

Yannick Alléno

À L'HÔTEL HERMITAGE
MONTE-CARLO

COMMUNIQUE DE PRESSE

Monaco, le 19 mai 2021



“Yannick Alléno à l’Hôtel Hermitage Monte-Carlo” a ouvert le 19 mai 2021 sur la terrasse du Palace monégasque

Après quelques mois de réflexion et de préparation, Jean-Luc Biamonti Président Délégué du Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer et Louis Starck, Directeur Général de l’Hôtel Hermitage Monte-Carlo ont ouvert ce mercredi 19 mai avec le Chef Yannick Alléno, le restaurant *Yannick Alléno à l’Hôtel Hermitage Monte-Carlo*, sur la terrasse ensoleillée du palace monégasque. La table gastronomique de l’Hôtel Hermitage Monte-Carlo imaginée par Joël Garault en 1999 et auréolée d’une étoile se réinvente avec l’arrivée du Chef multi-étoilé, Yannick Alléno. Les connaisseurs apprécieront. *Yannick Alléno à l’Hôtel Hermitage Monte-Carlo* est la première étape de l’installation du Chef en Principauté, qui aboutira au Printemps 2022 à la transformation du restaurant en Pavillon. Une arrivée saluée par un autre chef multi-étoilé, Alain Ducasse, qui a organisé pour l’occasion un déjeuner d’inspirations croisées le lundi 17 mai, en toute intimité au Louis XV-Alain Ducasse à l’Hôtel de Paris. Un joli symbole.

La table gastronomique de l’Hôtel Hermitage Monte-Carlo entre dans l’ère Alléno

Adresse emblématique de la Riviera, la table gastronomique de l’Hôtel Hermitage Monte-Carlo, a vu se succéder depuis 1999, des chefs aussi talentueux que Joël Garault, Benoit Witz et dernièrement Jean-Philippe Borro, Chef Exécutif du Palace, qui ont porté cette table au firmament, la récompensant d’une étoile. Ce printemps 2021, qui n’est pas tout à fait comme les autres, marque le début d’une nouvelle ère avec l’arrivée de Yannick Alléno.

Cette nouvelle ère est marquée par l’alliance de deux univers, deux équipes passionnées, réunies autour de la tradition, l’excellence et la modernité, et qui incarnent l’Art de la cuisine française. L’équipe de Yannick Alléno et celle de l’Hôtel Hermitage Monte-Carlo ont composé une équipe mixte pour livrer dès ce 19 mai une nouvelle expérience avec une cuisine du quotidien colorée d’azur, dans une atmosphère propice à la détente.

Autour de Yannick Alléno et Jean-Philippe Borro, Chef Exécutif de l’Hôtel Hermitage Monte-Carlo, officient en cuisines le chef Guillaume Bellayer, Camille Vivian & Fabrice Pilati, sous-chefs, le chef pâtissier Nicolas Baygourry. En salle, Nicolas Gandillet orchestre le service aux côtés de Franck Damatte, chef sommelier.

Yannick Alléno à l’Hôtel Hermitage Monte-Carlo, premier opus joué en terrasse

C’est sur la terrasse de l’Hôtel de Hermitage Monte-Carlo, inspirée d’un jardin méditerranéen que cette nouvelle équipe a joué sa première partition ce 19 mai, face au célèbre Rocher. Pour ce premier opus, les petits farcis étaient à la fête, aux côtés du filet de rougets barbet en fleurs de courgette, du dos de loup contisé au pissalat, du carré d’agneau à la mélisse et de bien d’autres beaux produits de saison fournis par le répertoire local. Un petit aperçu

seulement de la toute première carte généreuse, au doux parfum d'azur, pensée pour faire plaisir au plus grand nombre de par sa simplicité. La rigueur, le soin et l'attention donnés au produit toujours au service du goût pour satisfaire les papilles de tous les convives. Accords mets & vin en parfaite harmonie, avec les trésors puisés dans la plus grande cave privée du monde.

