

ÔMER

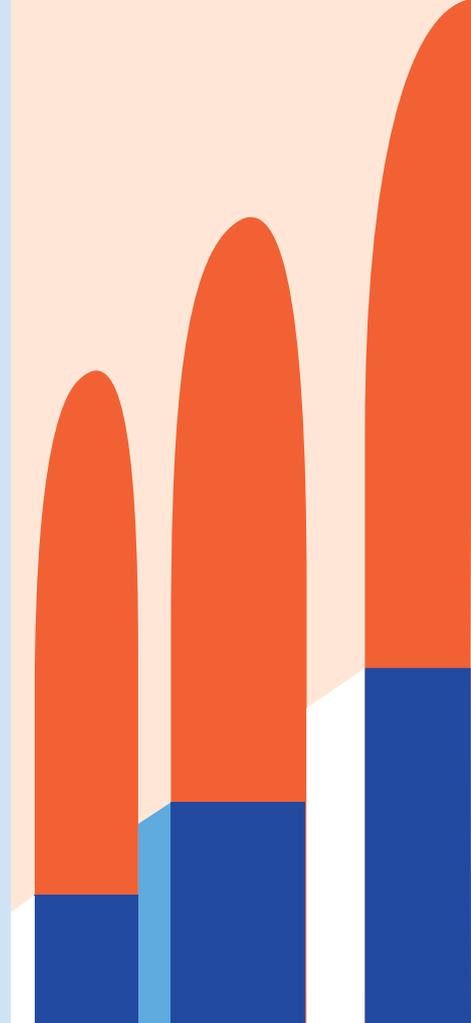
TOUTE LA MÉDITERRANÉE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Dans l'aile Rotonde de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, au rez-de-jardin, ÔMER propose une carte tout entière inspirée par les cuisines méditerranéennes. Interprétées avec ce qu'il faut de légèreté, les recettes expriment parfaitement les saveurs et l'esprit de la grande tradition de ces cuisines de partage et de générosité.

ÔMER ouvrira le 7 janvier 2019.





2

La Méditerranée est le terroir de cœur d'Alain Ducasse. Depuis trente ans, il en parcourt l'infinie variété des produits, des traditions et des recettes. Avec la complicité de son chef Patrick Laine, il propose chez ÔMER une version de ces cuisines à la fois actuelles et parfaitement fidèles à ce qui en fait le charme : un talent spontané pour donner du bonheur aux convives.

«Réunir à Monaco, dans l'écrin unique de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, toutes les cuisines de la Méditerranée. Les interpréter fidèlement, les faire dialoguer et surtout les faire goûter et les faire aimer autant que je les aime. Voilà l'expérience que je propose chez ÔMER.»

ALAIN DUCASSE

L'aile Rotonde s'est refait une beauté : la nouvelle salle, dessinée par Pierre-Yves Rochon, prend des airs de bateau avec une utilisation généreuse du bois, du cuir clair et du bronze brossé. Quoi de mieux, en effet, qu'un navire pour parcourir cette Méditerranée dont la lumière magique inonde le restaurant ?

Au cœur de cet espace, le Cercle du vin accueille les amateurs pour une expérience œnologique exceptionnelle. Autour, la salle à manger se déploie en rotonde. À l'extérieur, en un ultime arc de cercle, s'étend le luxuriant jardin conçu par Jean Mus dans lequel, aux beaux jours, les clients s'installent sous quelques tonnelles.

«La mer. Il faut essayer de l'imaginer, de la voir avec le regard d'un homme de jadis : comme une limite, une barrière étendue jusqu'à l'horizon, comme une immensité obsédante, omniprésente, merveilleuse, énigmatique.»

FERNAND BRAUDEL
La Méditerranée

La carte embarque le mangeur dans un savoureux périple autour de la Méditerranée en s'attardant tout particulièrement à en faire découvrir les rives orientales, plus méconnues. Dolmas turcs, falafels libanais, sardines marinées à la grecque : le partage commence dès les mezzés, tradition levantine par excellence.



• • COULEURS, SAVEURS, ODEURS

La cuisine méditerranéenne, c'est une palette de couleurs : noir de l'encre des seiches et bleu des poissons, vert des courgettes, blanc du yaourt ou rouge de l'harissa. C'est un monde de saveurs et d'odeurs : ail, piment, poivre ou pimenton ponctuent les préparations végétales à base d'artichaut, fenouil, céleri, poireaux ou aubergines. Les herbes aromatiques (marjolaine, coriandre, menthe...) et les épices (cumin, cardamome, ras el-hanout...) apportent leurs parfums délicats et envoutants.

