

Récompensée en 2021, par le prix "**Jeune Talent**" du **Gault & Millau**, **Mélanie Serre s'est vue recevoir ce lundi 28 novembre, le prix "Grand de Demain", par le Gault & Millau.** Ce prix permet de valoriser les engagements de la cheffe auprès des établissements qu'elle accompagne notamment avec **le restaurant Elsa du Monte-Carlo Beach, pour lequel, son équipe et elle ont obtenu la note** de 15/20 et trois Toques au guide Gault & Millau. Etablissement avec lequel Mélanie Serre aura le plaisir de renouveler l'expérience en signant de nouveau la carte Elsa pour la saison 2023.

« Cette note de 15/20 et les 3 Toques du Gault & Millau sont une surprise, mais également une façon de récompenser une équipe pour leur investissement, leur professionnalisme, leur savoir-faire et leur savoir être tout au long de cette dernière saison. C'est également mettre en lumière tout le travail accompli par la direction du Monte Carlo Beach sur son engagement éco-responsable ces dernières années. Le prix « Grand de demain » représente pour moi un travail sur plusieurs années, des rencontres, des collaborations, des succès, mais aussi des moments de doutes. Il est encourageant pour l'avenir et me conforte dans les décisions que j'ai pu prendre ou sur mes envies du moment pour créer un avenir différent. Le Gault & Millau a toujours été à mes côtés, et je leur en suis très reconnaissante. C'est très agréable et rassurant de se sentir soutenue et accompagnée dans sa carrière professionnelle.» Mélanie Serre

Informations pratiques

Le restaurant Elsa du Monte-Carlo Beach rouvrira ses portes pour une nouvelle saison en avril 2023