



**Tous les vendredis du 18 juillet au 29 août
Marcel Ravin et Maroun Chedid
vous emmènent passer la soirée à Beyrouth,**

Si le Liban vous manque ou si vous êtes curieux de la réputation festive et conviviale du pays du cèdre, vous allez adorer les vendredis soirs du restaurant Las Brisas.

Au restaurant Las Brisas du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, sur sa terrasse en bord de mer, les « Summer Dinings » vous plongent dans l'ambiance des nuits libanaises avec la dégustation d'un mezzé, composé de nombreux plats dont le célèbre taboulé, le fattouch, le hummous, le moutabal, la mhamarra, les kebbés et les grillades de poissons, homards ou bœuf.

Comme il se doit, les danseuses ponctuent le dîner, les shishas embaument la terrasse de mille parfums originaux ou traditionnels et le DJ résident John Lorenz ne vous laisseront plus « quitter », comme l'on dit à Beyrouth.

Sahtein !

صحتين!

(« bon appétit » mais avec la générosité libanaise, il signifie « deux santés »)

Les Chefs Marcel Ravin et Maroun Chedid se sont rencontrés en avril 2011 et ont partagé leurs passions en organisant des dîners gastronomiques à Monaco puis à Beyrouth. Trois ans plus tard, ils se retrouvent de nouveau à Monte-Carlo pour le lancement des nuits libanaises du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort.

Ils ont en commun la volonté d'offrir plaisir, mixité et simplicité des bons moments. Marcel Ravin est un avant-gardiste qui joue avec les influences de son identité culturelle, de ses rencontres et voyages. Maroun Chedid travaille les textures, repense et exalte les multiples parfums de la cuisine libanaise.

Tous deux conjuguent délicatement les saveurs pour composer un mezzé libanais comme à nul autre pareil. A partager en toute convivialité !



Restaurant Las Brisas
Tous les vendredis du 18 juillet au 29 août 2014
A partir de 19h30

Découvrez notre [Menu Shisha de l'été 2014](#)

Informations/Réservations
Monte-Carlo Bay Hotel & Resort
40, avenue Princesse Grace
T. +377 98 06 03 60
[réservation-mcbay@montecarlobay.mc](mailto:reservation-mcbay@montecarlobay.mc)

Contact Presse MONTE-CARLO S.B.M.

Eric Bessone
+377 98 06 63 62
presse@sbm.mc
<http://www.pressmontecarlosbm.com/>

Rejoignez-nous





Maroun Chedid

Une cuisine libanaise métissée: un bouquet de saveurs méditerranéennes aux goûts authentiques et inattendus. Telle est la cuisine du Chef Libano-Méditerranéen, Maroun Chedid. Lauréat du prestigieux trophée de 'Chef de L'année 2013 a L'International' par les Toques Blanches du Monde, Maroun évoque des mariages de saveurs épicées et colorées qui rendent hommage à la richesse culinaire de son pays et de son village natal, Saghbine dans la Bekaa, la grande plaine riche en fruits, céréales, et vignobles.

Le mezzé Libanais, plus qu'une forme de gastronomie est un art de vivre en lui-même. Comportant de nombreuses préparations différentes et saisonnières, cette cuisine puise dans les profondeurs de la Méditerranée, la tradition et dans les ressources naturelles du terroir local.

Grâce à une expérience gastronomique de plus de 25 ans, Maroun aujourd'hui est Chef entrepreneur avec sa société de conseil culinaire Maroun Chedid SAL. Offrant des services aux restaurateurs et établissements gastronomiques dans le monde, Maroun Chedid Sal promeut un dialogue Libano-Méditerranéen riche en saveur et qualité.