« [...] les dieux parlent dans le soleil et l'odeur des absinthes, la mer cuirassée d'argent, le ciel bleu écru, les ruines couvertes de fleurs et la lumière à gros bouillons dans les amas de pierre. »

ALBERT CAMUS
Noces

• • • FRUGALITÉ • • •

La cuisine méditerranéenne est une cuisine frugale de paysans et de pêcheurs modestes. Les légumes, les céréales, les fruits secs et quelques fromages (de chèvre, de brebis et parfois de vache) en forment la base essentielle. *Cookpot blé, oseille et oignons, Aubergines fumées zaalouk, cacahuètes et yaourt*: la carte d'ÔMER est très végétale. Mais c'est une cuisine qui sait aussi se faire festive, ici avec un coquelet épicé ou une grillade de veau à la broche, ailleurs

avec un poisson grillé ou quelques coquillages simplement condimentés. De même, les desserts font la part belle aux fruits, frais, confits ou secs.

• • • SIMPLICITÉ • • •

La cuisine méditerranéenne est une cuisine de femmes, simple et rustique. Des rives andalouses à celles du Liban, des côtes tunisiennes jusqu'au golfe de Gênes, ce sont elles qui en détiennent les secrets et en gardent vivante la tradition. ÔMER marche sur ces traces. Nul apprêt superflu, nul artifice hors de propos : le produit, sa fraîcheur et son goût, sont essentiels et les préparations restent directes, fortes — presque brutales. Ainsi le *Poulpe caramélisé Tentaculaire, lentilles et betteraves kabis* ou encore l'*Agneau confit M'Rouzia, riz et dattes épicés* : leur cuisson, vive pour l'un, douce pour l'autre, exalte leur goût sans souci excessif des conventions.

• • • GÉNÉROSITÉ

La cuisine méditerranéenne est une cuisine de ce bonheur si simple et si précieux du partage d'un repas. Mille et un détails permettent cette convivialité. Toute la tablée s'amuse à picorer les mezzés et les entrées, les brochettes, installées sur des potences au milieu de la table, s'offrent à toutes les gourmandises et le poisson, désarçonné et servi entier reconstitué, est facile à partager.

• • • LE CERCLE DU VIN •

Comme on recherche l'ombre d'une ruelle dans un village méditerranéen inondé de lumière, on aura plaisir à pénétrer dans le Cercle du vin, havre où se déposent les secrets du vin dans une lumière tamisée. Il est situé au-dessus de la mythique cave de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo et présente une sélection de plus de mille flacons. On y trouve les incontournables absolus de la Bourgogne, de la vallée du Rhône et du Bordelais, dont des châteaux et millésimes proposés en exclusivité. Cette cave propose aussi des crus rarissimes issus de cépages autochtones des régions productrices de la Méditerranée : mer Égée, côteaux du Mont Bargylus (dans l'arrière-pays du port syrien de Lattaquié), Galilée, Cap Bon, plateau de Saïss (autour de Meknès), Baléares, Murcie, Andalousie, Ligurie, Campanie, Sicile, Sardaigne, Dalmatie.

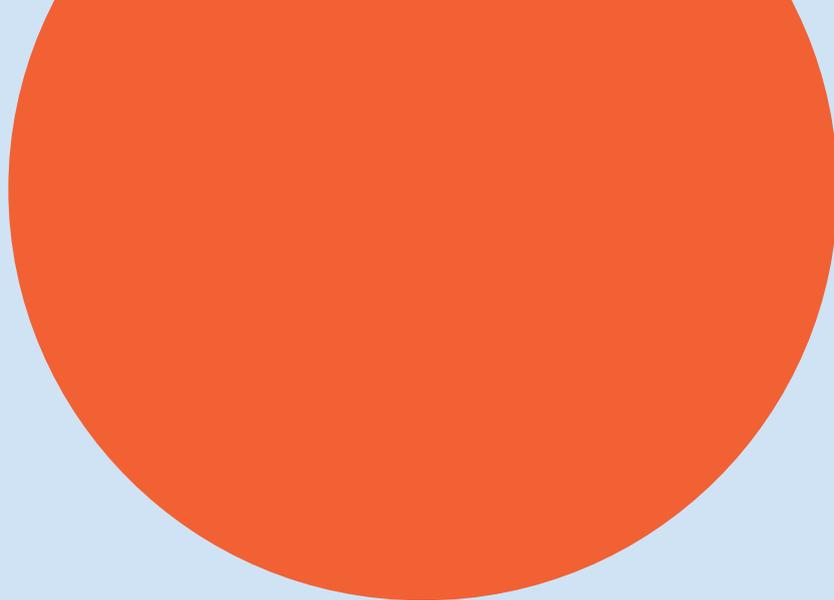
Au centre, une table de dégustation entourée de quelques chaises hautes, où les amateurs se retrouvent. On y compare le même cépage provenant de plusieurs climats : par exemple des syrahs cultivées dans différentes régions de la Méditerranée.

