



## «TAERA Monte-Carlo» : Une Ode Gastronomique Vénézuélienne au cœur du Patio de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo

Le 12 octobre 2023 marque le début d'une nouvelle expérience culinaire au cœur du Patio de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, avec l'ouverture du restaurant éphémère « TAERA Monte-Carlo ». Une immersion dans la culture vénézuélienne à travers la cuisine, l'ambiance et le design, le tout pensé et orchestré par la talentueuse Victoria Vallenilla, par ailleurs Cheffe Exécutive du restaurant COYA Monte-Carlo. Après le succès de Maona Monte-Carlo et du Club La Vigie cet été, le groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer propose un nouveau concept original, pour développer son offre gastronomique made in Monte-Carlo.

### Une fusion entre saveurs et culture

Dans cette aventure culinaire, TAERA Monte-Carlo met à l'honneur la force\* au féminin, incarnée par la passion et le génie créatif de Victoria Vallenilla. Originaire de la petite île de Margarita (Venezuela), la Cheffe mêle habilement dans ce nouveau concept son héritage culturel à son savoir-faire culinaire et artistique. Un hommage aux traditions de sa terre d'origine, et aux goûts de son enfance, qu'elle réinterprète avec élégance.

\*TAERA : symbole de la force dans l'une des langues autochtones du Venezuela.

A la carte de TAERA Monte-Carlo, s'affiche une sélection exquise de plats vénézuéliens modernisés : des « arepas », galettes de maïs garnies de mets savoureux, des ceviches rafraîchissants, un « Arroz con leche » incontournable. Chaque plat est préparé avec des ingrédients choisis avec attention et des produits locaux, autant que possible, dans le respect de la tradition d'une cuisine de terroir.



## Une atmosphère chaleureuse où l'artisanat vénézuélien est à l'honneur

Tous les éléments décoratifs ont été minutieusement sélectionnés, voire façonnés pour certains d'entre eux, par la Cheffe Victoria Vallenilla pour mettre en lumière la richesse culturelle du Venezuela. Bois aux formes travaillées, cuivre et pierres, les éléments de la terre s'associent harmonieusement au lin délicat, ce qui crée une décoration chaleureuse et naturelle. La claustra en bois sculpté et ciselé, donne du rythme à l'espace. La grande fresque murale, réalisée par l'artiste sud-américaine Viviana Grondona, contribue à la belle énergie et au caractère singulier de ce lieu, d'où l'on ressort assurément stimulé.



## Victoria Vallenilla, créatrice de saveurs

A l'aube de ses 30 ans, Victoria Vallenilla, d'origine vénézuélienne, a grandi dans les Caraïbes. Cheffe Exécutive du très réputé COYA Monte-Carlo, elle élargit son univers vers le Patio de l'Hôtel de Paris en créant le concept TAERA et en signant la carte de ce nouveau pop-up, l'occasion pour elle de renouer avec les saveurs de sa jeunesse.

Après des études hôtelières à Nice, elle arrive en finale du concours de cuisine télévisé Objectif Top Chef 2015. Elle intègre ensuite le Vistamar à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo où elle poursuit sa formation avec les chefs étoilés Joël Garault et Benoit Witz. Puis elle parfait son expérience à la Trattoria d'Alain Ducasse. Séduite par le concept de COYA à Dubaï, elle rejoint COYA Monte-Carlo en 2018 où elle seconde rapidement le chef Fabrizio Fossati, avant de prendre les commandes du restaurant en 2021.



« Ma cuisine est pétrie de sentiments et de souvenirs. TAERA me permet de me rapprocher de mon pays, que j'aime tant. C'est un vrai plaisir de partager et de faire découvrir les plats qui ont bercé mon enfance ».

Victoria Vallenilla croit en ses rêves, en son pays, et en la magie de la cuisine pour raconter des histoires.

Et parce que le groupe Monte-Carlo Société des Bains croit en ses talents, carte blanche a été donnée à cette étoile montante de la gastronomie, pour la création de ce concept original, dans le respect de la grande tradition gastronomique de Monte-Carlo.

Victoria Vallenilla croit en ses rêves, en son pays, et en la magie de la cuisine pour raconter des histoires.

Et parce que le groupe Monte-Carlo Société des Bains croit en ses talents, carte blanche a été donnée à cette étoile montante de la gastronomie, pour la création de ce concept original, dans le respect de la grande tradition gastronomique de Monte-Carlo.

### Un rendez-vous éphémère à ne pas manquer

TAERA Monte-Carlo ouvrira ses portes le 12 octobre 2023, de 12h à 19h, 7 jours sur 7.

Pour réserver : [restauranttaera@sbm.mc](mailto:restauranttaera@sbm.mc) / +377 98 06 88 45

### A propos du Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer

Monte-Carlo Société des Bains de Mer offre depuis 1863 un Art de Vivre inédit, un Resort unique au monde avec 2 casinos dont le prestigieux Casino de Monte-Carlo, 4 hôtels (Hôtel de Paris Monte-Carlo, Hôtel Hermitage Monte-Carlo, Monte-Carlo Beach, Monte-Carlo Bay Hotel & Resort), les Thermes Marins Monte-Carlo, 30 restaurants dont 5 réunissant 7 étoiles au Guide Michelin. Haut lieu de la vie nocturne, le Groupe offre une formidable palette d'événements. La métamorphose de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, la création de One Monte-Carlo (résidences de luxe, shopping, restaurant, centre de conférence), et la nouvelle Place du Casino contribuent à faire de Monte-Carlo l'expérience la plus exclusive en Europe.

[montecarlosbm.com](http://montecarlosbm.com) @montecarlosbm #mymontecarlo