

COMMUNIQUE DE PRESSE  
Monaco, 5 avril 2023



## Em Sherif Monte-Carlo : le retour du Liban à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo pour une seconde saison

Après l'immense succès rencontré lors de la première saison, Em Sherif Monte-Carlo revient à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo dès le 4 avril et ce jusqu'au 30 septembre 2023 pour célébrer le Printemps et la saison estivale avec de nouvelles saveurs. Fondé par Mireille Hayek en 2011 pour célébrer la cuisine et la culture libanaise dans toute son authenticité, sa générosité et son raffinement, Em Sherif est un groupe de restauration né à Beyrouth à la renommée internationale qui a reçu en ce début d'année le prix de 'Art of Hospitality Award 2023' et se place 'No.20 Middle East North Africa's 50 Best Restaurants 2023'. Pour sa réouverture au sein du mythique Palace de la Place du Casino, la Cheffe Yasmina Hayek a repensé une carte alliant modernité et tradition avec talent dans de nouveaux plats, sans oublier les incontournables de la cuisine libanaise. Autre actualité pour cette année 2023 : la musique live s'invite à Em Sherif Monte-Carlo avec une programmation festive digne du grand Art de Vivre Monte-Carlo.

### Une carte pour cette saison 2023 mélangeant nouveautés et best-sellers par la Cheffe Yasmina Hayek

Le succès de Em Sherif Monte-Carlo réside principalement dans la cuisine savoureuse de la talentueuse Cheffe Yasmina Hayek. Cette dernière, issue de l'Institut Paul Bocuse, pilote Em Sherif Monte-Carlo depuis le 2 avril 2022 avec raffinement et plonge les convives dans l'univers du Liban et de sa cuisine aux milles épices. Pour cette nouvelle saison, la Cheffe a fait preuve d'encore plus de créativité et a tenu à enrichir la carte de nouveaux mets traditionnels de la cuisine libanaise et méditerranéenne tels que :

. Les fameuses grillades, connues aussi sous le nom de « Mechwi » avec 5 versions différentes telles que :

- **Taouk** : Brochettes de poulet mariné, crème à l'ail, riz ouzi
- **Lahme Wagyu** : Brochettes de bœuf Wagyu, cassolette de tomate, oignon et piment rôtis, purée de maïs

. Des plats savoureux comme :

- **Lobster Moghrabiyet** : Perles de semoule, bisque tomatée, basilic, homard bleu
- **Riz Sharki** : Riz oriental onctueux, épaule d'agneau confite, pistache, pignon, amande

. Un dessert signature, créé uniquement pour Em Sherif Monte-Carlo : **Baklava Em Sherif** avec sa déclinaison de pistache en plusieurs textures.

Une carte renouvelée s'appuyant également sur les 'Best-sellers' de la saison passée et les incontournables de la cuisine libanaise tels que : le plat **Siyyadiyeh** (Bar entier farci au riz caramélisé, oignon croustillant, sauce cumin) ou encore les 2 mezzes à ne loucher sans aucun prétexte : **Hummus Snoubar** (Purée de pois chiche, tahiné, citron, pignon, huile d'olive extra vierge) et **Mutabbal** (Aubergine à la flame, tahiné, citron, grenade, huile d'olive extra vierge).

## Em Sherif Monte-Carlo inscrit la saison 2023 dans une ambiance festive du 4 avril au 30 septembre 2023

Em Sherif Monte-Carlo c'est une invitation à la joie de vivre de par sa cuisine, son décor, sa musique et son ambiance unique tout cela face au bleu de la mer Méditerranée. Pour cette nouvelle année, une programmation de musique live s'invite dans le restaurant libanais de la Place du Casino : un tout nouveau programme musical voit le jour avec pas moins de 34 dates. Soirée DJ entre percussions, saxo et chanteuse à voix sur les rythmes de l'artiste international Faylasuf aux influences électroniques et inspirations arabo-andalouses. Une invitation au pays du Levant entre cuisine traditionnelle, Chicha Lounge et créations de cocktails signatures.

