

MONTE-CARLO
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER



HÔTEL HERMITAGE

MONTE-CARLO

COMMUNIQUE DE PRESSE

Monaco, 21 mars 2022



PAVILLON

UN RESTAURANT DE YANNICK ALLÉNO
MONTE-CARLO

L'Hôtel Hermitage Monte-Carlo accueille dès le 15 avril 2022 *PAVILLON, un restaurant de Yannick Alléno, Monte-Carlo*

Après une saison à succès du restaurant *Yannick Alléno* à l'*Hôtel Hermitage Monte-Carlo*, Monte-Carlo Société des Bains de Mer se prépare à accueillir Pavillon en terre monégasque. Développé par le Chef au Pavillon Ledoyen depuis 2019, Pavillon prendra ses quartiers dès le 15 avril 2022 au cœur du palace monégasque, dans un nouvel intérieur signé Chahan Minassian et sur la splendide terrasse du restaurant. Au menu : une cuisine savoureuse et raffinée, un cadre élégant autour du comptoir signature, et un esprit résolument moderne, accessible et décontracté. Une nouvelle adresse incontournable pour les Monégasques.

La gastronomie de comptoir fait son entrée en Principauté

C'est une table qui bouscule les codes du grand restaurant traditionnel qu'accueille l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo. Monte-Carlo Société des Bains de Mer et Yannick Alléno ont en effet choisi d'exporter Pavillon et son comptoir gastronomique sur la Riviera. La configuration du lieu se prête à une double expérience : aux beaux jours, c'est sur la terrasse végétalisée face à la mer que s'installeront ceux qui souhaitent profiter de la vue spectaculaire sur la mer et le Rocher. A l'intérieur, les tables s'inviteront le long de grandes baies vitrées et dans une salle au décor raffiné, signé Chahan Minassian. Une trentaine de convives pourront prendre place sur l'immense comptoir en avant-scène, face à la cuisine ouverte, et régaler leurs yeux et leurs papilles en prise directe avec le ballet de l'élaboration des plats. Une transparence et une sérénité qui s'affranchissent du cérémonial du grand restaurant, dans un esprit de convivialité de salon et de conversations de comptoirs.

Une cuisine en liberté teintée d'azur

Cette cuisine en liberté, non intellectualisée et en renouvellement perpétuel, invite à la dégustation : préparations créatives froides, chaudes ou totalement végétales élaborées principalement à partir de produits locaux. Avec un foisonnement d'entrées à la carte : des crevettes de San Remo en belle vue « cocktail », un œuf surprise aux grains de caviar Prunier, poché, crème froide fumée et croûtons dorés, de belles morilles étuvées sur une royale de foie gras de canard, le mesclun d'ici, à la Monte-Carlo aux légumes du potager relevé d'une sauce à la pistache ou encore les ravioles végétales au bouillon printanier perlé à l'huile d'olive.

Pâtes et ravioles ont également une place de choix telles les lasagnes vertes à la bolognaise et au parmesan en hommage à Luigi Taglienti ou le très gourmand gratin de pâtes au basilic et au citron à la poutargue. Poissons et viandes sont accompagnés de beaux légumes méditerranéens : la sole cuite entière à la meunière, la nage de langoustine au fumet de Meursault et le merlan de ligne en fish and chips côtoient le feuille-à-feuille de bœuf aux câpres ou le grenadin de veau aux oignons doux et parmesan gratinés. L'embarras du choix à moins de se laisser guider par les menus de dégustation.

Pour les desserts, Yannick Alléno « cueille », depuis quelques années déjà, son sucre dans les arbres et a habilement remplacé tout sucre par de l'eau de bouleau. Le Chef propose ainsi des desserts légers à souhait et innovants comme les glaces texturées à la fourchette et foisonnées à la table, la meringue soufflée au « caviar » de vanille ou la feuillantine croustillante glacée aux fraises des bois.

