

COMMUNIQUE DE PRESSE
Monaco le 15 octobre 2024



S.A.S. le Prince Albert II avec de gauche à droite Didier Guillaume, Ministre d'Etat, le Chef Emmanuel Pilon, le Chef Yannick Alléno, le Chef Dominique Lory, Stéphane Valeri, Président délégué de Monte-Carlo Société des Bains de Mer, Monsieur et Madame Louis Ducruet, Charles Leclerc et Alexandra Saint Mleux, le Chef Marcel Ravin et le Chef Alain Ducasse

L'édition 2024 du « Festival des Etoilés Monte-Carlo » se clôture par un dîner de Gala en hommage aux 150 ans des Caves de l'Hôtel de Paris

La quatrième édition du Festival des Etoilés Monte-Carlo s'est clôturée le vendredi 11 octobre, avec le traditionnel dîner de gala, qui s'est déroulé dans le cadre historique et fastueux de la Salle Empire de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo. Une soirée honorée par la présence de S.A.S. le Prince Albert II, accompagné de Monsieur et Madame Louis Ducruet et Mademoiselle Camille Gottlieb. A noter également la présence du pilote de Formule 1 Charles Leclerc et de sa compagne Alexandra Saint Mleux. Depuis quatre ans, les chefs étoilés de Monte-Carlo Société des Bains de Mer - Alain Ducasse et Emmanuel Pilon, Marcel Ravin, Dominique Lory et Yannick Alléno – se donnent rendez-vous avec leurs brigades pour élaborer un sublime dîner multi-étoilé. Un dîner de gala, qui a rendu hommage cette année aux 150 ans des Caves de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo. Les artisans de la sommellerie du Groupe, Mathias Negro, Maxime Pastor, Gérard Veyrat, et Franck Damatte, ont travaillé de concert avec les Chefs pour concevoir l'accord mets et vins parfait, mettant à l'honneur l'exceptionnel patrimoine gastronomique de Monte-Carlo Société des Bains de Mer.

Le Festival des Etoilés Monte-Carlo, vitrine du savoir-faire de Monte-Carlo Société des Bains de Mer

Depuis 4 ans le Festival des étoilés Monte-Carlo met à l'honneur la gastronomie « façon Monte-Carlo », son excellence, qui fait la réputation de la destination depuis 160 ans, le talent des Chefs cuisiniers et sommeliers, de Monte-Carlo Société des Bains de Mer et de toutes les brigades qui les accompagnent. Une grande famille, celle de la restauration SBM qui donnent vie à la trentaine de restaurants et bars du Resort le plus étoilé d'Europe.

Pour cette quatrième édition, lancée le 20 avril 2024, les Chefs étoilés SBM ont proposé 7 dîners 4 mains d'exception réalisés avec des Chefs étoilés internationaux : Le Chef Simon Rogan au Louis XV-Alain Ducasse, le Chef David Toutain au Blue Bay Marcel Ravin, le Chef Yohan Conte au Grill de l'Hôtel de Paris et le Chef Richard Lee au Pavillon Monte-Carlo un restaurant de Yannick Alléno, à l'Hôtel Hermitage.

Le fil conducteur était la célébration du 150^{ème} anniversaire des Caves de l'Hôtel de Paris, l'un des plus impressionnants bijoux du patrimoine monégasque, que l'on doit à Marie Blanc, épouse du fondateur de la Société des Bains de Mer. Un lieu unique qui renferme un trésor de plus de 350 000 bouteilles et grands crus, et qui constitue aujourd'hui la plus grande cave d'hôtel au monde.

C'est donc naturellement au cœur du palace monégasque, dans la prestigieuse Salle Empire que s'est clôturée cette édition, par un dîner de gala. Une soirée exceptionnelle, lancée par Stéphane Valeri, Président-Délégué de Monte-Carlo Société des Bains de Mer et animée avec brio par Sophie Menut Yovanovitch, rédactrice en chef du magazine gastronomique *Cuisine & Vins de France*.