[Retrouvez toute la programmation des soirées live musique par ici](#)

Le groupe Em Sherif, ne cesse de se réinventer et s'exporter à l'international avec notamment de nouvelles ouvertures: Beyrouth (un deli vente à emporter), Paris (restaurant), Amman (café), Oman (sea café riyadh restaurant), Jeddah (café) et Khobar (café).

### Informations & périodes d'ouvertures

Du 4 avril au 30 juin: ouvert du mardi au samedi au déjeuner de 12h15 à 13h45 et au dîner de 19h30 à 21h30 (13h45 et 21h30 heures de dernières commandes)

Du 1er juillet au 31 août : ouvert du mardi au samedi de 17h00 à 22h45 (22h45 heure de dernière commande)

Du 1er septembre au 30 septembre : ouvert du mardi au samedi au déjeuner de 12h15 à 13h45 et au dîner de 19h30 à 21h30 (13h45 et 21h30 heures de dernières commandes)

Numéro de réservation : +377 98 06 88 75 - EMSHERIFMC@SBM.MC

[Lien vers les visuels](#)

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

*Monte-Carlo Société des Bains de Mer 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'époques pour satisfaire les nouvelles attentes de ses clients. Avec plus de 30 restaurants, le Resort compte 7 étoiles au Guides Michelin à son palmarès. Une diversité dans son offre allant de marques internationales tendances permettant de voyager depuis Monaco avec Em Sherif Monte-Carlo pour exemple et ses propres concepts mythiques telle que la brasserie Café de Paris Monte-Carlo ou encore innovants comme le Mada One.*

*Monte-Carlo Société des Bains de Mer c'est un réel savoir-faire mis en avant par des talents gastronomiques de renom : des chefs étoilés Alain Ducasse, Yannick Alléno, Marcel Ravin, Dominique Lory et la nouvelle génération de cheffes avec Mélanie Serre, Yasmina Hayek et Victoria Vallenilla. Un savoir-faire reconnu également avec des Meilleurs Ouvriers de France, le chef Philippe Joannès et le chef boulanger Thomas Subrin mais aussi des Sommeliers à la haute expertise tels que Patrice Franck, Franck Damatte, Maxime Pastor ou encore Noël Bajor, pouvant puiser dans les trésors des Caves de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo.*

*Monte-Carlo Société des Bains de Mer pense la gastronomie comme indissociable des enjeux du développement durable. Ce dernier s'impose dans les cuisines du Resort grâce aux chefs engagés pour une cuisine saine et authentique qui privilégient les produits locaux et de saison, le développement de potager de proximité.*

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

*Monte-Carlo Société des Bains de Mer incarne un nouvel Art de vivre unique au monde qui a le goût du beau, du bon et du bien. Son Resort propose à la fois le Grand Luxe du Jeu dans ses casinos, des expériences « haute couture » au sein de ses palaces iconiques et de leurs Diamond Suites, une gastronomie résolument dans son époque, combinant restaurants étoilés, concepts internationaux et créations maison, ainsi qu'une offre artistique et culturelle de premier plan. Le Resort offre également une formidable palette d'activités autour du sport et du bien-être, du shopping et de la fête. Et parce que le nouvel Art de vivre Monte-Carlo doit évoluer vers un luxe de plus en plus éthique et responsable, Monte-Carlo Société des Bains de Mer est engagé depuis 2007 dans une politique volontariste en matière de transition énergétique, consommation des ressources et déchets, gastronomie locale et préservation du patrimoine naturel. Premier employeur privé de la Principauté de Monaco, le Groupe a lancé en 2023 sa 4<sup>ème</sup> charte éthique pour porter ses valeurs d'intégrité et de responsabilité dans la pratique de ses métiers.*

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