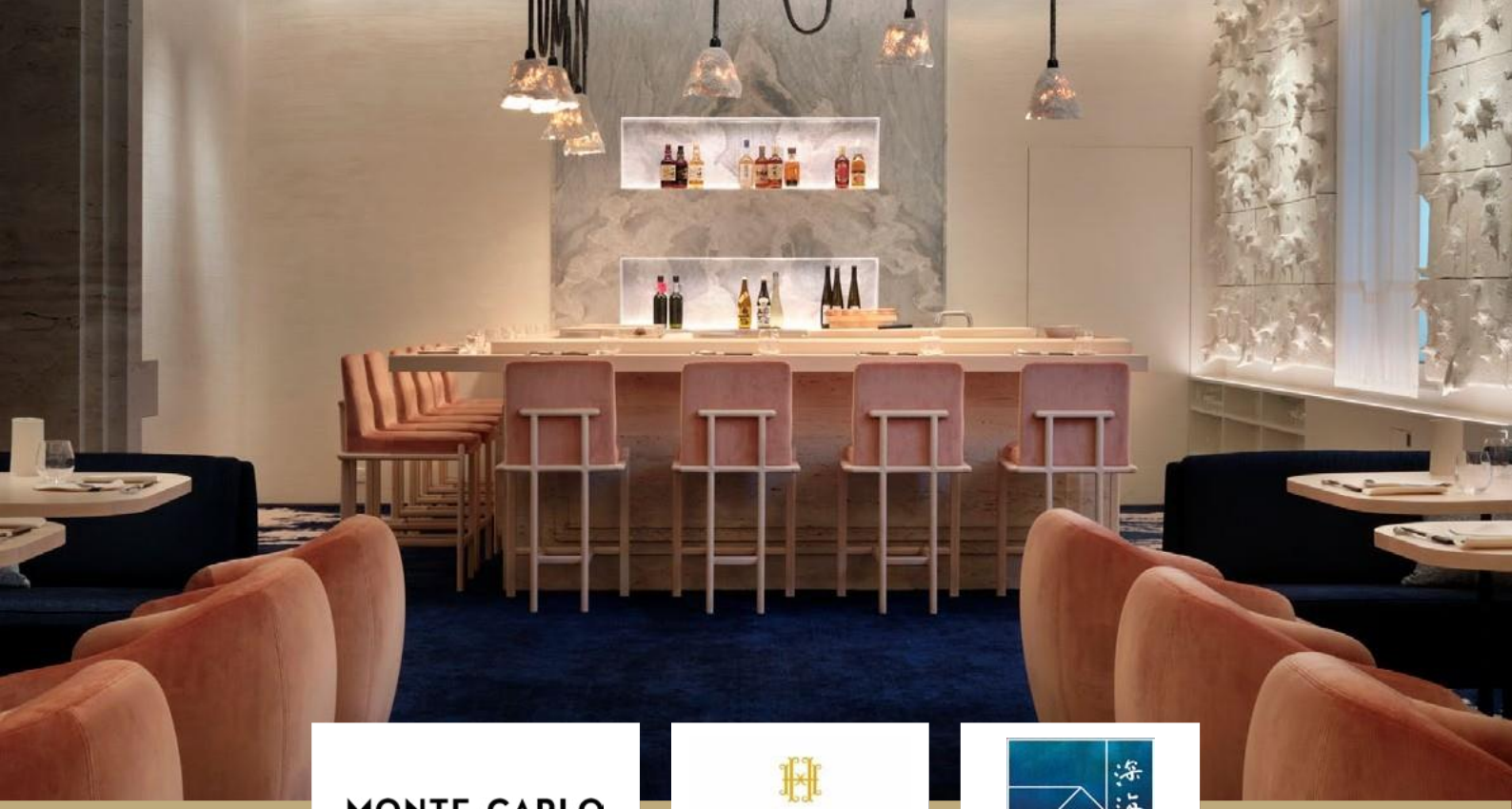




MONTE-CARLO
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER


HÔTEL HERMITAGE
MONTE-CARLO


L'Abyssé
YANNICK ALLÉNO
YASUNARI OKAZAKI

L'Abyssé Monte-Carlo : Voyage gastronomique autour de l'Art du sushi, à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo

