

**MONTE-CARLO**  
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER



**HÔTEL HERMITAGE**

M O N T E - C A R L O



### **Un nouveau Chef Exécutif des cuisines de l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo**

*29 mars 2016* - L'Hôtel Hermitage nomme Benoît Witz Chef Exécutif. Natif d'Alsace, Benoît Witz est aujourd'hui un interprète passionné de la cuisine du Sud et reprend désormais les commandes du restaurant étoilé Le Vistamar.

Il débute dans les années 80, comme commis chez Paul Bocuse à Lyon, puis au Pré Catelan à Paris avant d'intégrer la brigade d'ouverture du Restaurant Le Louis XV - Alain Ducasse à L'Hôtel de Paris, en 1987. Durant trois années pendant lesquelles il apprend à connaître et aimer cette « *cuisine de l'essentiel* ». Il poursuit son apprentissage à la Résidence de La Pinède à Saint-Tropez, puis chez Lucien Barrière à Menton et retourne ensuite au Louis XV, de 1993 à 1995. Après une année en tant que Second de Cuisine à l'Hostellerie du Vallon de Valrugues à Saint-Rémy de Provence, Alain Ducasse lui confie, en 1996, le poste Chef de la Bastide de Moustiers, qu'il occupera quatre années. Ensuite, il s'installe aux commandes de l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle, dès sa réouverture fin 1999 pour y décliner une authentique cuisine du soleil. Le restaurant est récompensé d'une étoile au Guide Michelin depuis 2006.

« Je suis très heureux de voir aujourd’hui Benoît succéder à Joel Garault comme Chef Exécutif des cuisines de l’Hôtel Hermitage. C’est avec passion et talent qu’il a tissé en presque 30 ans une longue histoire d’amour avec la cuisine méditerranéenne. Tour à tour chef de La Bastide de Moustiers puis de L’Hostellerie de l’Abbaye de la Celle en Provence, il excelle dans cet art si compliqué de faire simple, d’exalter le goût authentique des produits et l’âme d’un terroir. Il connaît bien Monaco où il a passé six ans, au Louis XV-Alain Ducasse de l’Hôtel de Paris. Il apportera à l’Hôtel Hermitage la précision extrême de sa cuisine et tout son cœur de méditerranéen. » Alain Ducasse

Adeptes d’une cuisine méditerranéenne à la fois raffinée et authentique, Benoît Witz proposera une carte aux couleurs des saisons. Parmi ses plats, figureront notamment la *Salade printemps* (homard et herbes fraîches) et le *Merlu de ligne* (Gambero rosso du Golfe de Gênes et fenouil).

A la carte ou menus à partir de 46€ (Menu d’affaire le midi), 68€ (Menu Saison) et 135€ (Menu Gourmand).

Restaurant *Le Vistamar* : ouvert tous les jours pour le déjeuner et le dîner.

Information & réservations :

T. +377 98 06 98 98

Hôtel Hermitage – Square Beaumarchais, Principauté de Monaco

[hotelhermitagemontecarlo.com](http://hotelhermitagemontecarlo.com)

[montecarlosbm.com](http://montecarlosbm.com)

[A propos du groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer :](#)

Monte-Carlo Société des Bains de Mer propose une expérience inédite, alliant luxe, bien-être ou gastronomie et met à la disposition des clients un resort unique au monde: 4 casinos dont le mythique Casino de Monte-Carlo, 4 hôtels (Hôtel de Paris, Hôtel Hermitage, Monte-Carlo Beach, Monte-Carlo Bay Hotel & Resort), et 33 restaurants dont 4 réunissant à eux seuls 6 étoiles au prestigieux Guide Michelin. Haut lieu de la vie nocturne, le Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer offre un formidable choix de bars et de salles de concert. Découvreur de talents et soutien engagé de la création artistique, le Groupe programme des soirées musicales aux affiches artistiques audacieuses au Sporting Summer Festival, au Monte-Carlo Jazz Festival, à la Rascasse ou au Buddha Bar. Sa discothèque le Jimmy’z figure parmi les plus réputées d’Europe depuis plus de 40 ans.

Contact Presse :  
[presse@sbm.mc](mailto:presse@sbm.mc)  
T. +377 98 06 63 61