Un cadre exceptionnel signé Chahan Minassian

Yannick Alléno a une nouvelle fois fait appel à l'architecte d'intérieur Chahan Minassian, qui est à l'origine de grandes parties du décor de l'Hôtel Crillon ainsi que de nombreuses résidences internationales et adepte d'un style à la fois luxueux et raffiné, tout en étant attentif aux jeux de matières et de textures. Une confiance totale s'est établie entre le Chef et l'architecte d'intérieur dès leur première rencontre. « *Notre démarche est la même, lui dans l'assiette, moi dans l'espace. Nous avons une complémentarité naturelle et pour ce projet nous avons travaillé main dans la main* ». Tous deux ont un seul et même objectif : faire plaisir, offrir un confort absolu et solliciter l'ensemble des sens. Chahan Minassian a donc imaginé un impressionnant comptoir en bois métallisé, ouvert sur une cuisine au carrelage géométrique ponctué de petits miroirs fumés pour ménager quelques vues sur la mer. Chatoiement des matières - velours et daim pour les sièges, panneaux de chêne cérusé aux murs -, contraste entre le feutré et le brillant, coloration douce dans des tonalités de gris-vert, chaque élément a été pensé comme un subtil rappel de la nature et la Méditerranée entourant le restaurant.

Les arts de la table créent un lien harmonieux entre le cadre et la cuisine de Yannick Alléno et ont été exclusivement réalisés par les meilleurs artisans (Jaune de Chrome est à l'origine des assiettes en porcelaine émaillée, Mepra des couverts en acier mat et Sarah-Linda Forrer des sublimes objets de tables...). Un subtil jeu de textures et de volumes, de surfaces texturées ou précieuses, un présentoir pour les garnitures, de la nacre pour les sauces. Une attention portée aux moindres détails au service d'une harmonie qui rend plus attentif et plus réceptif à la dégustation et à la convivialité

« Je suis très heureux d'ouvrir Pavillon à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo. Il existe une vraie place dans la Principauté pour cette cuisine teintée d'Azur dans une ambiance chic et décontractée et j'aimerais que les Monégasques s'approprient ce restaurant », commente Yannick Alléno.

« Monte-Carlo Société des Bains de Mer est une destination sans équivalent dans le monde, l'arrivée de nouvelles signatures telles que Pavillon contribue au renouveau marquant de la vie gastronomique monégasque, et nous en sommes très fiers », complète Jean-Luc Biamonti, Président Délégué de Monte-Carlo Société des Bains de Mer.

Pour Louis Starck, Directeur Général de l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo : « *Notre palace poursuit sa réinvention tout en capitalisant sur son patrimoine d'exception et son statut d'adresse emblématique à deux pas de la Place du Casino. Créateur de moments d'exceptions pour les amateurs de raffinement, l'hôtel des connaisseurs est heureux d'y ajouter une expérience culinaire enthousiasmante, pour les Monégasques comme pour nos hôtes internationaux* ».

Informations pratiques

Pavillon, un restaurant de Yannick Alléno, Monte-Carlo
Hôtel Hermitage Monte-Carlo
Square Beaumarchais
MC 98000 Monaco

Ouvert à partir du 15 avril 2022

Service déjeuner à partir de 12h00

Menus : Déjeuner à 68 euros, Monte-Carlo à 145 euros et Hermitage à 235 euros

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

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, 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. En juillet 2014, il reprend la direction culinaire du Pavillon Ledoyen situé sur les Champs-Élysées à Paris et y installe Alléno Paris. Après seulement sept mois d'ouverture, Yannick Alléno est récompensé de trois étoiles au guide MICHELIN. Depuis 2017, il est le seul Chef à la tête de deux restaurants triplement étoilés en France, Alléno Paris et 1947, à l'hôtel Cheval Blanc Courchevel. Le Pavillon Ledoyen devient par ailleurs l'établissement indépendant le plus étoilé au monde en 2020, avec 3 étoiles à Alléno Paris, 2 étoiles à L'Abysse, le comptoir à sushi ouvert en 2018 et 1 étoile à Pavillon, le comptoir gastronomique ouvert fin 2019. Une vraie reconnaissance pour le travail du Chef et de ses équipes, qui œuvrent au sein de ce lieu historique. En 2021 il publie le manifeste « Tout doit changer ! Quel service pour le grand restaurant ? » et initie une réflexion de fond sur la gastronomie de demain. Il révolutionne également le monde du chocolat en ouvrant une première boutique Alléno & Rivoire, Chocolatiers depuis 2021 en binôme avec son ancien Chef Pâtissier Aurélien Rivoire.

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

DM Media

Claudia Hubig-Schall

claudia@dmmediapr.com +33 6 70 25 58 90

Monte-Carlo Société des Bains de Mer

Service Presse

presse@sbm.mc +377 98 06 64 14



montecarlosbm.com @montecarlosbm #mymontecarlo