Ses futurs projets incluent le lancement de son livre, ainsi que l'ouverture d'une académie de cuisine à Beyrouth.

www.marouchedid.com



Marcel Ravin

Inventive, la cuisine de Marcel Ravin a pour vocation d'être une cuisine de goût. Fidèle à ses racines antillaises, il manie les épices et les aromates selon un dosage très subtil, par pincées, pour éviter toutes confusions dans les saveurs et privilégier un certain équilibre : "l'épice ne doit en aucun cas supplanter le goût des ingrédients, mais le compléter, l'agrémenter". C'est pourquoi on ne parle pas de mélanges mais d'une véritable alchimie, une alchimie entre influences épicées et produits du terroir.

Il est à la tête des cuisines du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort depuis son ouverture en 2005. Le cadre contemporain du Blue Bay, décoré par Pierre-Yves Rochon est ainsi le théâtre d'une véritable invitation à un voyage sensoriel mené de main de maître par Marcel Ravin : "Quand on vient manger au Monte-Carlo Bay, je souhaite que l'on trouve quelque chose de bien, de beau. Que l'on essaie un plat par curiosité et que l'on revienne par plaisir". S'il invente une cuisine épurée, tout en s'appuyant sur des bases intemporelles de la cuisine, c'est que Marcel Ravin tient à surprendre les gourmets, à attiser leur curiosité en les menant de découverte en découverte - par exemple avec son œuf au manioc, émulsion de maracudja et râpé de truffe -, en commençant par la présentation et la décoration des assiettes, délicates et originales. C'est en ce sens que l'on peut qualifier la cuisine du Chef de "cuisine de réflexion".

Marcel Ravin partage son art dans son nouveau livre "D'un Rocher à l'Autre" et l'exporte à Beyrouth, New York, Tokyo où, pour ce chef altruiste, les plus grands succès se comptent avec les sourires et la satisfaction de ses convives.

<http://fr.montecarlosbm.com/actualites/dun-rocher-a-lautre-itineraire-dun-chef-textes-et-recettes-de-marcel-ravin/>



MONTE-CARLO BAY HOTEL & RESORT

Idéalement situé sur une presqu'île de 4 hectares posée sur l'eau et agrémentée de jardins luxuriants, le [Monte-Carlo Bay Hotel & Resort](#) symbolise le nouveau Monte-Carlo, en renouant avec l'esprit chic et décontracté de la Riviera.

334 chambres et suites - dont 75 % vue mer - offrent une vue exceptionnelle sur Monte-Carlo et le Cap Martin. Un lagon à fond de sable unique en Europe, une piscine couverte, un [Spa Cinq Mondes](#) pour la détente et le bien-être, un [casino](#) ainsi que 2 bars et 3 restaurants complètent l'offre.

Les 3 restaurants proposent des expériences sensorielles variées : [Il Baretto et l'Orange Verte](#) pour une pause "Food & Fun" ou "[Las Brisas](#)" et sa terrasse vue mer en été, ou encore le [Blue Bay](#), restaurant signature de [Marcel Ravin](#) à l'atmosphère chaleureuse et raffinée. Cap sur une cuisine nouvelle et innovatrice basée sur les saveurs et les voyages avec notamment le menu "Escapade" qui varie au gré des saisons. Les bars dont le [Blue Gin](#) déclinent une carte de cocktails unique. Idéal pour débiter la soirée à partir de 18h30 ou pour une ambiance DJ live tous les vendredis et samedis soirs. Le célèbre night-club [Jimmy'z](#) à quelques pas, complète cet ensemble hôtelier hors norme.

Le [Monte-Carlo Bay Hotel & Resort](#) est également placé sous le signe des événements d'entreprise d'envergure, avec un équipement technologique performant, 2 grandes salles de banquets, 11 salles de réunions, auxquels vient s'ajouter la mythique [Salle des Étoiles du Sporting Monte-Carlo](#), pour constituer un pôle idéal de tourisme d'affaires, à deux pas du Grimaldi Forum Monaco.

Informations et réservations

Au [Monte-Carlo Bay Hôtel & Resort](#)
40, avenue Princesse Grace - 98000 Monaco
Tél : + 377 98 06 02 00
www.montecarlobay.com