



Le Grill, première nouveauté de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo révélée en exclusivité

L'adresse iconique de la Principauté de Monaco
réinvente la magie qui a fait son succès

Adresse des plus élégantes et animées de la Principauté de Monaco, Le Grill, situé au huitième étage de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, ré-ouvre ses portes. Après plusieurs mois de métamorphose, Le Grill revisite la magie qui a fait son succès : vue époustouflante sur la Méditerranée et la Principauté, nouveau décor d'inspiration marine, cuisine de haut vol et toit s'effaçant pour offrir aux convives le plaisir d'un dîner sous les étoiles sont au rendez-vous de cette nouvelle expérience. Parmi les nouveautés : une décoration plus contemporaine, le salon privatif Winston Churchill et une terrasse extérieure élargie avec une vue magnifiée. Ainsi le nouveau Grill redevient-il pleinement un repère intemporel du Monaco d'aujourd'hui.

Le Grill est la première nouveauté de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo révélée en exclusivité en mai 2017.

Un repère intemporel du Monaco d'aujourd'hui, entre ciel et mer

Franck Cerutti, Chef exécutif de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, résume sa vision du Grill en deux mots seulement : marin et méditerranéen. Et chez cet homme, originaire de la Riviera, ils débordent d'évocations culinaires et déploient une palette de saveurs à nulles autres pareilles. Les saveurs sont remises aujourd'hui au goût du jour dans un cadre d'exception et un décor entièrement rénové.

Depuis la nouvelle terrasse, le regard embrasse une vue époustouflante de la Méditerranée jusqu'à la Corse. La nuit, la mer s'anime des mille lumières des côtes monégasques, françaises et italiennes, ponctuée de loin en loin par les feux des bateaux à l'ancre dans la baie. C'est encore la Méditerranée qui inspire le motif marin de la moquette bleue. Quant au ciel, il s'invite dans le restaurant lorsque le toit, aux beaux jours, s'efface et offre ainsi aux convives le plaisir d'un dîner sous les étoiles.

Le nouveau Salon Winston Churchill, d'une capacité de dix-huit couverts, est entièrement privatisable. Le « Cigare » proposé sur la carte des desserts est d'ailleurs un autre clin d'œil à la mémoire de cette illustre personnalité.

Dans la salle principale, le noir profond du granit du comptoir est rehaussé par le jaune d'or du laiton des luminaires et le bleu du velours galuchat des fauteuils pour une ambiance raffinée et élégante.

Une cuisine inspirée, entre Provence et Toscane

Dans ce décor revisité, la nouvelle rôtisserie au feu de bois, plus contemporaine, reste l'âme du restaurant. Suspendues à la broche, les pièces de viande et les poissons dorent lentement. Côté mer, on retrouve le poisson de la pêche locale comme la daurade, le loup ou le saint-pierre, en fonction de la pêche et des saisons. Côté terre, le carré d'agneau des Préalpes du Sud à la sarriette ou le poussin fermier aux parfums de Provence. Les pièces de viande sont présentées suspendues à des potences de table, puis tranchées pour être servies. Ces potences argentées font revivre une ancienne tradition du Grill et ont été entièrement redesignées en vue cette réouverture tant attendue.

La grande tradition de la cuisine méditerranéenne est quant à elle représentée par les pâtes, pasta casarecce (« comme à la maison ») vongole, calmars et crustacés et ravioli pasqualina, ou encore par un risotto comme on le fait en Ligurie ou en Toscane. Emblématiques aussi des saveurs exceptionnelles de la Méditerranée, les gamberoni de San Remo, accompagnées de petit épeautre des Alpes de Haute-Provence.

Les gastronomes retrouveront également les fameux soufflés. Le chef pâtissier Olivier Berger en a créés de nouveaux comme ceux au chocolat de la Manufacture Alain Ducasse à Paris et aux fruits rouges et aussi revisité les recettes classiques comme le soufflé au Grand Marnier ou à la vanille.

Fruits d'un choix pointu de design et de matières, les arts de la table apportent une touche de fraîcheur à la nouvelle ambiance du restaurant. L'argenterie fait également un retour en force sur la table du Grill. Plateaux, cloches ou encore couverts ont été choisis dans la collection historique de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo à l'élégance éternelle. La porcelaine blanche de Bernardaud discrètement estampillée, le repose-couvert et l'assiette à pain de Sugahara et quelques pièces en résine de Tina Frey apportent à la table une juste touche de légèreté et de modernité. Les lignes très pures des carafes en cristal, quant à elles, ajoutent une note de raffinement intemporel.

Patrice Frank, le chef sommelier, a choisi de faire la part belle aux meilleurs crus qui se déploient entre Provence et Toscane. Côté Provence, on découvrira par exemple de véritables « rosés de gastronomie » comme le Château de Pibarnon, des rouges parfaitement structurés comme ceux du Château Vignelaure et des blancs lumineux comme le Clos Mireille des Domaines Ott. De l'autre côté de la frontière, le Piémont sera représenté par de très belles bouteilles telles que les célèbres Barbaresco et Barolo et la Toscane par le Sassicaia Bolgheri.

Ce sont environ 700 références qui sont ainsi proposées à la carte des vins du Grill, issues de la cave de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, l'une des plus grandes caves du monde.

Enfin, le Grill propose une pause dans son nouveau bar, le temps de déguster le cocktail signature de saison. Cet été, ce sera la pêche blanche qui donnera le ton, à marier avec le champagne pour une soirée inoubliable !

