



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 31 MARS 2025

**YANNICK ALLÉNO DÉCROCHE  
SA 17<sup>ÈME</sup> ÉTOILE AU GUIDE MICHELIN :  
DEUX NOUVELLES ÉTOILES POUR  
L'ABYSSE MONTE-CARLO APRÈS  
SEULEMENT 8 MOIS D'OUVERTURE**

---

Acteur majeur de la gastronomie mondiale avec ses 19 restaurants en France et à l'international, le groupe Yannick Alléno ajoute une nouvelle distinction à son palmarès en obtenant sa 17ème étoile, avec deux nouvelles étoiles pour L'Abysses Monte-Carlo. Cette distinction a été remise lors de la cérémonie du Guide Michelin le 31 mars 2025.

Le Groupe continue de faire rayonner l'excellence de la cuisine française et confirme son rôle d'ambassadeur de la gastronomie à l'échelle internationale.

“ Ces 17 étoiles, je les dédie avant tout à mes équipes. Ensemble, nous formons une véritable constellation d'étoiles, repoussant sans cesse les limites de l'exceptionnel grâce à notre savoir-faire et notre audace. Je suis particulièrement fier d'avoir auréolé L'Abysses Monte-Carlo de deux étoiles après seulement 8 mois d'ouverture. Cette distinction est une magnifique récompense pour mes équipes qui s'engagent chaque jour dans une démarche de gastronomie durable et respectueuse de la planète. J'espère que ces étoiles attireront de nouveaux clients, curieux de découvrir l'univers unique de mes restaurants. Je suis heureux de cette réussite et souhaite que 2025 soit une année pleine de nouvelles victoires collectives ! ”

se félicite le Chef Yannick Alléno



Niché au cœur de l'Hôtel Hermitage, L'Abysses Monte-Carlo est un écrin où se rencontrent harmonieusement le savoir-faire français du Chef multi-étoilé Yannick Alléno et les techniques japonaises du maître sushi Yasunari Okazaki. Après un premier L'Abysses au Pavillon Ledoyen, le Chef Alléno se rapproche davantage de la mer Méditerranée, mettant en valeur les poissons locaux et de saison. Dans cet espace, il s'imprègne du terroir monégasque pour révéler de véritables œuvres marines. Après avoir séduit les capitales européennes, Paris et Monaco, L'Abysses s'exporte au Japon à Osaka en octobre 2024, concrétisant ainsi le rêve de 30 ans du Chef Alléno d'ouvrir un restaurant au Japon.

— *L'Abysses :*  
*la fusion de deux savoir-*  
*faire, la maîtrise des*  
*quatre éléments*

D'un côté, le Chef Yannick Alléno, et la modernité apportée à la cuisine française, notamment avec le travail des sauces et des extractions ; de l'autre le Maître Sushi Yasunari Okazaki, dépositaire de la tradition japonaise, maître du temps et du geste.



Les invités peuvent s'attendre à des plats comme le «Tofu d'artichaut et œuf de brochet fumé» du Chef Yannick Alléno, combinant innovation française et méthodes traditionnelles japonaises de fabrication du tofu, ainsi que la «Collection de Nigiri» du Chef Yasuda, chaque pièce mettant en valeur du poisson de saison et les meilleures traditions du sushi. Les sélections évoluent selon les saisons, avec un accent sur les ingrédients locaux à leur apogée.

L'Abysses Monte-Carlo est comme un haïku (poème japonais, reflet des saisons) dédié à la Méditerranée, qui se déroule au fil d'un menu Omakase, mêlant puissance et délicatesse. Un menu soutenu par des grands vins puisés dans les Caves de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo et des sakés rares, sélectionnés par les sommeliers de l'établissement, créant une expérience mémorable qui résonne bien au-delà de la première bouchée.

## *Tradition, Innovation — et Durabilité*

Issus d'une pêche locale et responsable, les poissons sont pêchés dans le respect de leurs cycles de reproduction pour préserver les différentes espèces.

