

Floriane Grand, Cheffe Pâtissière du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, reçoit le Trophée Pâtissier PACA, Corse, Monaco 2025 du Gault & Millau

Flash Info – Monaco, le 28 avril 2025 – Ce lundi matin, le Palais de la Méditerranée, à Nice, accueillait le Gault & Millau Tour pour la région Provence-Alpes-Côte d’Azur-Corse-Monaco. A cette occasion, la Cheffe Pâtissière du Blue Bay Marcel Ravin et du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, Floriane Grand, a reçu le Trophée Pâtissier 2025. Seul talent monégasque distingué cette année à l’occasion du Gault & Millau Tour PACA, Corse, Monaco, Floriane Grand est ainsi récompensée pour son parcours et ses réalisations au sein de l’hôtel monégasque. Une récompense qui survient un mois après avoir décroché le prestigieux Titre Passion Dessert du Guide Michelin, et qui renforce un peu plus encore la position du Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer dans le secteur de la haute gastronomie.





Chaque année, le Gault & Millau Tour parcourt les onze régions françaises, afin de rencontrer et dénicher les talents de la gastronomie et de la salle, en remettant douze trophées dans différents domaines. Cette édition 2025 salue l'œuvre de Floriane Grand, Cheffe pâtissière du Blue Bay Marcel Ravin et du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, avec le Trophée Pâtissier 2025, décerné pour la région PACA-Corse-Monaco. Floriane est ainsi la seule lauréate monégasque distinguée cette année.

D'origine lyonnaise, Floriane Grand a très vite développé une véritable passion pour l'art de la pâtisserie, participant à des concours nationaux et internationaux, comme le Meilleur Apprenti de France (MAF) ou la Coupe du Monde de Pâtisserie Junior. Après avoir intégré la Maison Fauchon, puis la brigade du K2 Palace Courchevel, elle s'installe sur la Côte d'Azur et rejoint, en tant que Sous-Cheffe, le Chef Marcel Ravin au Monte-Carlo Bay Hotel & Resort en 2019. Dès 2020, Floriane Grand devient Cheffe Pâtissière de l'hôtel, confectionnant ainsi les pâtisseries du restaurant doublement étoilé, le Blue Bay Marcel Ravin**, mais aussi de la table estivale Las Brisas, de L'Orange Verte et de l'Espace Calypso. Pour donner vie à ses créations, Floriane s'inspire du

jardin, des herbes aromatiques et des saisons. Elle s'attache également à trouver l'équilibre entre la légèreté et le peu sucré, sans oublier la gourmandise.

*« Ce Trophée est une immense fierté, c'est la reconnaissance du travail accompli au Monte-Carlo Bay Hotel & Resort aux côtés de mon Chef, Marcel Ravin. Je remercie les équipes de pâtisserie, de cuisine et de salle pour ce travail en cohésion au quotidien qui nous mène là où nous en sommes aujourd'hui. Je remercie Monte-Carlo Société des Bains de Mer et le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort de nous avoir donné l'opportunité de faire grandir le Blue Bay Marcel Ravin**. Je remercie aussi le Gault & Millau de mettre la pâtisserie française sur le devant de la scène », a déclaré Floriane Grand.*

« C'est un souffle de joie et un aboutissement : l'aboutissement d'un travail d'équipe initié depuis tant d'années. Bientôt sept ans et une fierté de la reconnaissance du prix gagné non seulement pour les équipes, mais pour la maison et la destination Monte-Carlo », a commenté le Chef Marcel Ravin.

A propos de la sélection Gault & Millau, rappelons que le Blue Bay Marcel Ravin** compte trois toques, tout comme le Grill*, et Pavillon Monte-Carlo*. L'Abysse Monte-Carlo** en affiche quatre et Elsa* deux. Le Louis XV-Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo***, Membre de l'Académie Gault & Millau, est distingué par cinq toques d'or.

Monte-Carlo Bay Hotel & Resort

40, Avenue princière Grâce

98000 Monaco