Autant d'éléments faisant du lieu un rendez-vous incontournable, au sein d'un palace iconique et d'un resort légendaire, offrant un large éventail d'activités : jeu, gastronomie, shopping, luxe, bien-être, nightlife, événements culturels et sportifs.

Une équipe passionnée au service d'une nouvelle expérience d'exception

Franck CERUTTI, Chef exécutif de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo

Franck débute sa carrière avec Jacques Maximin au Négresco (Nice) en 1978 puis devient second à l'Enoteca Pinchiorri (Florence). Sa rencontre avec Alain Ducasse en 1980 au Juana, à Juan-Les-Pins, a été décisive. Franck devient son second lorsqu'il s'installe au Louis XV en 1987 et, en 1996, Alain Ducasse lui confie la direction de la brigade. Depuis 2007, il est chef exécutif de tous les restaurants de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo.

Frédéric VANDENELSKEN, Directeur de restaurant

Frédéric fait ses premières armes au bord de la Méditerranée, au Bacon où il s'initie à l'art délicat de la découpe du poisson. Il passe ensuite dans de nombreux restaurants étoilés dont les prestigieuses maisons de Louis Outhier (L'Oasis), de Roger Vergé (L'Amandier) et, à Paris, à La Grande Cascade. Il était précédemment directeur de salle chez Antoine (Paris XVIe).

Olivier BERGER, Chef pâtissier

Ses années de formation le conduisent d'abord à Londres, à Genève et, en France, chez Pierre Gagnaire à Saint-Etienne. Ainsi armé, Olivier arrive au Louis XV – Alain Ducasse en 1995 où, l'année suivante, il devient chef pâtissier. En 2008, il est nommé responsable de la pâtisserie de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo.

Patrick LAINE, Chef

Depuis vingt ans dans les brigades d'Alain Ducasse, Patrick a fait l'essentiel de sa carrière entre Monaco et la Provence. Sous-chef de La Bastide de Moustiers puis du Bar & Bœuf, il occupe le même poste au Louis XV – Alain Ducasse aux côtés de Franck Cerutti en 2007. En 2014, il est nommé Chef de La Trattoria Sporting Monte-Carlo, second restaurant d'Alain Ducasse à Monaco. En 2017, il devient Chef du Grill.

Patrice FRANK, Sommelier

À 33 ans, après avoir exploré pendant onze ans toutes les facettes du métier de la sommellerie dans la restauration, le commerce et l'enseignement, Patrice devient, en mai 2000, chef sommelier de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo. Depuis janvier 2008, il est président de l'Association monégasque de la sommellerie.

Informations – Réservation

Le Grill
Hôtel de Paris Monte-Carlo
Place du Casino
MC 98000 Principauté de Monaco

T. +377 98 06 88 88

legrill@sbm.mc

hoteldeparismontecarlo.com

Ouvert tous les jours pour le petit-déjeuner (07h30 – 10h30), le déjeuner (12h30 – 14h30) et le dîner (19h30 – 22h30).

Salle principale : 85 places ; salon Winston Churchill : 18 places

Menu déjeuner à 55 euros hors boissons

Menu Tradition servi au dîner à 135 euros hors boissons

À propos du Grill

Adresse mythique, synonyme d'élégance et haut lieu de la vie de la Principauté, Le Grill, situé au 8e étage de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, revisite la magie qui a fait son succès. Vue époustouflante sur la Méditerranée et la Principauté, nouveau décor d'inspiration marine et cuisine de haut vol sont au rendez-vous de cette nouvelle expérience. La cuisine, supervisée par Franck Cerutti, remet à l'honneur et au goût du jour les poissons et pièces de viande entières qui ont fait la réputation du restaurant. Les soufflés restent à la carte, comme ils le sont depuis 1898. L'esprit demeure aussi avec le célèbre toit qui, aux beaux jours, s'efface pour offrir aux convives le plaisir d'un dîner sous les étoiles.

Le Grill est un des restaurants de L'Hôtel de Paris Monte-Carlo.

À propos de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo

Palace iconique à la renommée mondiale, l'Hôtel de Paris Monte-Carlo offre une expérience sans équivalent conjuguant, dans un même lieu, la magie d'un hôtel mythique à l'avant-garde de l'hôtellerie de luxe à des activités d'exception : le restaurant Louis XV-Alain Ducasse, l'Opéra Garnier, le Casino de Monte-Carlo, les Thermes Marins Monte-Carlo. Dans ce cadre légendaire, toute l'équipe de cette grande Maison s'attache à personnaliser l'expérience de chaque client pour la rendre inoubliable.

L'Hôtel de Paris Monte-Carlo est un établissement de Monte-Carlo Société des Bains de Mer, acteur de référence du tourisme de luxe en Europe et propriétaire des plus prestigieux établissements à Monaco dans les domaines des jeux, de la gastronomie et de l'hôtellerie haut de gamme, du shopping, du bien-être, du divertissement et de l'immobilier. Monte-Carlo Société des Bains de Mer est aussi l'un des partenaires clés des grands événements de la Principauté tels que le Grand Prix de Formule 1 de Monaco et les Monte-Carlo Rolex Masters.



#mymontecarlo
@montecarlosbm
Montecarlosbm.com

Contact presse :

Manon Fays

m.fays@sbm.mc

T. +377 98 06 88 57