

Samedi 26 novembre 2022, la seconde édition du Festival des Etoilés Monte-Carlo s'est clôturée et sous le signe de l'art, avec le dîner de gala des chefs étoilés Monte-Carlo Société des Bains de Mer, au One Monte-Carlo. Une soirée honorée par la présence de S.A.S. le Prince Albert II.

Après le succès en 2021 de la première édition du festival, les chefs étoilés de la Société ont renouvelé l'expérience cette année en invitant à leurs tables monégasques de nouvelles étoiles de la gastronomie internationale pour de grands moments de cuisine et de partage. Pour ce final 2022 les chefs Yannick Alléno, Alain Ducasse, Dominique Lory et Marcel Ravin ont livré un sublime dîner multi-étoilé, aux accords mets et vins parfaits pour lequel étaient associés les Chefs Sommeliers, Franck Damatte, Maxime Pastor, Patrice Franck et Gérard Veyrat. Une soirée ouverte par un cocktail donné dans la galerie Hauser & Wirth, un nouveau temps fort du Grand Art de Vivre signé Monte-Carlo Société des Bains de Mer.

Soirée de clôture au One Monte-Carlo, le feu d'artifice final du Festival des Etoilés Monte-Carlo

Après le Casino de Monte-Carlo en 2021, c'est le One Monte-Carlo qui a accueilli ce samedi 26 novembre 2022 le dîner de clôture du Festival des Etoilés Monte-Carlo 2022. Une grande soirée honorée par la présence de S.A.S. le Prince Albert II de Monaco, placée sous le signe de l'Art.

La soirée a démarré par un cocktail dans la Galerie Hauser & Wirth, au cœur de l'exposition consacrée à l'artiste américaine Roni Horn, avant le dîner de gala servi dans la Salle des Arts, parfaite reproduction de la salle éponyme de l'ancien Sporting d'Hiver construit en 1932 par Charles Letrosne.

Sont alors entrés en scène les Chefs étoilés Monte-Carlo Société des Bains de Mer en duo avec les chefs sommeliers du Resort pour un dîner en quatre services, mis en musique par le Mack Mackenzie Septet d'Emma Smith & Ian Mackenzie.

Un véritable voyage dans la galaxie étoilée de Monte-Carlo Société des Bains de Mer

Un dîner orchestré comme un show grâce au spectaculaire passe-plat live autour duquel s'est réunie la grande famille de la restauration S.B.M. Les brigades des différents restaurants du Resort étant venues prêter main forte en toute fraternité, dans la joie d'œuvrer ensemble pour le plaisir des quelques 140 convives.

Les chefs ont créé des plats à leur image avec l'accord parfait des chefs sommeliers qui ont puisé leurs trésors dans les Caves de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, les plus grandes caves d'hôtel au monde :

- Alain Ducasse et Emmanuel Pilon - Le Louis XV Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris - ont donné le coup d'envoi avec les 'Gamberoni de San Remo à la myrte et corail des têtes, kéfir de courge glacé', accompagnés d'un Chablis 2018, choisit par Maxime Pastor, Chef Sommelier du Louis-XV Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris.
- Marcel Ravin - Le Blue Bay, Monte-Carlo Bay Hotel & Resort - a dévoilé sa 'pêche de Méditerranée confit au bois d'Inde, blaff à l'eau de coco et giraumonade florale', en parfait accord avec le Meursault 2017 sélectionné par le Chef sommelier Gérard Veyrat.
- Yannick Alléno – Pavillon Monte-Carlo un restaurant Yannick Alléno à l'Hôtel Hermitage - a proposé un 'Feuille à feuille de bœuf Wagyu aux champignons de Paris, câpres et sucs de champignons', accompagné par le Chef sommelier Franck Damatte d'un Chateauneuf du Pape 2015.

- Dominique Lory – Le Grill, Hôtel de Paris Monte-Carlo - a conclu avec les 'Coings de gisèle taxil au naturel en granité et sorbet à la faisselle de brebis cédrat' et le Shichiken Sparkling Saké d'Alain Ducasse proposé par le Chef sommelier Patrice Franck

Ce fut également l'occasion pour Jean-Luc Biamonti Président-Délégué de Monte-Carlo Société des Bains de Mer de remettre la plaque souvenir de cette seconde édition, gravée aux noms des quatre chefs qui ont officié cette année et de citer :

« Je tiens à féliciter chaleureusement nos chefs et toutes les équipes venues de nos différents établissements Monte-Carlo Société des Bains de Mer qui se sont mobilisées pour réaliser ce dîner exceptionnel et faire rayonner le Resort aux sept étoiles. Car c'est en associant tous ses talents que la Société peut accomplir au mieux sa mission et créer des moments exceptionnels sans cesse renouvelés. »

Un dîner de clôture qui s'inscrit dans le Grand Art de Vivre Monte-Carlo

En 2021 Monte-Carlo Société des Bains de Mer a donné un nouveau souffle au Grand Art de Vivre qui fait sa réputation depuis plus de 150 ans, avec le lancement du Festival des Etoilé Monte-Carlo, l'arrivée de nouveaux chefs. Le Resort aux 7 étoiles a fait parler de lui. Ce dîner de gala est un nouvel exemple de cet art de vivre si particulier dont seul Monte-Carlo Société des Bains de Mer a le secret. Ouvrir à ses invités les portes des lieux les plus prestigieux et secrets de la Principauté, faire vivre des moments uniques, associer le grand art du jeu à celui de la gastronomie, réunir tous les chefs du Resort et leurs brigades, tels étaient les ingrédients de cette soirée qui restera dans la mémoire de la centaine d'invités qu'elle a réunis et qui contribue à inventer chaque jour un nouvel Art de vivre. Enfin, à travers une vidéo « making off » diffusée à la fin de cet événement 100% Monte-Carlo Société des Bains de Mer, l'ensemble du savoir-faire du Groupe S.B.M. fut mis à l'honneur illustrant tous les métiers qui ont permis la réussite de cette seconde édition du Festival des Etoilés Monte-Carlo et de son dîner de clôture.