



HÔTEL HERMITAGE

MONTE-CARLO



L'Hôtel Hermitage Monte-Carlo dévoile l'ouverture de L'Abysses Monte-Carlo : un nouveau chapitre gastronomique avec les chefs Yannick Alléno et Yasunari Okazaki

Monaco, le 3 juin 2024 - Inspiré par le succès du Pavillon Monte-Carlo, le restaurant de Yannick Alléno à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo, le Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer se prépare à une nouvelle ouverture avec le Chef multi-étoilé, au cœur du palace monégasque : L'Abysses Monte-Carlo. Forts d'une première adresse parisienne, auréolée de deux étoiles, au Pavillon Ledoyen, Yannick Alléno et son complice le Maître Sushi Yasunari Okazaki, se rapprochent un peu plus de la mer Méditerranée avec L'Abysses Monte-Carlo qui sera inauguré le 9 juillet. Dans un décor conçu par Laurence Bonnel-Alléno et le duo d'architectes de RoWin'atelier, les deux chefs vont développer l'Art du sushi, guidés par les quatre éléments. Hôtel des connaisseurs, l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo réunira ainsi dans son écrin deux adresses gastronomiques de haut vol.

L'Abysses : la fusion de deux savoir-faire, la maîtrise des quatre éléments

Le concept de L'Abysses est né en 2018 de la rencontre entre deux esthètes, maîtrisant chacun un savoir-faire unique. D'un côté, le Chef Yannick Alléno, et la modernité apportée à la cuisine française, avec le travail des sauces et des extractions notamment ; de l'autre le Maître Sushi Yasunari Okazaki, dépositaire de la tradition japonaise, maître du temps et du geste. Car un sushi réalisé dans les règles de l'art n'est jamais vraiment cru, il a bénéficié de la « cuisine du temps » : une maturation cruciale qui peut durer de quelques heures à plusieurs jours selon la taille du poisson. L'Abysses réunit ainsi quatre éléments issus d'un duo complémentaire : d'un côté, la terre de l'arrière-pays monégasque d'où proviennent les légumes, le feu de la cuisson à juste température et les techniques d'extraction développées par le Chef Yannick Alléno ; de l'autre, la maîtrise de l'eau et de l'air contenus dans chaque sushi, grâce à la sensibilité et à l'épure des mouvements du Chef Yasunari Okazaki.

Pour l'Abysses Monte-Carlo le chef Okazaki s'est fait tout entier à l'écoute de la nature et de la Méditerranée voisine, cherchant à en devenir l'humble interprète. *“J'ai besoin de sentir, de toucher, d'apprendre à connaître ce nouveau territoire pour l'appréhender sans le trahir”*, précise le Chef Yasunari Okazaki.

L'art du Sushi

Yasunari Okazaki sublime l'art du sushi, et chacun de ses gestes tend à respecter le poisson local. Son couteau vient s'adapter à chaque typologie de chair de poisson : les poissons blancs à chair ferme en fines tranches, les poissons rouges en tranches plus épaisses. Tout est sensation : le poids du riz dans sa main, pour en saisir la bonne quantité et en ressentir l'humidité ; la juste pression à exercer pour former le nigiri en pressant délicatement le poisson contre le riz. Yasunari Okazaki utilise un riz Sasanishiki légèrement parfumé au kombu et préalablement assaisonné d'un mélange secret de vinaigre, sel, et sucre, puis parachevés avec une sauce nikiri à base de sauce soja et saké flambé apposée au pinceau. Emergent alors des pièces marines qui se dégustent dans la continuité du mouvement du maître, sans attendre, pour en conserver l'énergie et la texture parfaite.

Pour répondre avec harmonie à la déclinaison de nigris, les desserts du Chef Pâtissier Maxime Vaslin sont conçus comme des "mets de l'eau", tout en fraîcheur et légèreté.

L'Abysses Monte-Carlo est comme un *haïku* (poème japonais, reflet des saisons) dédié à la Méditerranée, qui se déroule au fil d'un menu Omakase, mêlant puissance et délicatesse. Un menu soutenu par des grands vins puisés dans les Caves de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo et des sakés rares, sélectionnés par les sommeliers de l'établissement, créant une expérience mémorable qui résonne bien au-delà de la première bouchée.

Tradition, Innovation et Durabilité

L'Abysses Monte-Carlo est l'aboutissement de 40 ans de cuisine. Le sushi si délicat et si simple en apparence est pourtant particulièrement complexe : le choix du poisson, la "cuisine du temps" et la préparation du riz sont autant de procédés minutieux qui demandent des années d'enseignement et d'application pour une compréhension profonde et parfaite.

Issus d'une pêche locale et responsable, les poissons sont pêchés dans le respect de leurs cycles de reproduction pour préserver les différentes espèces. Le Chef Yasunari travaille en étroite collaboration avec des pêcheurs qui pratiquent des méthodes ciblées de pêche durable, et l'*ikejime* pour préserver la chair du poisson intacte. La beauté et le respect du produit sont essentiels dans l'art du sushi. Poissons de printemps, d'été, d'automne et d'hiver, le Chef Yasunari Okazaki fait évoluer la carte en fonction des saisons et des prises des pêcheurs.