Le Chef Alléno travaille en étroite collaboration avec des pêcheurs qui pratiquent des méthodes ciblées de pêche durable, et l'ikejime pour préserver la chair du poisson intacte. La beauté et le respect du produit sont essentiels dans l'art du sushi. Poissons de printemps, d'été, d'automne et d'hiver, le Chef Alléno fait évoluer la carte en fonction des saisons et des prises des pêcheurs.

Une philosophie illustrée dans le restaurant par la technique du gyotaku. Développée par les pêcheurs, cette technique leur permettait autrefois de conserver un souvenir de leurs prises, en appliquant de l'encre sur le poisson avant de l'apposer sur du papier washi. Ils en conservaient ainsi l'empreinte. A L'Abyisse, cette empreinte mémorable est celle laissée au client, en souvenir du poisson dégusté le jour-même.



## *Les 6 restaurants étoilés — du groupe Yannick Alléno*

Parmi les 19 restaurants de Yannick Alléno, 6 établissements sont distingués d'un total de 17 étoiles, en France et à l'étranger. Cette performance témoigne de la capacité exceptionnelle du Groupe à maintenir, d'année en année, un niveau d'exigence et de créativité sans pareille. Les étoiles sont réparties comme suit : deux restaurants sont récompensés de 3 étoiles, trois de 2 étoiles, et trois autres de 1 étoile, contribuant ainsi à faire rayonner le patrimoine culinaire français à travers le monde.

### *Pavillon Paris\*, Pavillon Londres\* et Pavillon Monte-Carlo\**

Avec Pavillon, le Chef Yannick Alléno rend hommage à son héritage bistrotier et partage sa vision de la gastronomie décomplexée. On y retrouve l'emblématique comptoir donnant sur la cuisine ouverte, symbole d'échanges et de convivialité.

D'abord ouvert en 2019 à Paris au cœur du Pavillon Ledoyen, Yannick Alléno déploie le concept du comptoir gastronomique dans deux autres capitales internationales : Monte-Carlo (2022), puis Londres (2023). La carte affiche des emblématiques comme l'iconique Surf & Turf ou l'incontournable Soufflé au fromage à la vapeur. Mais chaque Pavillon développe aussi ses propres créations, en lien avec les produits locaux.

La recherche du goût juste et le travail de la sauce qui vient faire dialoguer les éléments entre eux est au centre de la cuisine du Chef Yannick Alléno. Des sauces modernes, réalisées comme des parfums grâce aux techniques d'extraction, de fermentation et de cryoconcentration.

### *L'Abysses Paris\*\*, L'Abysses Monte-Carlo\*\**

En 2018, le Chef Yannick Alléno ouvre L'Abysses avec le maître sushi Yasunari Okazaki, rencontré à Ginza. Ensemble, ils tissent un pont entre leurs deux pays, et portent le voyage gustatif au plus haut niveau de l'excellence. En deux ans, le restaurant obtient deux étoiles au Guide Michelin, et devient le seul restaurant japonais deux étoiles d'Europe. Au comptoir, on admire les gestes du maître, sa précision, son savoir-faire pour des nigiris dressés minute avec un riz à température ambiante. Autour, le cadre se veut moderne, intimiste et artistique. Pour découvrir ou prolonger l'expérience, les Chefs écrivent L'Abysses, un beau-livre qui revient sur cette rencontre humaine et l'art du nigiri. « Pour faire un sushi il faut 25 ans et 10 secondes ! », s'amuse Yasunari Okazaki.

### *La Table de Pavie\*\* à Saint-Emilion*

Dans un cadre privilégié, au milieu des vignes, Yannick Alléno signe à La Table de Pavie une grande cuisine bordelaise aux côtés de son chef exécutif Sébastien Faramond. Il s'inspire de recettes traditionnelles et les modernise pour revivifier le patrimoine gastronomique : « Nous allons faire sortir la cuisine bordelaise de son esprit bourgeois pour proposer une cuisine moderne et identitaire », déclare-t-il. Le restaurant entretient depuis de nombreuses années de précieuses relations avec les producteurs environnants, dont ils valorisent les produits en cuisine pour proposer une cuisine bordelaise moderne.

