



MONTE-CARLO
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER

Ouverture du restaurant

“Yannick Alléno à l’Hôtel Hermitage Monte-Carlo”

Le chef multi étoilé met le cap au sud dès le 19 mai 2021

Comme annoncé le 8 février 2021 en conférence de presse, par Jean-Luc Biamonti, Président Délégué de Monte-Carlo Société des Bains de Mer et Louis Starck, Directeur Général de l’Hôtel Hermitage Monte-Carlo, le restaurant Yannick Alléno à l’Hôtel Hermitage Monte-Carlo ouvrira bien ce printemps sur la magnifique terrasse du palace monégasque. La date est prise pour le mercredi 19 mai. Cap au Sud pour le Chef multi-étoilé Yannick Alléno, qui va donner à sa cuisine un doux accent monégasque, pour le plus grand plaisir des locaux et des connaisseurs internationaux. La terrasse de l’ancien Vistamar a fait peau neuve pour offrir un nouveau lieu de vie propice à la détente. La cuisine « sans cravate » se veut simple, on vous dévoile la carte en avant-première.

Yannick Alléno à l’Hôtel Hermitage Monte-Carlo, un nouveau lieu de vie au cœur de l’Hôtel Hermitage Monte-Carlo

Le 19 mai 2021 fera date à Monaco avec l’arrivée du Chef multi-étoilé Yannick Alléno et l’ouverture du restaurant Yannick Alléno à l’Hôtel Hermitage Monte-Carlo. La première adresse dans le Sud pour le Chef, un doux rêve qui voit enfin le jour. Une étape importante pour l’Hôtel Hermitage Monte-Carlo, qui offre avec ce restaurant, une Maison, un nouveau lieu de vie, sur l’une des plus belles terrasses de la Côte d’Azur, à la vue unique sur le port et le Rocher de Monaco, celle de l’ancien Vistamar.

De nouveaux moments de partage dans un nouvel écrin propice à la détente

Tel un balcon sur la Méditerranée, la terrasse a été repensée dans l’esprit d’un jardin méditerranéen. Jasmin, agrumes et oliviers se sont invités pour créer une atmosphère douce, une parenthèse de sérénité. Une atmosphère à laquelle les arts de la table allégés et le service ultra-personnalisé ne seront pas étrangers. Ni la lumière enveloppante qui baigne le lieu et le bleu omniprésent en toute saison.

Quand Yannick Alléno teinte sa cuisine d'Azur

La Méditerranée foisonne de couleurs et de jardins, et s'installer à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo s'est imposé comme une évidence pour Yannick Alléno, qui proposera ici une cuisine faite des plus beaux produits locaux, assaisonnés d'une façon inédite, pigmentée de son savoir-faire et dictée par son environnement.

La toute première carte du restaurant équivaut à des prémices. Elle donne le ton des prochaines évolutions, qui se feront au rythme des saisons, des températures et des envies aussi : une cuisine extrêmement rafraichissante quand il fait chaud, ou réconfortante quand les températures baisseront.

Une carte large, généreuse, pensée pour faire plaisir, qui sera renouvelée autant que nécessaire pour garantir des émotions sans cesse renouvelées.

Le plat Signature ? Nous parlerons plutôt ici d'une invitation à la découverte des facettes multiples de la cuisine de Yannick Alléno, teintée d'Azur, en version gourmande ou tout en légèreté.

Découvrez la carte et les visuels en haute définition ici

À propos de Yannick Alléno et le Pavillon Ledoyen

Yannick Alléno fait partie du cercle très fermé des plus grands chefs de cuisine du monde. Enthousiaste, il consacre sa vie à sa passion et revendique une cuisine française forte, riche de son patrimoine et ambitieuse dans ses créations.

En 2013, il amorce un travail fondateur sur les sauces, véritable ADN de la cuisine française, afin de les moderniser et invente le procédé révolutionnaire de l'Extraction®. Curieux et exigeant, il se joue dès lors des frontières établies et pose les bases d'une cuisine totalement novatrice : la Cuisine Moderne.

Au 1er juillet 2014, il reprend la direction culinaire du Pavillon Ledoyen situé sur les Champs-Élysées à Paris et y installe Alléno Paris. Après sept mois d'ouverture, Yannick Alléno reçoit ses trois nouvelles étoiles au guide MICHELIN.

Depuis 2017, Yannick Alléno est le seul chef Français à la tête de deux restaurants trois étoiles en France, au Alléno Paris, donc, et au 1947, du Palace Cheval Blanc Courchevel.

Le Pavillon Ledoyen devient en 2020 l'établissement indépendant le plus étoilé au monde, avec 3 étoiles pour Alléno Paris, 2 étoiles pour L'Abyss, le comptoir à sushi ouvert en 2018 et Pavillon, le comptoir gastronomique ouvert fin 2019, qui rend hommage à la cuisine de comptoir. Une véritable reconnaissance pour le travail du chef et de ses équipes, qui œuvrent au quotidien pour faire de ce lieu historique, une véritable institution de la gastronomie.

En 2021, le chef prend les commandes du Vistamar, la grande table de l'Hôtel Hermitage à Monaco qui devient "Yannick Alléno à l'Hôtel Hermitage" et écrit un nouvel ouvrage, sous la forme d'un manifeste « Tout doit changer ! Quel service pour le grand restaurant ? », dans lequel il présente les actions qu'il met actuellement en place dans ses restaurants, pour définir le « grand restaurant de demain ».

A 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.

Informations pratiques

Yannick Alléno à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo

Hôtel Hermitage Monte-Carlo

Square Beaumarchais

MC 98000 Monaco

Informations/Réservation : +377 98 06 98 98 -
restaurantalleno@sbm.mc

Contact Médias SBM :

Melchior | Agence de Communication

Michaël Torino-Gardie - michael@agencemelchior.com

+33(0)1 45 51 22 40 | +33 (0)6 82 57 88 41

Ouvert tous les jours dès le 19 mai 2021

Déjeuner de 12h00 à 15h00 & Dîner de 19h00 à

21h30 (horaires sujets à modification en fonction des
mesures gouvernementales)

Monte-Carlo Société des Bains de Mer

T.377 98 06 64 14 -

montecarlosbm.com - @montecarlosbm

#mymontecarlo