Ce mardi 9 juillet, la nouvelle adresse de Yannick Alléno à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo, L'Abyssé Monte-Carlo, a été inaugurée par S.A.S. le Prince Albert II, accompagné par Louis Ducruet, en présence de Thomas Brezzo, Président du Conseil National de Monaco, de Stéphane Valeri, Président-Délégué de Monte-Carlo Société des Bains de Mer, de Louis Starck, Directeur Général de l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo, et des Chefs Yannick Alléno et Yasunari Okazaki. Une vingtaine de personnalités de la Principauté étaient réunies pour cet événement confidentiel. Après une première incursion du chef multi-étoilé en Principauté avec Pavillon Monte-Carlo, un restaurant de Yannick Alléno, L'Abyssé Monte-Carlo célèbre l'art du sushi, grâce à l'association du chef avec le Maître Sushi japonais Yasunari Okazaki. Ce tout nouveau joyau de l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo enrichit l'offre gastronomique du Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer et fait plus que jamais du Palace monégasque l'Hôtel des Connaisseurs et un véritable Hermitage pour voyageurs initiés.

L'abyssé Monte-Carlo a été inauguré

C'est dans un cadre ultra intimiste, et en petit comité, que L'Abyssé Monte-Carlo a été inauguré au cœur de l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo, ce mardi 9 juillet, au soir, en présence de S.A.S. le Prince Albert II. Après le traditionnel coupé de ruban, les 25 personnalités invitées pour cette soirée exclusive ont pris place pour découvrir l'univers de L'Abyssé, à travers un menu « Omakase », avec un accord parfait mets, vins, extractions et saké.



S.A.S. le Prince Albert II, entouré de gauche à droite par Yasunari Okazaki, Stéphane Valeri, Yannick Alléno, Thomas Brezzo et Jennifer Casagrande.

Omakase - je m'en remets à vous – est la quintessence de l'expérience, proposée tel un dîner à quatre mains par les Chefs Alléno et Okazaki, et déroulée en trois temps :

Les émotions salées

Eloge de la neutralité, une sole entière exprimée ; Dôme de riz Sasanishiki au navet, Gelée marine « recette du grand Auguste Escoffier » ; Langoustine au naturel, Mayonnaise au citron noir et au sésame ; Bulot trempé, Salade d'ormeaux aux pétales de légumes acidulés ; Sashimi, sauce shiso vert

La collection de sushis nigiris

Entracte, Fleur de courgette d'ici à la vapeur d'algue, sauce au pollen de fleurs ; Lait d'amande glacé et bœuf séché, Yuzu Ponzu à l'huile d'herbe

Les amamis

Coquilles de meringue iodée, crème double de ferme battue ; Fleur de sucre, fraises marinées à l'aloë vera et glacée au shiso ; Shiratawa aux fruits confits, bouillon floral épicé ; Brisselet au pralin de sésame noir, sel de citron ; Croustillant aux algues, crème de jasmin ; Café mono origine, « Mora Azul » cold brew, collection 1895 by Lavazza



Et pour parfaire le voyage, le dîner était accompagné de subtiles extractions, de grands vins et de grands sakés, créant une harmonie parfaite. Une harmonie également créée dans ce petit écrin, par le design de Laurence Bonnel - Alléno, accompagnée du duo d'architectes RoWin'atelier, où l'art entre en résonnance avec la cuisine.