### *STAY Dubai\*\**

Le restaurant STAY offre le meilleur de la gastronomie française au sein du One&Only The Palm de Dubaï. Le chef Alléno y propose une expérience innovante, originale et surprenante. Les saveurs traditionnelles sont exacerbées grâce à des techniques modernes pour un menu raffiné, qui varie au gré des saisons et des ingrédients. Une cuisine à la croisée des cultures, dont le produit, issu de fermes locales, est au centre de l'assiette.

### *Alléno Paris\*\*\**

Au Pavillon Ledoyen, le restaurant gastronomique trois étoiles accueille ses convives dans un cadre privilégié : situé dans la salle classée monument historique, le lieu dévoile un cadre d'époque 1900 aux détails minutieux. Le Chef Yannick Alléno y déploie son approche visionnaire de l'art culinaire, accompagnée d'une réflexion sur les codes du service d'un grand restaurant. Pour le Chef, "accueillir au restaurant c'est avoir la responsabilité de l'autre". C'est pourquoi il crée en septembre 2021 la Conciergerie de Table. Une révolution en matière de service, pour repenser complètement l'accueil du convive et préparer sa venue dans les moindres détails.

Les maîtres-mots : personnalisation et anticipation. Avant même son arrivée, les équipes prennent contact avec le client afin de connaître ses envies, ses attentes, l'occasion de sa venue, et co-crée avec lui un menu unique et dédié.

### *Le 1947 Cheval Blanc Courchevel\*\*\**

Le 1947 à Cheval Blanc doit son nom au plus prestigieux millésime de Château Cheval Blanc et met en scène une mélodie des saveurs au cœur de Cheval Blanc Courchevel. Le décor voluptueux et enveloppant ouvre la cuisine sur la salle intimiste du restaurant, avec seulement 5 tables, invitant les convives à prendre part à la partition qui se joue en coulisses. Epuré, contemporain, majestueux, un tableau rare se compose plat après plat pour émerveiller les sens. Seul restaurant de Courchevel triplement étoilé au Guide MICHELIN, Le 1947 à Cheval Blanc orchestre une valse des saveurs et des savoir-faire tout en élégance, composée par le chef Yannick Alléno. Saison après saison, de nouvelles surprises fleurissent au gré des découvertes estivales du Chef Alléno, célébrant avec finesse et créativité des compositions audacieuses.

## **Informations pratiques**

### **À propos de Yannick Alléno et de son Groupe**

Yannick Alléno fait partie des plus grands Chefs français. En 2008, il fonde le Groupe qui porte son nom afin de fédérer autour de sa vision, incarnée dans ses 19 établissements aux 17 étoiles. Yannick Alléno pose les bases d'une cuisine véritablement identitaire : la Cuisine Moderne. Inspiré par Auguste Escoffier, le Chef remet à l'honneur les sauces, qu'il conçoit comme des parfums grâce à des procédés d'extraction, de fermentation et de cryoconcentration, qui mettent les produits à l'honneur. En 2014, Yannick Alléno reprend la concession du Pavillon Ledoyen à Paris dans lequel il crée trois concepts de restaurants : le restaurant gastronomique trois étoiles, Alléno Paris – dans lequel il développe le service de Conciergerie de Table –, le comptoir à sushis deux étoiles, L'Abyssé, et le comptoir gastronomique décomplexé une étoile, Pavillon.

Le groupe Yannick Alléno défend une approche quaternaire : accélérateur de talents, il réforme les codes de la gastronomie et du service pour s'ancrer dans son époque en portant ses engagements, donner à vivre à ses clients une assiette extraordinaire et leur laisser une empreinte mémorable.