Un dîner multi-étoilé en résonnance avec le 150^{ème} anniversaire des Caves de l'Hôtel de Paris

C'est une prestation de haut vol que les chefs étoilés de Monte-Carlo Société des Bains de Mer ont livré aux 136 convives privilégiés réunis pour cette soirée. Un dîner gastronomique en six services au format unique qui a mis à l'honneur les Chefs et leurs brigades. Au menu :

Amuse-bouches des chefs

Contribution exceptionnelle de Yasunari Okazaki, Maître-sushi de l'Abysses Monte-Carlo, à l'Hôtel Hermitage.

« *Langoustine au naturel, mayonnaise au gingembre et au shiso, vinaigrette sésame* »
Yannick Alleno – Pavillon Monte-Carlo un restaurant Yannick Alléno à l'Hôtel Hermitage

« *Saint-Jacques, Dachine, Pied de Veau, Caviar Oscietre* »
Marcel Ravin – Blue Bay, Monte-Carlo Bay Hotel & Resort continue le dîner avec :

« *Turbot côtier au feu de bois, cèpe, châtaigne et cornouille* »
Dominique Lory – Le Grill, Hôtel de Paris Monte-Carlo

« *Cardon de Denis Heritier, pois chiche et ail noir, tapenade de champignons, pourpier, pignon de cèdre* »
Alain Ducasse & Emmanuel Pilon – Le Louis XV-Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris

Gourmandises des chefs

Pour l'accord mets et vins les Chefs sommeliers avaient sélectionné de grands flacons puisés dans les Caves de l'Hôtel de Paris :

Taittinger « Comtes de Champagne » Blanc de Blancs – 2012
Sec de Doisy-Daëne - Bordeaux Blanc – 2022
Puligny-Montrachet 1er Cru « Clos de la Pucelle » Monopole - Domaine Jean Chartron – 2020
Château Calon-Ségur Saint-Estèphe 3ème Grand Cru Classé – Magnum, 2009
Château Troplong-Mondot 1er grand Cru Classé - Saint Emilion – Magnum, 2016
Château Doisy-Daëne - Cru Classé en 1855 - Barsac – 2016

A l'issue de la soirée, Stéphane Valeri, Président-Délégué de Monte-Carlo Société des Bains de Mer a remis la traditionnelle plaque commémorative du Festival des Etoilés Monte-Carlo aux Chefs, en les remerciant par ces mots :

« *Messieurs, vous contribuez à travers votre Art au rayonnement de Monte-Carlo et de la Principauté de Monaco tout entière. Je vous remercie pour ce magnifique dîner que vous avez imaginé et réalisé ensemble ce soir. Un grand moment de gastronomie, d'excellence et de partage. Je n'oublie pas vos précieux collaborateurs et les artisans de la restauration SBM, qui œuvrent au quotidien à la Gastronomie façon Monte-Carlo, et font vivre la légende.* »

Le rendez-vous est donné en 2025 pour la 5^{ème} édition du Festival des Etoilés Monte-Carlo.

[Les images de la soirée sont à retrouver ici](#) : ©Monte-Carlo Société des Bains de Mer

A propos du Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer

Monte-Carlo Société des Bains de Mer incarne un nouvel Art de vivre unique au monde qui a le goût du beau, du bon et du bien. Son Resort propose à la fois le Grand Luxe du Jeu dans ses casinos, des expériences « haute couture » au sein de ses palaces iconiques et de leurs Diamond Suites, une gastronomie résolument dans son époque, combinant restaurants étoilés, concepts internationaux et créations maison, ainsi qu'une offre artistique et culturelle de premier plan. Le Resort offre également une formidable palette d'activités autour du sport et du bien-être, du shopping et de la fête. Et parce que le nouvel Art de vivre Monte-Carlo doit évoluer vers un luxe de plus en plus éthique et responsable, Monte-Carlo Société des Bains de Mer est engagé depuis 2007 dans une politique volontariste en matière de transition énergétique, consommation des ressources et déchets, gastronomie locale et préservation du patrimoine naturel. Premier employeur privé de la Principauté de Monaco, le Groupe a lancé en 2023 sa 4ème charte éthique pour porter ses valeurs d'intégrité et de responsabilité dans la pratique de ses métiers.