



COMMUNIQUE DE PRESSE

Monaco, le 8 février 2021



*Jean-Luc Biamonti, Yannick Alléno, Louis Starck*

## **Yannick Alléno, le chef multi-étoilé, prend les commandes du Vistamar qui devient “Yannick Alléno à l’Hôtel Hermitage”**

Après des semaines de travail et d’échanges fructueux, Monte-Carlo Société des Bains de Mer est fier et ravi d’accueillir Yannick Alléno, l’un des Chefs les plus renommés au monde, et de lui confier les cuisines du Vistamar, la grande table de l’Hôtel Hermitage. La mission que lui ont confiée Jean-Luc Biamonti, Président Délégué de Monte-Carlo Société des Bains de Mer et Louis Starck, Directeur Général de l’Hôtel Hermitage Monte-Carlo tient en 3 mots : tradition, excellence, modernité, des valeurs que le chef incarne à travers le monde et que partage le Groupe depuis 150 ans.

**Yannick Alléno à l’Hôtel Hermitage, la rencontre de deux personnalités d’exception.**

Table appréciée des connaisseurs, imaginée par Joël Garault, dirigée jusqu’en 2019 par Benoît Witz, avant d’être repris avec talent par Jean-Philippe Borro, qui a continué à faire briller l’étoile, le restaurant gastronomique de l’hôtel s’apprête à vivre une spectaculaire métamorphose en devenant la nouvelle adresse de Yannick Alléno, qui s’installe pour la première fois sur la Côte d’Azur. Pourquoi ils étaient faits pour se rencontrer ? L’Hôtel Hermitage Monte-Carlo incarne une expérience unique en Principauté, où mémoire, talent et sens du service se mêlent pour créer l’atmosphère attachante d’un palace raffiné. Yannick Alléno doit aujourd’hui sa réputation internationale à sa vision de la cuisine, qui inscrit la tradition française dans une perspective résolument moderne, ouverte sur le monde, et qui fait de chacune de ses tables une expérience non moins incontournable.

**Yannick Alléno à l’Hôtel Hermitage, un nouveau gage d’attractivité pour Monaco et notre région**

L’arrivée, en avril 2021, du chef multi-étoilé en Principauté est un événement qui réjouira sans nul doute les amateurs.trices de grande cuisine, en offrant aux gastronomes de la région la chance d’accéder à cette table d’exception. Un atout supplémentaire pour la clientèle internationale avisée du Palace monégasque et du Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer.

L'installation de Yannick Alléno connaît sa première phase, dès cette année, où le déploiement de la nouvelle carte s'accompagne du réaménagement de la célèbre terrasse du restaurant, réservant une vue incomparable sur la Méditerranée et le Rocher.

Et c'est au printemps 2022 que la seconde phase s'achèvera avec la nouvelle architecture intérieure des lieux, confiée à Chahan Minassian, fidèle complice de Yannick Alléno, sur laquelle flottera le célèbre Pavillon, la marque enseigne emblématique du Chef.

## Yannick Alléno à l'Hôtel Hermitage, un nouveau projet audacieux pour le Groupe SBM

Ce repositionnement stratégique et gastronomique, prolongeant l'ensemble des chantiers engagés par Monte-Carlo Société des Bains de Mer depuis 5 ans, témoigne de la volonté du Groupe d'aller de l'avant, de continuer à surprendre et à projeter son énergie vers de nouvelles propositions culinaires. L'enjeu : participer au nouvel élan de l'entreprise qui, à l'occasion de ce projet, consolide son savoir-faire et ses talents internes, et restaurer son éclat et son exclusivité dans tous les domaines qui font sa réputation depuis plus de 150 ans - les jeux, l'hôtellerie, la restauration, la culture et le divertissement.

Pour Louis Starck, Directeur Général de l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo : « Avec le chef Jean-Philippe Borro et nos équipes de restauration, nous nous réjouissons d'accueillir Yannick Alléno. Le talent et l'approche visionnaire de ce chef multi-étoilé, associée à notre histoire et notre savoir-faire, promettent de grands moments à notre cliente locale et internationale avisée. Nous sommes très heureux ».

