

**Un menu d'exception 4 mains, 4 étoiles au Guide Michelin
100% biologique**

Mardi 8 mars 2016



Paolo Sari chef 1 Etoile au Guide Michelin, restaurant Elsa / Alain Passard chef 3 Etoiles au Guide Michelin, restaurant Arpège

Pour célébrer la saison 2016, Paolo Sari invite Alain Passard au restaurant gastronomique Elsa pour le premier dîner annonçant une nouvelle année, sous le signe du partage des talents.

A l'occasion de la Journée Internationale de la Femme, le rendez-vous pérenne et incontournable du Monte-Carlo Beach dévoile, à l'instar du Bal de la Rose 2016, la saison estivale monégasque. Paolo Sari, Chef exécutif du Monte-Carlo Beach est le seul détenteur d'une étoile bio au Guide Michelin. Il reçoit ce grand Chef également amoureux et respectueux des produits qu'offre la nature autour d'un menu d'exception exaltant les goûts et partageant les valeurs biologiques, qui leur sont chers. Composé à 4 mains et 4 étoiles, ce menu sublime les convictions respectueuses de l'environnement.

Le Monte-Carlo Beach est un lieu légendaire, l'incarnation d'un certain art de vivre façon riviera. Si son nom résonne encore aujourd'hui de la sorte, c'est que cet écrin au bord de la Grande Bleue abrite un cadre majestueux fait de pins parasol et cabanes de plage, au style années 30. Il est empreint de raffinement et de la signature d'India Madhavi, qui a revisité ce boutique-Palace mythique : le restaurant Elsa, rendant hommage à la célèbre et extravagante critique américaine Elsa Maxwell, qui d'une main de maître inaugura ce lieu dans les années folles. De ce fait, cette adresse gastronomique incontournable rayonne d'une aura sans égale, entretenue par Paolo Sari dont la philosophie 100% biologique, la recherche permanente du beau et du bon produit et la perception du respect de soi la projettent au-devant de la scène internationale.

Le Menu sera improvisé par les deux Chefs suivant ce que la nature aura décidé de leur offrir.

Informations pratiques :

Menu 100% Bio à 210 € par personne
accord mets et vins (1 coupe de champagne, vins pour tous les plats)

Réservation indispensable
Service voiturier

T. +377 98 06 50 05
bh@sbm.mc

monte-carlo-beach.com
@montecarlosbm #mymontecarlo

A propos des Chefs :

Paolo Sari, né en 1968 à Venise (Italie). Il débute son apprentissage à Londres, sous la houlette de chefs prestigieux tels Anton Mosimann, Albert et Michel Roux et Pierre Kauffman. Il officie ensuite au sein des plus grands Palais : Four Seasons, Peninsula, Kempinski et le Dorchester Group, passant d'un continent à l'autre. Ses pas le mènent ensuite de Milan à la Sardaigne où il est Chef Exécutif pour Chia Laguna Resortn, puis à Venise pour le San Clemente Palace. Aujourd'hui, c'est au Monte-Carlo Beach que l'histoire s'écrit avec la seule étoile au monde au Guide Michelin 100% biologique.

Alain Passard, né en 1956 à la Guerche de Bretagne (Ileet-Vilaine). En 1976, il fait ses premiers pas champenois au restaurant La Chaumière aux côtés de Gérard Boyer et de son père Gaston Boyer. Il est aujourd'hui le propriétaire du très renommé restaurant trois étoiles L'Arpège à Paris, ouvert en octobre 1986 et arborant 3 étoiles Michelin depuis mars 1996.



Contact Presse Monte-Carlo Société des Bains de Mer

T. +377 98 06 63 61
pressmontecarlosbm.com
pressmontecarlosbm.mc

