

**L'Abysses Monte-Carlo couronné aux Gault & Millau 2025**



**L'Abysses Monte-Carlo**, véritable temple de l'Art du sushi orchestré par Yannick Alléno et le maître sushi **Yasunari Okazaki**, a reçu une prestigieuse distinction de **17/20 – synonyme de « table de prestige »** - seulement quelques mois après son ouverture en juillet 2024, lors de la dernière cérémonie des **Gault & Millau** qui s'est tenue ce lundi 18 novembre.

**Un concept unique : la rencontre de la modernité et de la tradition**

Au cœur de l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo, l'Abysses Monte-Carlo marie la modernité de la cuisine française de Yannick Alléno et la pureté de la tradition japonaise incarnée par le Chef Yasunari Okazaki. Inspirés par les **quatre éléments** – la terre des légumes de l'arrière-pays monégasque, le feu des cuissons maîtrisées, l'eau et l'air des sushis d'exception – les deux chefs proposent une expérience où innovation et durabilité redéfinissent les codes de la gastronomie marine.

**Un hommage à la Méditerranée et à l'art du sushi**

Chaque création raconte l'histoire des saisons, grâce à une collaboration étroite avec des pêcheurs responsables. Cette quête de perfection s'exprime jusque dans

la technique ancestrale du **gyotaku**, où une empreinte du poisson dégusté est offerte au client, tel un souvenir unique de ce moment culinaire.

### **Un sanctuaire signé Laurence Bonnel-Alléno**

Conçu comme un refuge mental et sensoriel, le décor, imaginé par Laurence Bonnel-Alléno, plonge les convives dans une atmosphère apaisante et raffinée. Le bois, le marbre et le velours s'associent aux lignes contemporaines japonaises pour sublimer une expérience hors du temps.

Cette reconnaissance par **Gault & Millau** confirme L'Abysses Monte-Carlo comme une destination incontournable, où chaque détail – de l'assiette au décor – est une invitation à l'évasion.

La table voisine, Pavillon Monte-Carlo par le Chef Yannick Alléno, obtient quant à elle la très remarquable note de 16/20.