

COMMUNIQUE DE PRESSE
Monaco xx octobre 2022



Chef Dominique Lory & Chef Davide Oldani

Festival des Etoilés Monte-Carlo 2022

Dominique Lory, nouveau Chef Exécutif de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo accueille le Chef italien Davide Oldani les 21 et 22 octobre 2022 au Grill

La seconde édition du Festival des Etoilés Monte-Carlo poursuit sa programmation, avec un nouveau temps fort gastronomique les 21 et 22 octobre au Grill de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, orchestré par deux grands chefs en duo : Dominique Lory et Davide Oldani. Le premier vient d'être nommé Chef Exécutif du légendaire palace monégasque, le deuxième est le chef doublement étoilé du restaurant milanais D'O. La rencontre de deux visions de la cuisine, et un goût partagé pour la tradition, l'innovation, le produit. Prenez-date pour le dîner du 21 octobre, le déjeuner ou le dîner du 22 octobre au restaurant Le Grill de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, entre ciel et mer, pour vivre le grand Art de la gastronomie signé Monte-Carlo Société des Bains de Mer.

Dominique Lory et Davide Oldani en duo au Grill pour un déjeuner et deux dîners 4 mains

L'Hôtel de Paris Monte-Carlo sera le théâtre de deux dîners et un déjeuner 4 mains au restaurant Le Grill, les 21 et 22 octobre prochain, pour un voyage gastronomique entre l'Italie et la France, au cœur de la Place du Casino. **Dominique Lory** accueille **Davide Oldani**, Chef italien doublement étoilé du restaurant D'O pour former un duo multi-étoilé et livrer une expérience à 4 mains exceptionnelle. Inventeur de la pop cuisine, Davide Oldani est considéré comme l'un des meilleurs chefs italiens reconnu pour sa conception fascinante et innovante de la gastronomie. Les deux chefs ont réalisé en toute complicité un menu créatif en 7 plats à partir des produits phares de la Riviera : telle que la salade de spaghetti au safran et caviar Kristal, la daurade royale à cru accompagnée de faisselle de brebis, carottes et gingembre ou encore pour le dessert la Granita au thé vert et citron de Menton. Une expérience unique face à la vue mythique offerte par le restaurant Le Grill depuis le huitième étage de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo.

Dominique Lory, Chef Exécutif de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo : entre tradition du savoir-faire et innovation

Depuis le 1er août 2022, le Chef **Dominique Lory** succède à Franck Cerutti aux commandes de l'ensemble des cuisines et restaurants de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo. Après une riche expérience de onze années en tant que Chef du Louis-XV Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris, Dominique Lory laisse les rênes du restaurant triplement étoilé à Emmanuel Pilon et poursuit son brillant parcours à la tête des cuisines des autres établissements du palace monégasque, dont le restaurant Le Grill, avec le Chef Patrick Laine. L'enjeu est de taille. Continuer à faire rayonner La table iconique du Groupe créée en 1959, et faire briller son étoile, en y intégrant de nouvelles méthodes pour innover dans le respect de la tradition.

Travailler sur l'ensemble du parcours gastronomique des clients de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, pour que chaque expérience culinaire crée un moment unique, du petit-déjeuner au dîner, en passant par le room-service, la pause au Wellness Sky Club, ou encore le retour des banquets prestigieux de la Salle Empire, dès l'été 2023.

Et pour rendre toujours plus attractive l'offre restauration et le service de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, la mission porte également sur les nouveaux concepts de restauration, en version internationale comme Em Sherif Monte-Carlo, ou Maison avec le nouveau projet qui verra le jour au cœur du patio à l'été 2023.

Comme il le dit lui-même, « tout seul on ne fait rien », le travail d'équipe, la transmission de la passion et du savoir-faire, l'optimisation du travail sont de précieux ingrédients de la cuisine du Chef Lory.

Monte-Carlo Société des Bains de Mer : la gastronomie du nouvel art de vivre Monte-Carlo

Avec 30 restaurants et bars, Monte-Carlo Société des Bains de Mer compte 7 étoiles au Guides Michelin et se présente aujourd'hui comme une destination gastronomique de référence en Europe, symbole d'excellence, de savoir-faire et de durabilité. Son offre gastronomique a su évoluer au rythme des changements d'époque pour toujours satisfaire les attentes de ses clients. Avec des marques internationales conçues pour voyager et faire la fête comme COYA Monte-Carlo, ses restaurants Signature mythiques tels que la brasserie du Café de Paris Monte-Carlo, ses concepts innovants tels le Mada One, sans oublier ses tables étoilées, cette offre se décline selon toutes les envies et donne sens au Grand Art de vivre et de recevoir depuis plus de 150 ans.

Informations pratiques

Réservations pour les 4 mains des Chefs Lory et Oldani au Grill:

Tel. +377 98 06 88 64 / +377 98 06 88 88 – Email legrill@sbm.mc

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 :

Monte-Carlo Société des Bains de Mer

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



montecarlosbm.com @montecarlosbm #mymontecarlo