

COMMUNIQUE DE PRESSE
MONACO, LE 13 NOVEMBRE 2023



S.A.S. le Prince Albert II, S.A.S. la Princesse Charlène, Monsieur et Madame Louis Ducruet, Monsieur Stéphane Valeri, Président-Délégué Monte-Carlo Société des Bains de Mer, entourés des chefs Marcel Ravin, Alain Ducasse, Yannick Alléno, Dominique Lory et Emmanuel Pilon

« Festival des Etoilés Monte-Carlo »

Dîner de gala placé sous le signe des lumières pour clôturer l'édition 2023

La troisième édition du Festival des Etoilés Monte-Carlo s'est clôturée le samedi 11 novembre, avec le dîner de gala, qui s'est déroulé sous les ors de la Salle Empire de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo. Une soirée honorée par la présence de L.L.A.S.S. le Prince Albert II et la Princesse Charlène de Monaco, accompagnés par Monsieur et Madame Louis Ducruet. Une soirée devenue incontournable depuis trois ans, dans laquelle les Chefs étoilés de Monte-Carlo Société des Bains de Mer - Alain Ducasse et Emmanuel Pilon, Marcel Ravin, Dominique Lory, Yannick Alléno - ont livré un sublime dîner aux accords mets et vins parfaits, composés par les Chefs Sommeliers : Maxime Pastor, Gérard Veyrat, Mathias Negro, Franck Damatte. Cette grande soirée a été imaginée sur le thème des Lumières d'étoiles, pour faire vivre la légende de Monte-Carlo.

Le Festival des Etoilés Monte-Carlo, vitrine du savoir-faire de Monte-Carlo Société des Bains de Mer

Après la Salle Medecin du Casino de Monte-Carlo en 2021, la Salle des Arts du One Monte-Carlo en 2022, c'est l'Hôtel de Paris Monte-Carlo qui a accueilli le gala de clôture du *Festival des Etoilés Monte-Carlo 2023*, dans la Salle Empire, tout juste restituée à l'hôtel après le retour du Café de Paris Monte-Carlo dans son écrin d'origine en réouverture ce mardi 14 novembre.

Cette soirée exceptionnelle, digne du Grand Art de vivre qui fait la réputation de Monte-Carlo depuis près de 160 ans, a été honorée par la présence de S.A.S. le Prince Albert II et de S.A.S. la Princesse Charlène, accompagnés par Monsieur et Madame Louis Ducruet.

Une soirée et plus largement un festival, qui mettent à l'honneur le savoir-faire de Monte-Carlo Société des Bains de Mer et le dynamisme du Groupe en matière de gastronomie.

Stéphane Valeri, Président-Délégué de Monte-Carlo Société des Bains de Mer a mentionné à cette occasion :

« Le Festival des Etoilés met à l'honneur depuis 2021, la gastronomie de Monte-Carlo Société des Bains de Mer, qui, avec ses 7 étoiles - fait rare pour un seul Resort – est plus qu'une vitrine du savoir-faire de notre société. Il s'agit d'un véritable vecteur de rayonnement international de la destination toute entière. »

Le Festival des Etoilés Monte-Carlo est aussi une fête de famille et Stéphane Valeri a ajouté à ce sujet :
« Marcel Ravin, Dominique Lory, Yannick Alléno, Alain Ducasse et Emmanuel Pilon sont ici en famille avec leurs équipes, et celles de l'Hôtel de Paris, pour vous livrer un dîner de haut vol, unique au Monde.
Je les remercie tous, ainsi que leurs brigades, sans oublier nos talentueux chefs sommeliers, pour avoir travaillé à l'unisson depuis de nombreux mois, à la réussite de ce Festival. »

Un dîner multi-étoilé aux accords parfaits rythmé comme un Ballet

Ce dîner en 4 services a permis aux 120 convives de découvrir ou redécouvrir les plats Signature des Chefs étoilés de Monte-Carlo Société des Bains de Mer, accompagnés d'un accord met-vin parfaitement orchestré avec les Chefs Sommeliers de Groupe, qui ont puisé leurs trésors dans la plus grande cave privée du monde. Les Caves de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, un site historique qui fêtera ses 150 ans l'année prochaine :

- Dominique Lory – Le Grill, Hôtel de Paris Monte-Carlo propose en ouverture : « Langouste, gamberoni et rouget de Méditerranée rafraîchis, délicate gelée d'une bouillabaisse » servi avec un *Sancerre* « *Les Romains* », *Domaine Vacheron 2021* choisi par le Chef sommelier Mathias Negro
- Yannick Alléno – Pavillon Monte-Carlo un restaurant Yannick Alléno à l'Hôtel Hermitage continue le dîner avec : « Filet de turbot, noué sur l'os à la moelle, toast de pain frotté à l'ail », *Côtes Catalanes*, « *La D18* » - *Domaine Pithon 2020* proposé par le Chef sommelier Franck Damatte
- Marcel Ravin – Blue Bay, Monte-Carlo Bay Hotel & Resort : « Volaille noire du Piémont boucanée, sabayon de patate douce et ravioli potager agrodolce de canne à sucre, truffe blanche », plat accompagné par un *Gevrey-Chambertin* « *Vieilles Vignes* » - *Domaine Sérafin 2017* choisi par le Chef sommelier Gérard Veyrat
- Alain Ducasse & Emmanuel Pilon & Sandro Micheli – Le Louis XV-Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris clôturent le dîner par : « Butternut confite à l'anis vert, pralin des graines, fromage blanc moussé et granité yuzu », *Coteaux du Layon Rochefort – Château Pierre-Bise 2018* sélectionné par le Chef sommelier Maxime Pastor

Un dîner rythmé comme un ballet par une scénarisation originale : dressage final des plats en direct dans la salle par les Chefs et leurs brigades, depuis le passe-plat live, annonce des plats dans une vidéo réalisée en amont de la soirée avec les Chefs et les Sommeliers, sur une musique sélectionnée par chacun des chefs. Le tout dans une ambiance élégante, festive et chaleureuse, à l'image du festival.

En fin de soirée Stéphane Valeri, Président-Délégué de Monte-Carlo Société des Bains de Mer a remis la traditionnelle plaque commémorative du 3^{ème} Festival des Etoilés Monte-Carlo aux Chefs invités sur scène pour le mot de la fin.

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 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