala de clôture du Festival des Etoilés Monte-Carlo 2024, Patio de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo



#### Visite exclusive des Caves de l'Hôtel de Paris

La magie de ce Festival ne s'arrête pas là ! Les clients du Festival qui logeront dans l'un des hôtels du Resort Monte-Carlo Société des Bains de Mer pourront se verront ouvrir les portes des Caves de l'Hôtel de Paris. Un moment rare, qui leur permettra de découvrir cet extraordinaire trésor caché à dix mètres de profondeur. Une expérience exclusive qui s'ajoutera à la traditionnelle rencontre avec les chefs de la Monte-Carlo Société des Bains de Mer.

### Réservations

Louis XV-Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris et Le Grill, Hôtel de Paris Monte-Carlo T. +377 98 06 88 64 / +377 98 06 88 88 - adhp@sbm.mc / legrill@sbm.mc

Blue Bay Marcel Ravin, Monte-Carlo Bay Hotel & Resort

T. +377 98 06 03 60 - Reservation-McBay@montecarlobay.mc

Pavyllon Monte-Carlo, un restaurant de Yannick Alléno, Hôtel Hermitage Monte-Carlo

T. +377 98 06 36 36- restaurantalleno@sbm.mc

## À propos du Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer

Monte-Carlo Société des Bains de Mer offre depuis 1863 un Art de Vivre inédit, un Resort unique au monde avec 2 casinos dont le prestigieux Casino de Monte-Carlo, 4 hôtels (Hôtel de Paris Monte-Carlo, Hôtel Hermitage Monte-Carlo, Monte-Carlo Beach, Monte-Carlo Bay Hotel & Resort), les Thermes Marins Monte-Carlo, 30 restaurants dont 5 réunissant 7 étoiles au Guide Michelin. Haut lieu de la vie nocturne, le Groupe offre une formidable palette d'événements. La métamorphose de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, la création de One Monte-Carlo (résidences de luxe, shopping, restaurant, centre de conférence), et la nouvelle Place du Casino contribuent à faire de Monte-Carlo l'expérience la plus exclusive en Europe.