À l'instar des verticales qui font, en un même lieu, voyager dans le temps, l'amateur se transporte sur des parallèles où le cépage fait dialoguer les cultures méditerranéennes et en fait émerger les profondes convergences autant que les subtiles nuances.

• • • HARMONIE DES CONTENUS ET DES CONTENANTS • • •

Des plats à paella d'Espagne, des verres d'Italie, des plats à tagine authentiquement marocains : l'odyssée est sur la table comme dans la cuisine. L'origine des plats et des assiettes s'accorde avec celle des recettes. Les matières (céramique, porcelaine, marbre, cuivre) et les formes sont variées ; l'ensemble est vif et coloré, avec quelques touches de bleu, en particulier sur les assiettes, en écho à la Méditerranée.





5

• LE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE • DU PETIT-DÉJEUNER • •

ÔMER est l'adresse idéale pour commencer la journée avec un petit-déjeuner face au soleil qui se lève sur la Méditerranée. Ouvert dès 7 heures, le restaurant propose une très belle carte de petits-déjeuners pour tous les appétits. Avec, en prime, la lumière rosée du matin pour faire le plein d'énergie.

IDENTITÉ VISUELLE SIGNÉE • • • • • • PIERRE TACHON

Pierre Tachon (Agence Soins graphiques), Directeur artistique de Ducasse Paris, a imaginé le nom de ce restaurant, qui sonne comme une ode à la Mer, une invocation de la Méditerranée. Soins Graphiques a également créé son logo où le Ô se transforme en poisson-pilote qui accompagne les clients dans leur périple marin. L'agence signe son identité visuelle dominée par le bleu de la mer et ponctuée de thèmes architecturaux méditerranéens.

• • • ÉQUIPE • • •

Toute l'équipe est totalement imprégnée des principes et de la vision culinaires d'Alain Ducasse. À ses côtés à Monaco ou dans d'autres établissements de la Maison Ducasse, certains depuis des décennies, ils ont cultivé la passion du goût juste et de la parfaite hospitalité. Chacun apporte sa propre sensibilité dans l'interprétation de la ligne éditoriale d'ÔMER définie par Alain Ducasse.

Chef de cuisine : Patrick Laine

Chef pâtissier : Dorian Lutzelschwab

Chef sommelier : Mathias Negro

Directeur : Michel Lang

• • • PRATIQUE •

ÔMER

Hôtel de Paris Monte-Carlo
— Aile Rotonde
Place du Casino
98000 Monaco

+377 98 06 39 39
omer@sbm.mc

• OUVERTURE •

À partir du 7 janvier 2019,
ouvert 7/7

PETIT-DÉJEUNER

Lundi au vendredi: 7h/10h30
Samedi et dimanche: 7h/11h
Prix moyen: 39€

DÉJEUNER

Lundi au vendredi: 12h/14h30
Samedi et dimanche: 12h30/14h30
Prix moyen (hors boissons): 50€

DÎNER

Hiver

(du 1^{er} octobre au 30 avril):
19h30 — 22h

Été

(du 1^{er} mai au 30 septembre):
19h30 — 22h30
Prix moyen (hors boissons): 75€

6

CAPACITÉ

72 places (intérieur)
Ouverture des jardins de mars
à octobre. Accueil de groupes à
partir de 10 couverts. Possibilité
de privatisation partielle (16 à 30
couverts) ou totale (au-delà de 30
couverts).

• • CONTACT PRESSE

Nadège Roy
CHARGÉE DES RELATIONS
PRESSE

n.roy@sbm.mc
+377 98 06 88 57

• À PROPOS DE L'HÔTEL DE PARIS MONTE-CARLO

«Un hôtel qui dépasse tout ce qui a été créé jusqu'ici», telle était la volonté de François Blanc, fondateur de Monte-Carlo Société des Bains de Mer, lorsque l'Hôtel de Paris Monte-Carlo a été inauguré en 1864. Palace iconique et marque de renommée internationale, l'Hôtel de Paris Monte-Carlo offre une expérience unique, conjuguant la magie d'un hôtel mythique aux activités et lieux emblématiques du Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer: ÔMER, le restaurant Louis XV — Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris, Le Grill, le Bar Américain, La Salle Empire, la cave de l'Hôtel de Paris, plus grande cave privée du monde; Mais également le Casino de Monte-Carlo, les Thermes Marins Monte-Carlo, l'Opéra, le Jimmy'z Monte-Carlo, One Monte-Carlo, Monte-Carlo Shopping... 55 ans après sa création l'Hôtel de Paris Monte-Carlo achève une métamorphose de quatre années pour perpétuer sa légende au 21^{ème} siècle. La métamorphose de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo affirme la vision 2020 du Groupe: faire de Monte-Carlo la plus belle expérience du Grand Art de Vivre en Europe.