« L'Abysses Monte-Carlo, une véritable aventure culinaire exceptionnelle, proposée par notre partenaire le Chef Yannick Alléno et le maître Sushi japonais Yasunari Okazaki, vient réhausser encore l'offre de restauration non seulement de l'Hôtel Hermitage, mais aussi de notre Resort Monte-Carlo Société des Bains de Mer tout entier. Ce nouveau voyage gastronomique vient répondre de la plus belle des manières à une attente souvent exprimée par notre clientèle. »

**Stéphane Valeri, Président-Délégué de Monte-Carlo
Société des Bains de Mer**

« Je souhaite remercier la Société des Bains de Mer pour sa confiance en ce projet unique et merveilleux. L'Abysses Monte-Carlo est un écrin de délicatesse, un bijou précieux de Méditerranée, dont les sushis et émotions sont teintés d'azur. C'est une belle aventure gastronomique que nous continuons d'écrire main dans la main, pour laisser aux clients une véritable empreinte mémorable »

Chef Yannick Alléno

Une nouvelle expérience gastronomique de haut vol

Ce même menu Omakase est proposé dès l'ouverture de l'établissement, ce mercredi 10 juillet, avec le menu Empreinte, légèrement raccourci. Soigneusement élaborés à partir de produits locaux, les menus de L'Abyssé Monte-Carlo, composés comme des haikus (courts poèmes japonais), réunissent les quatre éléments : d'un côté, la terre de l'arrière-pays monégasque d'où proviennent les légumes, le feu de la cuisson à juste température et les techniques d'extraction développées par le Chef Yannick Alléno ; de l'autre, la maîtrise de l'eau et de l'air contenus dans chaque sushi, grâce à la sensibilité et à l'épure des mouvements du Chef Yasunari Okazaki.

Après une première adresse parisienne doublement étoilée, L'Abyssé se décline en mode méditerranéen, à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo, Hôtel des Connaisseurs, mettant à l'honneur toute la subtilité et la délicatesse des arts culinaires japonais et français. Resort le plus étoilé d'Europe, Monte-Carlo Société des Bains est aujourd'hui une destination gastronomique de référence. L'Abyssé Monte-Carlo vient compléter une offre déjà riche de tables étoilées et de concepts made in Monte-Carlo ou internationaux, avec cette nouvelle expérience de haut vol.





INFORMATIONS PRATIQUES

L'Abyssé Monte-Carlo - Hôtel Hermitage Monte-Carlo - Square Beaumarchais - MC 98000 Monaco

Ouvert tous les soirs au dîner uniquement, de 19h00 à 23h00

Menu Omakase : 360€ / Menu Empreinte : 240€

Réservations : T. +377 98 06 94 94 – abyssé@sbm.mc ou sur www.montecarlosbm.com/fr/restaurant

À propos du Chef Yannick Alléno

Reconnu parmi les plus grands chefs de cuisine au monde, Yannick Alléno a obtenu deux fois trois étoiles au Guide Michelin avec Alléno Paris au Pavillon Ledoyen et Le 1947 Cheval Blanc Courchevel. Au sein du Pavillon Ledoyen, il crée également un premier Pavillon, sa version de la gastronomie décomplexée, et un premier Abyssé, le comptoir à sushi. Avec L'Abyssé Monte-Carlo, le Chef marque aujourd'hui sa volonté de développer un concept d'Omakase qui lui est propre, articulant savoir-faire français et japonais, au plus proche de la Méditerranée.

À propos du Chef Yasunari Okazaki

Pendant ses 15 premières années de carrière au Japon, Yasunari Okazaki n'a cessé d'apprendre toutes les techniques du Kaiseki, la cuisine gastronomique japonaise. Il fait alors la rencontre du Chef Alléno qui, ému par son art du sushi, lui propose d'ouvrir L'Abyssé à ses côtés. Le restaurant ouvre en 2018, décroche une première étoile puis une deuxième en 2020. Quatre ans plus tard, l'ouverture de L'Abyssé Monte-Carlo constitue pour Yasunari Okazaki un nouveau défi, avec l'appréhension d'un nouvel environnement et de nouveaux produits, pour partager son savoir-faire du sushi jusque sur la Côte-d'Azur.

À 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 4^{ème} charte éthique pour porter ses valeurs d'intégrité et de responsabilité dans la pratique de ses métiers.

montecarlosbm.com @montecarlosbm #mymontecarlo