

**MONTE-CARLO**  
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER



**HÔTEL HERMITAGE**

MONTE-CARLO

COMMUNIQUE DE PRESSE

Monaco, 03 mai 2022



**PAVYLLON**

UN RESTAURANT DE YANNICK ALLÉNO  
MONTE-CARLO

## Inauguration de *PAVYLLON*, un restaurant de Yannick Alléno, Monte-Carlo

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 inauguré samedi dernier, 23 avril en présence du Chef Yannick Alléno, la nouvelle adresse incontournable de la Principauté. Le restaurant PAVYLLON révèle depuis sa carte savoureuse et son cadre chic et décontracté signé Chahan Minassian.

### Une carte créative teintée d'azur

L'Hôtel Hermitage Monte-Carlo accueille une table qui bouscule les codes. Affranchi du cérémonial du grand restaurant traditionnel, dans un esprit résolument moderne, Pavillon, un restaurant de Yannick Alléno, Monte-Carlo se veut accessible et décontracté, alliant convivialité de salon et conversations de comptoir. Le Chef y propose une cuisine libre et foisonnante de saveurs méditerranéennes, autour de préparations créatives froides, chaudes ou totalement végétales, élaborées principalement à partir de produits locaux et de légumes de saison issus du potager de l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo.

Une carte en renouvellement perpétuel ! Parmi les suggestions de ce début de saison, côté **préparations créatives froides et hors d'œuvres végétaux** : un saumon balik, tartare frais en croustillant de pommes de terre, une gelée délicate de jambon ibérique, coques à la basquaise, des ravioles potagères au bouillon d'extractions printanières et huiles parfumées ou encore une farinata imbibée au fenouil aux herbes poudrées et pâte de pistaches salées. Pour **les préparations créatives chaudes et les pâtes**, libre cours aux envies, entre ravioli de langoustines imprimées aux herbes et fondue de feuilles de basilic, morilles étuvées sur une royale de foie gras de canard ou encore l'œuf badaboum au caviar, poché avec crème froide fumée et croûtons à la minute. **Les poissons et les viandes** ne sont

pas en reste, du rouget rôti en feuille de courgette croustillante, au grenadin de veau viennoise au plat, en passant par le saint-pierre doré au curry de madras, au Chirashizushi à la parisienne, foie gras, grosses crevettes, bœuf et quelques coquillages.

Pour **les desserts**, Yannick Alléno « cueille », depuis quelques années déjà, son sucre dans les arbres et a habilement remplacé le sucre raffiné par de l'eau de bouleau. Le Chef propose ainsi des desserts légers et innovants comme la glace texturée à la fourchette, la rhubarbe en croûte de sucre à l'oseille, la feuillantine croustillante glacée à l'amande et aux fraises des bois, la tarte friande au chocolat fondant, la mousse Monte-Carlo aux fraises confites dans leur jus vanillé, le sabayon foisonné au poivre et citron, ou la meringue soufflée.

Les gourmets connaisseurs se laissent guider par **les menus de dégustation** : le menu Monte-Carlo en cinq plats ou le menu Hermitage, une succession de sept créations phares déployant le meilleur du savoir-faire du Chef. Rendez-vous prisé à midi, PAVYLLON propose également un menu déjeuner à 68 euros servi en moins d'une heure. Au menu du moment : des quenelles de bar moelleuses, une fine blanquette d'agneau printanière et une gelée de mangue au safran.

### **L'esprit d'une résidence privée conviviale et décontractée, dans un nouvel intérieur signé Chahan Minassian**

Yannick Alléno a une nouvelle fois fait appel à l'architecte d'intérieur Chahan Minassian, déjà à l'origine de la décoration de Pavillon Paris au Pavillon Ledoyen, pour forger la personnalité de son Pavillon monégasque. Le lieu a été entièrement revu dans l'esprit subtil et confortable d'une résidence privée qui invite à la détente. La collaboration entre le Chef et le décorateur fait appel à l'ensemble des sens : le goût et l'odorat mis en éveil par les saveurs créées par le Chef, l'ouïe sollicitée par le tintement des assiettes et les conversations, qui se répandent autour du comptoir, le toucher par le chêne cérusé qui compose le comptoir, ainsi que les multiples textures des fauteuils, des tissus muraux et des sols, et enfin la vue offerte par la composition des plats, le cadre exceptionnel et le ballet des équipes qui vont et viennent... Ici le comptoir se veut un lieu de vie entre la cuisine et la salle à manger, ponctué d'échanges complices avec les cuisiniers qui apportent leur touche finale aux plats. Le jeu de miroirs et mosaïques qui tapissent l'arrière du comptoir permet de profiter de la vue environnante. Et pour habiter l'espace, le comptoir en forme d'ellipse, s'allonge et épouse l'architecture du lieu.

Différents univers sont proposés aux hôtes pour vivre une expérience sans cesse renouvelée, au comptoir, dans l'une des alcôves intimes, dans la salle à manger principale ou privative, ou encore sur la terrasse végétalisée face à la mer pour profiter de la vue spectaculaire sur la marina et le Rocher. La palette de couleurs est au diapason de la Méditerranée, entre bleus azuré, aqua et turquoise, aux nuances de crème et aux reflets changeants de la lumière de la Riviera. Tout le mobilier, les tissus, la moquette ainsi que les arts de la table ont été dessinés par les équipes de Chahan Minassian. Pas moins de 20 artisans tapissiers, ébénistes, bronziers... ont mis en œuvre leurs savoir-faire dans cette très belle création.

Les arts de la table créent un lien harmonieux entre le cadre chaleureux 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 en relief ou précieuses. 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.

*« Le PAVYLLON monégasque est tout en couleur et fraîcheur, il offre le confort et la subtilité que l'on attend de l'intérieur d'une résidence monégasque. On est à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo, mais dans une atmosphère intime et privée »,* commente Chahan Minassian.

*« Le choix de Monaco pour PAVYLLON n'est pas le fruit du hasard, la Principauté ayant toujours joué un rôle précurseur en matière de gastronomie. Je suis très heureux d'offrir aux Monégasques un lieu qui revisite les codes du grand restaurant, avec une cuisine teintée d'Azur et une ambiance propice à la détente »,* complète Yannick Alléno.

« Monte-Carlo Société des Bains de Mer est aujourd’hui la destination gastronomique la plus exclusive d’Europe, en combinant l’excellence de son savoir-faire maison et l’arrivée de nouvelles signatures à la renommée internationale. La richesse de l’offre proposée au sein de notre Resort permet une expérience toujours renouvelée pour répondre à toutes les clientèles et à toutes les envies. Accueillir PAVYLLON à l’Hôtel Hermitage Monte-Carlo consacre notre établissement en tant qu’hôtel des connaisseurs », conclut Jean-Luc Biamonti, Président-Délégué de Monte-Carlo Société des Bains de Mer.

### Informations pratiques

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

Ouvert depuis le 23 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](mailto:restaurantalleno@sbm.mc)

[Lien vers les images du Chef Yannick Alléno et de la carte](#)

[Lien vers les images d’ambiance](#)

Copyright : ©MCSBM

### 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’Abyssé, le comptoir à sushi ouvert en 2018 et 1 étoile à Pavyllon, 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 4 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](mailto:claudia@dmmediapr.com) +33 6 70 25 58 90

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



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