« Je remercie la SBM de sa confiance et je suis très honoré de rejoindre les équipes de ce lieu emblématique au cœur de la Principauté. L'Hermitage est tout ce que j'aime, un hôtel historique au charme fou, j'ai hâte d'y cuisiner. Pour moi Monaco est une destination avec une véritable vie culinaire, une cité variée et plurielle, c'est un spot extraordinairement réjouissant où l'excellence est de mise », cite Yannick Alléno à cette occasion.

[Télécharger le visuel en haute définition ici](#)

### À propos du Pavillon Ledoyen

Depuis que Yannick Alléno a repris la destinée de ce lieu emblématique en 2014, le Pavillon Ledoyen, situé dans les jardins des Champs-Élysées, est devenu la plus prestigieuse Maison de chef parisienne du Monde grâce à ses 3 restaurants étoilés (Pavillon\*, Communiqué de presse - 10 décembre 2020 l'Abysses\*\* et Alléno Paris\*\*\*). Ouvert à l'automne 2019 au rez-de-jardin du Pavillon Ledoyen, Pavillon est la troisième proposition culinaire de Yannick Alléno au sein de cet ensemble historique. Indépendant des deux autres adresses du site, Yannick Alléno a fait appel à l'architecte d'intérieur Chahan Minassian pour la création de ce dernier-né, succédant ainsi à la brasserie chic « Le Cercle ». Pavillon constitue une renaissance pour celui qui est arrivé au sein de ce temple de la gastronomie en 2014, et a obtenu en 2016 la concession d'exploitation pour 15 ans par la Ville de Paris. Le chef-propriétaire Yannick Alléno a à cœur le renouveau de cette institution parisienne depuis 1792, date à laquelle un autre restaurateur, Antoine-Nicolas Doyen, transforma la modeste auberge en établissement réputé. Aurolé d'une étoile au guide Michelin 2020, ce comptoir gastronomique s'ajoute au restaurant triplement étoilé Alléno Paris, à l'étage, ainsi qu'à l'Abysses, le comptoir à sushis lui aussi étoilé. Avec trois restaurants étoilés au guide MICHELIN France 2020, et de grands salons de réception et banquets, le Pavillon Ledoyen est aujourd'hui, grâce au chef Yannick Alléno et à ses 150 collaborateurs, un lieu incontournable de la haute gastronomie parisienne. Le chef et ses équipes y composent plusieurs partitions pour satisfaire les demandes et les goûts de chacun avec un dénominateur commun, l'excellence.

### A propos du Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer

Monte-Carlo Société des Bains de Mer offre depuis 1863 un Art de Vivre inédit, un Resort unique au monde avec 2 casinos dont le prestigieux Casino de Monte-Carlo, 4 hôtels (Hôtel de Paris Monte-Carlo, Hôtel Hermitage Monte-Carlo, Monte-Carlo Beach, Monte-Carlo Bay Hotel & Resort), les Thermes Marins Monte-Carlo, 30 restaurants dont 5 réunissant 7 étoiles au Guide Michelin. Haut lieu de la vie nocturne, le Groupe offre une formidable palette d'événements. La métamorphose de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, la création de One Monte-Carlo (résidences de luxe, shopping, restaurant, centre de conférence), et la nouvelle Place du Casino contribuent à faire de Monte-Carlo l'expérience la plus exclusive en Europe.

#### Contacts presse :

Yannick Alléno - Agence 14 septembre  
Emmanuelle Gillardo

[emmanuellegillardo@14septembre.fr](mailto:emmanuellegillardo@14septembre.fr) / 06 72 91 87 71

Anahita Lesani

[anahitalesani@14septembre.com](mailto:anahitalesani@14septembre.com) / 06 12 29 58 36

#### Contacts presse :

Monte-Carlo Société des Bains de Mer  
T.377 98 06 64 14 / [presse@sbm.mc](mailto:presse@sbm.mc)



[montecarlosbm.com](http://montecarlosbm.com) @montecarlosbm #mymontecarlo