

COMMUNIQUE DE PRESSE
Monaco, 6 mai 2024



La nouvelle saison de Em Sherif Monte-Carlo : Les plus beaux dîners libanais sont à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo

Em Sherif reprend ses quartiers d'été à Monaco du 3 mai jusqu'à la mi-octobre 2024, au cœur de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo. L'enseigne libanaise à la renommée internationale a reçu en 2023 le prix 'Art of Hospitality Award' du « 50 Best Restaurants » - Middle East North Africa (MENA) – et s'est hissée en 2024 à la 8e place de ce classement sur la zone MENA. La troisième saison de Em Sherif Monte-Carlo promet plus de gourmandise et de joie de vivre encore, avec de nouvelles spécialités préparées par la Cheffe Yasmina Hayek. Accompagnée par le Chef Ahmad Kadaouih, également originaire du Liban, et par les cuisiniers du Palace monégasque, la jeune cheffe vous accueille tous les soirs pour vivre la plus belle des soirées libanaises, face à la mer, sous les étoiles de la Principauté, rythmée par des mélodies du levant.

Les nouveautés de la saison 3

Rendez-vous est donné depuis le 6 mai pour retrouver la talentueuse Cheffe Yasmina Hayek et ses délices de la cuisine libanaise comme le **Hummus Snoubar** (Purée de pois chiche, tahiné, citron, pignon, huile d'olive extra vierge) à la texture suave inégalée, le délicieux **Mutabbal** (Aubergine à la flame, tahiné, citron, grenade, huile d'olive extra vierge), le **Siyyadiyeh** (Bar entier farci au riz caramélisé, oignon croustillant, sauce cumin). Aux côtés de ces désormais incontournables de la carte de Em Sherif Monte-Carlo, arrivent cette année de nouveaux mets traditionnels tels que :

- . Le **Lobster Moghrabiyeh** (perles de semoule, bisque tomatée, basilic, homard bleu),
- . La **Salatit Batrakh** (salade d'herbes aromatiques, poutargue râpée),
- . Le **Shawarma de bœuf** (entrecôte marinée façon shawarma, condiments, sauce tahini, pain pita).

Le traditionnel pain maison, sera présenté en deux nouvelles versions : le **Manoucheh Zaatar** (pizzette libanaise, thym sauvage, sumac et huile d'olive extra vierge) et le **Bokjat Jibneh** (galette au fromage libanais, olive et menthe).

Pour cette saison, Em Sherif Monte-Carlo ouvrira seulement pour le dîner, sur une plage horaire plus large (prise de commande jusqu'à 23h30), pour profiter davantage de la douceur des soirs d'été, en musique. Un DJ sera aux platines tous les soirs, du 1^{er} juin au 8 septembre, avec 99 soirées DJ Live programmées (de 20h30 à 23h30). Ce sera l'occasion également de goûter les délicieux cocktails signature, tous déclinables sans alcool, proposés au bar, tels

que le **Rose Royale** (Champagne, liqueur Saint-Germain, citron vert, sirop de rose) ou encore l'**Oasis on the Rocks** (Gin Bombay Sapphire, cordial de thé vert, liqueur de gingembre, menthe).

2 menus proposés tous les soirs :

. 'Beyrouth Monte-Carlo' à 260€ avec Amuse-Bouche, 8 mix mezzes froids, 3 mix mezzes chauds, 2 plats, 1 mix de grillades, 4 desserts, mignardises

. 'Beyrouth Mon Amour' à 190€ avec Amuse-Bouche, 6 mix mezzes froids, 4 mix mezzes chauds, 1 plat, 2 mix de grillades, 3 desserts, mignardises)

Em Sherif, un concept authentique et généreux, du Liban à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo

Em Sherif, qui signifie « la mère de Sherif », est un concept de restaurant traditionnel qui célèbre avec raffinement une culture culinaire qui se goûte, se voit, s'entend et se ressent - par sa cuisine, son décor, sa musique et son ambiance unique qui invite à la joie de vivre. Mireille Hayek a ouvert son tout premier restaurant Em Sherif à Beyrouth en 2011, et a ainsi créé une marque qui a essimé, à travers le Moyen-Orient, et s'est également établie à Londres. Un succès familial porté par une femme visionnaire et passionnée, secondée par son frère Dany et sa fille Yasmina. Cheffe issue de l'Institut Paul Bocuse, Yasmina Hayek pilote Em Sherif Monte-Carlo, en saison, depuis le 2 avril 2022, pour offrir le meilleur de la gastronomie libanaise à une clientèle internationale avisée.

Informations pratiques

Du 3 mai au 30 juin : ouvert tous les jours au dîner de 19h à 22h30 (heure de dernière commande)

Du 1er juillet au 31 août : ouvert tous les jours au dîner de 19h à 23h30 (heure de dernière commande)

Du 1er septembre à mi-octobre : ouvert tous les jours au dîner de 19h à 22h30 (heure de dernière commande)

Réservation : +377 98 06 88 75 - emsherifmc@sbm.mc

[Lien vers les visuels](#)

[Lien vers la carte](#)

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^{ème} 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 63 62 / presse@sbm.mc



montecarlosbm.com @montecarlosbm #mymontecarlo