

FESTIVAL DES ÉTOILÉS MONTE-CARLO



MONTE-CARLO
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER

Festival des Étoilés Monte-Carlo 2026 : 6 dîners d'exception Pour le Resort le plus étoilé du monde

C'est un rendez-vous que les amoureux de haute gastronomie ne sauraient manquer. Le Festival des Etoilés Monte-Carlo revient pour une sixième édition, dès le 13 mai. Resort le plus étoilé au monde, avec six restaurants qui totalisent dix macarons Michelin, Monte-Carlo Société des Bains de Mer proposera, tout au long de la saison printemps-été, une collection de six dîners à quatre mains de haut vol, orchestrés par ses Chefs étoilés, avant de clôturer l'événement par son traditionnel Gala, le 14 novembre.

Six dîners à quatre mains avec les plus grands Chefs

Destination gastronomique par excellence, Monte-Carlo Société des Bains de Mer, compte plus de 30 restaurants et bars en Principauté de Monaco et pas moins de six tables réunissant un total de dix étoiles. Rendre hommage à cette gastronomie, *made in Monte-Carlo*, aux très grands Chefs qui la portent avec leurs équipes et créer des rencontres uniques avec de grands Chefs étoilés internationaux, telle est la philosophie du Festival des Etoilés Monte-Carlo. Pour cette nouvelle édition, les Chefs Alain Ducasse, Yannick Alléno, Marcel Ravin et Dominique Lory vous réservent de nouveaux grands moments d'émotion.

Programme du Festival des Etoilés Monte-Carlo 2026



Le premier rendez-vous est donné au **Blue Bay Marcel Ravin****, au Monte-Carlo Bay Hotel & Resort. Le 13 mai, le Chef aux deux étoiles **Marcel Ravin** accueillera le Chef triplement étoilé **Glenn Viel**, aux commandes de L'Oustau de Baumannière depuis 2015. La gastronomie créole du Chef Ravin rencontrera ainsi les délicates notes méditerranéennes caractéristiques de l'établissement provençal mythique créé en 1945, qui a marqué toute une génération de fins gourmets.

Informations et réservations :

T. +377 98 06 00 35 - Reservation-McBay@sbm.mc

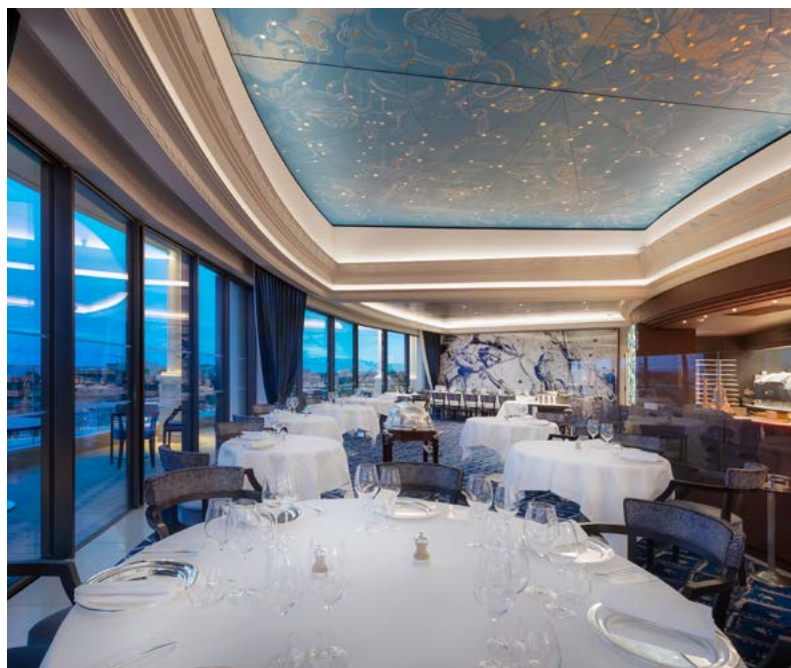
<https://www.montecarlosbm.com/fr/activity/un-4-mains-marcel-ravin-x-glenn-viel>

Le deuxième temps fort du Festival se tiendra au **Grill***, le 22 mai, au dernier étage de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo. Face à la vue imprenable sur la Principauté de Monaco, le Chef **Dominique Lory** retrouvera son ancien Chef **Christophe Moret**, avec lequel il avait fait ses armes au Plaza Athénée et au Spoon. Aujourd'hui Chef Exécutif du Domaine Les Crayères, qui compte Le Parc**, restaurant deux étoiles, Christophe Moret est de retour en Principauté, après un premier passage par les cuisines du Louis-XV Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo***.

Informations et réservations :

T.+377 98 06 88 88 - legrill@sbm.mc

<https://www.montecarlosbm.com/fr/activity/un-4-mains-dominique-lory-x-christophe-moret>



L'arrivée de l'été sera marquée par le troisième dîner du Festival au **Pavillon Monte-Carlo, un restaurant de Yannick Alléno à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo***. Le Chef multi-étoilé Yannick Alléno recevra, le 13 juin, le Chef **Gérald Passadat**, Chef du restaurant trois étoiles Le Petit Nice Passadat. Un dîner d'exception où se rencontreront les influences méditerranéennes de Marseille et Monaco.

Informations et réservations :

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

<https://www.montecarlosbm.com/fr/activity/un-4-mains-yannick-alleno-x-gerald-passadat>



Le **23 juillet**, le Chef **Marcel Ravin** proposera son second dîner du Festival, cette fois-ci depuis les cuisines d'**Elsa Marcel Ravin***, au Monte-Carlo Beach, auréolé d'une étoile au Guide Michelin depuis 2025. Aux côtés du Chef **Domenico d'Antonio**, Marcel Ravin accueillera **Christopher Coutanceau**, Chef triplement étoilé du restaurant éponyme. Un dîner d'exception, avec une vue imprenable sur la Méditerranée qui conjuguera l'amour des deux Chefs étoilés pour les produits de la mer, ainsi que leur profond engagement en faveur d'une pêche durable.

Informations et réservations :

T. +377 98 06 50 05 - restaurantelsa@sbm.mc

<https://www.montecarlosbm.com/fr/activity/un-4-mains-marcel-ravin-x-christopher-coutanceau>



Cette série de dîners à quatre mains s'achèvera au sein du **Louis XV-Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo*****, le **23 septembre**. Le Chef **Alain Ducasse** et le Chef **Emmanuel Pilon** recevront le Chef suédois **Björn Frantzén**, auréolé de deux étoiles au Guide Michelin pour son restaurant **Frantzén***** à Stockholm. Un dîner d'anthologie orchestré par deux très grands noms de la gastronomie faisant partie des rares Chefs au monde qui ont pu décrocher trois étoiles au Guide Michelin dans trois restaurants différents.

Informations et réservations :

T. +377 98 06 88 64 - adhp@sbm.mc

<https://www.montecarlosbm.com/fr/activity/un-4-mains-alain-ducasse-x-bjorn-frantzen>

Enfin, le **14 novembre 2026**, le traditionnel **Gala de clôture** conclura ce Festival au cœur de la **Salle Empire**, écrin de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo. Les Chefs triplement et doublement étoilés du Resort Monte-Carlo Société des Bains de Mer orchestreront pour l'occasion un prestigieux dîner qui mettra à l'honneur tout le savoir-faire et toute la créativité des Chefs et de leurs équipes, dignes du Grand Art de Vivre façon Monte-Carlo.

Informations et réservations :

Informations pratiques à venir





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