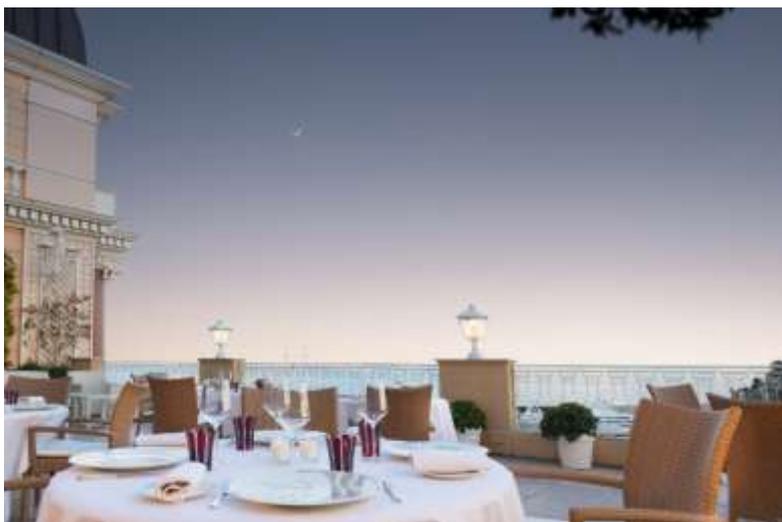


COMMUNIQUE DE PRESSE
Monaco, LE 15 JUILLET 2020



PAVILLON du Chef Yannick Alléno s'installe le temps d'une soirée à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo le 21 juillet 2020

L'Hôtel Hermitage Monte-Carlo promettait des surprises à sa réouverture le 1er juillet, il créera l'événement le 21 juillet avec une soirée exceptionnelle. Yannick Alléno Chef trois étoiles Michelin, installe son restaurant parisien Pavillon, le temps d'une soirée dans le célèbre palace monégasque. Un moment unique pour découvrir la Cuisine Moderne de ce comptoir gastronomique, 1 étoile Michelin, tout en profitant d'une des plus belles vues sur la Méditerranée, depuis la terrasse du restaurant Le Vistamar*.

Un dîner exceptionnel le 21 juillet sur la terrasse du Vistamar* de l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo

Chef de proue de la « Cuisine Moderne », Yannick Alléno fera découvrir le temps d'une soirée d'été sa vision de la cuisine française, son approche visionnaire de l'art culinaire, associant savoir-faire, excellence et audace, signature de son restaurant Pavillon. Un instant éphémère à savourer dans un des autres hauts lieux de la cuisine française, le restaurant Le Vistamar*, qui offrira à cet événement son plus beau point de vue depuis sa terrasse plongeante sur la Méditerranée, embrassant d'un même regard le port Hercule, le rocher et le palais de Monaco.

Un menu en sept temps pour plonger au cœur de la Cuisine Moderne aux accents méditerranéens

Citons à titre d'exemple les *Petits pois craquants*, et *tartelette en fleur de courgette*, *Bavarois d'oignons blancs*, *herbes et condiments Agneau de lait*, *au feu de bois Sauce « bagnetto rosso »*, ou encore le *Filet de rouget barbet*, *en chermoula*, *Sel et cumin*, des produits frais, locaux et de saison, choisis par le Chef Alléno pour ce dîner hors les murs.

Plus qu'un dîner, un nouveau symbole fort de la tradition du grand Art de Vivre porté par le Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer, à travers des expériences sans cesse renouvelées.

Un moment en toute sérénité avec Monte-Carlo Cares

Et pour un moment en toute sérénité, l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo a mis en place pour la sécurité de ses clients et de ses collaborateurs le programme Monte-Carlo Cares, un dispositif sanitaire certifié par Bureau Veritas, pour que la plus exclusive des destinations en Europe soit aussi la plus sûre.

Infos pratiques

Pour réserver ce dîner exceptionnel du 21 juillet 2020 :

Le Vistamar +37798069898 - vistamar@sbm.mc

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 4 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.

L'Hôtel Hermitage Monte-Carlo au cœur de la destination la plus exclusive en Europe

A deux pas de One Monte-Carlo, nouveau quartier de la mode, l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo vous emporte dans un univers d'insouciance et de plaisirs retrouvés, offrant une expérience shopping unique qui complète celle non moins exceptionnelle réservée par Monte-Carlo Société des Bains de Mer : accès offert aux Thermes Marins Monte-Carlo, au Casino de Monte-Carlo, au Monte-Carlo Beach Club, avec service de navette associé. Pour nous suivre sur les réseaux sociaux: Instagram / Facebook

A propos du Pavillon Ledoyen

Depuis que Yannick Alléno a repris la destinée de ce lieu emblématique en 2014, le Pavillon Ledoyen, situé dans les jardins des Champs-Élysées, est devenu la plus prestigieuse Maison de chef parisienne du Monde grâce à ses 3 restaurants étoilés (Pavillon, l'Abysses** et Alléno Paris***). Ouvert à l'automne 2019 au rez-de-jardin du Pavillon Ledoyen, Pavillon est la troisième proposition culinaire de Yannick Alléno au sein de cet ensemble historique. Indépendant des deux autres adresses du site, Yannick Alléno a fait appel à l'architecte d'intérieur Chahan Minassian pour la création de ce dernier-né, succédant ainsi à la brasserie chic « Le Cercle ». Pavillon constitue une renaissance pour celui qui est arrivé au sein de ce temple de la gastronomie en 2014, et a obtenu en 2016 la concession d'exploitation pour 15 ans par la Ville de Paris. Le chef-proprétaire Yannick Alléno a à cœur le renouveau de cette institution parisienne depuis 1792, date à laquelle un autre restaurateur, Antoine-Nicolas Doyen, transforma la modeste auberge en établissement réputé. Auréolé d'une étoile au guide Michelin 2020, ce comptoir gastronomique s'ajoute au restaurant triplement étoilé Alléno Paris, à l'étage, ainsi qu'à l'Abysses, le comptoir à sushis lui aussi étoilé. Avec trois restaurants étoilés au guide MICHELIN France 2020, et de grands salons de réception et banquets, le Pavillon Ledoyen est aujourd'hui, grâce au chef Yannick Alléno et à ses 150 collaborateurs, un lieu incontournable de la haute gastronomie parisienne. Le chef et ses équipes y composent plusieurs partitions pour satisfaire les demandes et les goûts de chacun avec un dénominateur commun, l'excellence.*

Contacts presse :

Monte-Carlo Société des Bains de Mer
T.377 98 06 64 14 / presse@sbm.mc



montecarlosbm.com @montecarlosbm #mymontecarlo

Contact presse Groupe Alléno

Agence 14 septembre

Emmanuelle Gillardo

T 06 72 91 87 71 / emmanuellegillardo@14septembre.fr

www.14septembre.fr

@14septembre