L'arrivée de Yannick Alléno en Principauté saluée par Alain Ducasse, autour d'un déjeuner d'inspirations croisées

L'arrivée du chef multi-étoilé est un événement sur le Rocher. A son origine, une rencontre, celle de Yannick Alléno et Jean-Luc Biamonti, Président Délégué de Monte-Carlo Société des Bains de Mer, initiée par Alain Ducasse. C'est donc en toute amitié qu'Alain Ducasse a tenu à célébrer cette arrivée au Louis XV, à l'occasion d'un déjeuner d'inspirations croisées, le 17 mai. Les deux chefs se sont retrouvés en cuisine avec leurs équipes rapprochées pour offrir à quelques invités privilégiés un déjeuner de famille intime et inspiré.

Alain Ducasse raconte : « Il y a une vraie synergie entre Yannick Alléno et la Principauté. Il en parle d'ailleurs souvent et se souvient en particulier avec émotion des 81 ans de Paul Bocuse. Il était alors chef au Meurice à Paris et c'est Monsieur Bocuse lui-même qui lui a annoncé l'obtention de ses trois étoiles. »

L'instant Yannick Alléno, pour prolonger l'expérience Monte-Carlo jusqu'au bout de la nuit

Parce qu'un déjeuner ou un dîner signé Yannick Alléno à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo doit se vivre comme une parenthèse de sérénité, l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo a créé l'Instant Yannick Alléno. Dîner à deux, nuit en chambre vue mer, petit-déjeuner et toute l'expérience Monte-Carlo Société des Bains de Mer, à savourer sans modération. Plus d'informations sur : <https://www.montecarlosbm.com/fr/offres/instant-yannick-alleno>

Informations pratiques

Yannick Alléno à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo

Hôtel Hermitage Monte-Carlo -Square Beaumarchais - MC 98000 Monaco

Ouvert tous les jours de 12h00 à 15h00 & 19h00 à 23h00 (horaires sujets à modification)

Informations/Réservation : +377 98 06 98 98 - restaurantalleno@sbm.mc

[Découvrez la carte et l'ensemble des visuels en haute définition ici](#)

À propos de Yannick Alléno

Yannick Alléno fait partie du cercle très fermé des plus grands chefs de cuisine du monde. Enthousiaste, il consacre sa vie à sa passion et revendique une cuisine française forte, riche de son patrimoine et ambitieuse dans ses créations. En 2013, il amorce un travail fondateur sur les sauces, véritable ADN de la cuisine française, afin de les moderniser et invente le procédé révolutionnaire de l'Extraction®. Curieux et exigeant, il se joue dès lors des frontières établies et pose les bases d'une cuisine totalement novatrice : la Cuisine Moderne. Au 1er juillet 2014, il reprend la direction culinaire du Pavillon Ledoyen situé sur les Champs-Élysées à Paris et y installe Alléno Paris. Après sept mois d'ouverture, Yannick Alléno reçoit ses trois nouvelles étoiles au guide MICHELIN. Depuis 2017, Yannick Alléno est le seul chef Français à la tête de deux restaurants trois étoiles en France, au Alléno Paris, donc, et au 1947, du Palace Cheval Blanc Courchevel. Le Pavillon Ledoyen devient en 2020 l'établissement indépendant le plus étoilé au monde, avec 3 étoiles pour Alléno Paris, 2 étoiles pour L'Abysses, le comptoir à sushi ouvert en 2018 et Pavillon, le comptoir gastronomique ouvert fin 2019, qui rend hommage à la cuisine de comptoir. Une véritable reconnaissance pour le travail du chef et de ses équipes, qui œuvrent au quotidien pour faire de ce lieu historique, une véritable institution de la gastronomie. En 2021, le chef prend les commandes du Vistamar, la grande table de l'Hôtel Hermitage à Monaco qui devient "Yannick Alléno à l'Hôtel Hermitage" et écrit un nouvel ouvrage, sous la forme d'un manifeste « Tout doit changer ! Quel service pour le grand restaurant ? », dans lequel il présente les actions qu'il met actuellement en place dans ses restaurants, pour définir le « grand restaurant de demain ».

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 - 06 72 91 87 71

Monte-Carlo Société des Bains de Mer

T.377 98 06 64 14 / presse@sbm.mc