Une philosophie illustrée dans le restaurant par la technique du gyotaku. Développée par les pêcheurs, cette technique leur permettait autrefois de conserver un souvenir de leurs prises, en appliquant de l'encre sur le poisson avant de l'apposer sur du papier washi. Ils en conservaient ainsi l'empreinte. A L'Abysses, cette empreinte mémorable est celle laissée au client, en souvenir du poisson dégusté le jour-même.

« Nous voulons repousser les frontières de la mer en allant chercher les poissons les plus improbables. Dans la continuité de la philosophie japonaise, chaque produit prélevé est un don que la nature nous fait, et que nous devons honorer. Naissent alors de véritables œuvres marines, des Chefs-d'œuvre à part entière. » Yannick Alléno

Un sanctuaire mental et gustatif

Créé par Laurence Bonnel-Alléno, accompagnée du duo d'architectes RoWin'atelier, le lieu inspire une sérénité immédiate qui transporte les convives dans un univers hors du temps. Les textures variées et les matières combinées, telles que le bois, le marbre, le travertin, le velours et la céramique, invitent à une exploration tactile, tandis que les lignes tantôt douces et courbes, tantôt fortes et rigoristes, évoquent un mouvement perpétuel. En tant que metteur-en-scène, Laurence Bonnel-Alléno insuffle à l'Abysses Monte-Carlo une inspiration japonaise contemporaine, créant un refuge où l'esprit peut s'évader et se délecter pleinement de l'expérience culinaire, dans une atmosphère apaisante et raffinée. Dans une clarté absolue contrastant avec les notions de profondeur de L'Abysses, le lieu est une respiration. La dimension artistique complète l'expérience, avec un mur magistral de William Coggin, les lustres de Célia Bertrand, le travail de nouveaux créateurs comme Silver Sentimenti et Rino Claessens.

Derrière une porte épurée, l'entrée est pensée comme un « sas » par lequel les clients pénètrent dans un nouvel univers. Appelant l'œil instantanément, le bar central invite à s'installer à l'une de ses 10 places, en face à face avec le Maître Sushi. Une proximité essentielle à la quasi-concomitance entre la dépose du sushi et sa dégustation, que l'on retrouve dans la petite salle de 24 couverts seulement.

« J'ai découvert le Japon à l'âge de 20 ans et cela a été pour moi un dépaysement extraordinaire. J'y ai découvert des goûts qui m'étaient totalement inconnus. Depuis, j'y suis retourné une quarantaine de fois, en ayant la chance d'être guidé sur

place par de fins connaisseurs. Venir à Monte-Carlo c'est profiter d'une pêche locale et durable en direct. J'ai voulu ce lieu comme un sanctuaire, où chaque bouchée se fait vibrante. C'est une cuisine de l'instant, qui traduit la rencontre entre deux hommes. » Yannick Alléno.

Pour Louis Starck, Directeur Général de l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo : « *Pour s'adapter sans cesse aux exigences de notre clientèle, sous l'impulsion de notre Président-Délégué Stéphane Valeri, notre palace enrichit son offre gastronomique en même temps que celle du Resort. Après le succès du restaurant Pavillon Monte-Carlo, nous sommes très heureux d'accueillir L'Abysses Monte-Carlo, un nouvel écrin dédié à la haute cuisine japonaise, conçu pour devenir un lieu d'excellence et d'expérience culinaire captivante, tant pour la clientèle monégasque que pour nos visiteurs internationaux. L'hôtel des connaisseurs s'affirme ainsi comme la destination privilégiée des amateurs de découvertes et de raffinement. »*

Informations pratiques

L'Abysses Monte-Carlo - Hôtel Hermitage Monte-Carlo - Square Beaumarchais - MC 98000 Monaco

Ouvert tous les soirs au dîner uniquement, de 19h00 à 23h00

Prix : entre 240 et 360 €

Réservation : T. +377 98 06 94 94 – email : abysses@sbm.mc

A propos du Chef Yannick Alléno

Reconnu parmi les plus grands chefs de cuisine au monde, Yannick Alléno a obtenu deux fois trois étoiles au Guide Michelin avec Alléno Paris au Pavillon Ledoyen et Le 1947 Cheval Blanc Courchevel. Au sein du Pavillon Ledoyen, il crée également un premier Pavillon, sa version de la gastronomie décomplexée, et un premier Abysses, le comptoir à sushi.

Avec L'Abysses Monte-Carlo, le Chef marque aujourd'hui sa volonté de développer un concept d'Omakase qui lui est propre, articulant savoir-faire français et japonais, au plus proche de la Méditerranée.

A propos du Chef Yasunari Okazaki

Pendant ses 15 premières années de carrière au Japon, Yasunari Okazaki n'a cessé d'apprendre toutes les techniques du Kaiseki, la cuisine gastronomique japonaise. Il fait alors la rencontre du Chef Alléno qui, ému par son art du sushi, lui propose d'ouvrir L'Abysses à ses côtés. Le restaurant ouvre en 2018, décroche une première étoile puis une deuxième en 2020.

Quatre ans plus tard, l'ouverture de L'Abysses Monte-Carlo constitue pour Yasunari Okazaki un nouveau défi, avec l'appréhension d'un nouvel environnement et de nouveaux produits, pour partager son savoir-faire du sushi jusque sur la Côte-d'Azur.

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 4ème 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

Contact Groupe Yannick Alléno :

+33 6 49 78 49 98 / lucie.couturier@yannick-alleno.com