



De gauche à droite : M. Gwendal Poullenec, Directeur International du Guide MICHELIN - Isabelle BERRO AMADEI, Conseiller de Gouvernement-Ministre des Relations Extérieures et de la Coopération – Emmanuel Pilon, Yannick Alléno, S.A.S. le Prince Albert II de Monaco, Dominique Lory, Alain Ducasse, Stéphane Valeri, Président-Délégué du Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer et Marcel Ravin.

Le Guide MICHELIN et Monte-Carlo Société des Bains de Mer réunissent 110 chefs étoilés à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo pour un Dîner des Chefs inédit

Communiqué de Presse - Monaco, le 16 mars 2026 - À la veille de la Cérémonie du Guide Michelin France & Monaco 2026, le Guide MICHELIN et Monte-Carlo Société des Bains de Mer ont réuni 110 chefs étoilés à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo pour un Dîner des Chefs inédit. Cette soirée exceptionnelle, organisée en présence de S.A.S. le Prince Albert II, de Stéphane Valeri, Président-Délégué de Monte-Carlo Société des Bains de Mer, de Gwendal Poullenec Directeur international du Guide MICHELIN et de personnalités officielles de la Principauté, a rassemblé certaines des plus grandes signatures de la gastronomie contemporaine, en préambule de la révélation du nouveau millésime 2026.

Pour la première fois, la Principauté de Monaco accueille la Cérémonie du Guide MICHELIN France & Monaco, ce lundi 16 mars 2026, renforçant le positionnement de Monaco comme l'une des scènes majeures de la haute gastronomie internationale. Moteur du dynamisme gastronomique de la Principauté et Resort le plus étoilé au Monde, Monte-Carlo Société des Bains de Mer est aussi le partenaire « hospitalité » de l'événement. A ce titre le Groupe a accueilli le dimanche 15 mars un événement autant inédit qu'exceptionnel, le Dîner des Chefs.

Organisé dans le cadre majestueux de la Salle Empire de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo et du Louis XV-Alain Ducasse, ce Dîner des Chefs a réuni 110 chefs doublement et triplement étoilés, offrant une rencontre rare entre certaines des plus grandes figures de la gastronomie.

La soirée s'est déroulée en présence de S.A.S. Le Prince Albert II, accompagné de Stéphane Valeri, Président-Délégué de Monte-Carlo Société des Bains de Mer, et de Gwendal Poullenec, Directeur international du Guide MICHELIN.

Ils étaient également entourés des chefs de Monte-Carlo Société des Bains de Mer : Alain Ducasse, Yannick Alléno, Marcel Ravin et Dominique Lory qui contribuent au rayonnement gastronomique de la Principauté.

Imaginé par Alain Ducasse, inspiré par les nouveaux millésimes Dom Pérignon et réalisé avec Emmanuel Pilon, le dîner s'inscrivait dans la philosophie de la Naturalité Méditerranéenne, signature culinaire du chef. Inspiré par la richesse du bassin méditerranéen, le menu a mis à l'honneur des produits emblématiques de la Riviera : pois chiche, rouget, agrumes, et plus largement les trésors du terroir méditerranéen. Fidèle à l'approche de la Naturalité, la cuisine a fait la part belle au végétal, avec seulement quelques poissons, issus de la pêche durable. Jeux de textures, jus d'une grande intensité et travail précis des produits, jusque dans l'utilisation des parures de poissons, ont offert une lecture contemporaine et profondément savoureuse des goûts de la Méditerranée.

« Il y a bien longtemps, j'ai planté mes racines sur les rives de la Méditerranée. Avec la Naturalité, elle m'inspire une cuisine contemporaine, responsable et savoureuse. Hier soir, j'ai eu le grand bonheur de la partager avec mes confrères et amis. » Alain Ducasse

Près de 250 convives, chefs, professionnels de la gastronomie, journalistes, influenceurs, partenaires et personnalités officielles, ont été accueillis dans le palace iconique de la Place du Casino pour une soirée placée sous le signe du partage et de l'excellence.

« Accueillir à Monaco un rassemblement aussi exceptionnel de chefs étoilés, à la veille de la Cérémonie du Guide MICHELIN France & Monaco, est une grande fierté pour Monte-Carlo Société des Bains de Mer. Cette soirée illustre l'engagement constant de notre Groupe à faire de la Principauté de Monaco l'une des capitales internationales de la gastronomie et de l'art de vivre. » Stéphane Valeri, Président-Délégué de Monte-Carlo Société des Bains de Mer.

En réunissant en Principauté un nombre aussi important de chefs étoilés, ce Dîner des Chefs souligne la place singulière de Monaco sur la scène gastronomique internationale et illustre l'engagement constant de Monte-Carlo Société des Bains de Mer en faveur de l'excellence culinaire.

[Téléchargez les visuels du Dîner des Chefs](#) – Crédits : Florian Jeffroy - Space Visuals

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



montecarlosbm.com @montecarlosbm #mymontecarlo

Contact Presse Alain Ducasse
presse@ducasse-paris.com