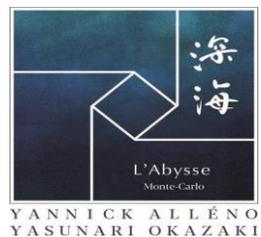


MONTE-CARLO
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER



L'Abyse Monte-Carlo, l'Art du Sushi à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo

DOSSIER DE PRESSE

Sommaire

| | |
|---|-----------|
| Préambule : L'Hôtel Hermitage Monte-Carlo accueille L'Abysses, un restaurant de Yannick Alléno | 3 |
| I. De Tokyo à Monaco, les origines de L'Abysses Monte-Carlo | 4 |
| II. La signature Gastronomique | 5 |
| L'Art du Sushi | 5 |
| L'Union des 4 éléments naturels | 6 |
| Les menus | 7 |
| III. L'écrin : un refuge pour l'esprit | 9 |
| Un design inspiré, signé Laurence Bonnel-Alléno | 9 |
| L'Art comme supplément d'âme | 10 |
| IV. L'Equipe | 12 |
| En cuisine : | |
| Yannick Alléno | 12 |
| Yasunari Okazaki | 13 |
| Marie Seguin | 13 |
| Maxime Vaslin | 14 |
| En salle : | |
| Jennifer Casagrande | 14 |
| Michela Rosco | 14 |
| V. Au cœur du renouveau gastronomique de Monte-Carlo Société des Bains de Mer | 15 |
| Informations pratiques | 16 |

Préambule :

**L'Hôtel Hermitage Monte-Carlo accueille L'Abyssé,
un restaurant de Yannick Alléno**

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 élargit l'expérience gustative proposée à ses hôtes de marque, en ouvrant avec le Chef multi-étoilé, une nouvelle table gastronomique, au cœur du palace monégasque : L'Abyssé 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'Abyssé Monte-Carlo, inauguré le 9 juillet. Dans un décor conçu par Laurence Bonnel-Alléno et le duo d'architectes de RoWin'atelier, les deux chefs y développent l'Art du sushi, guidés par les quatre éléments. Hôtel des connaisseurs, l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo réunit ainsi deux adresses gastronomiques de haut vol.



I. De Tokyo à Monaco, les origines de l’Abyse Monte-Carlo



L’Abyse est avant tout l’histoire d’une rencontre, celle de deux Chefs, et de leurs cultures : Yannick Alléno et Yasunari Okazaki. Celle-ci se produit en 2016 au Japon, dans un restaurant de Ginza, les Champs-Élysées Tokyoïtes, où Yasunari Okazaki officie en tant que chef sushi. Yannick Alléno y est de passage, et s’installe au comptoir, en prise directe avec la cuisine. La connivence est immédiate, leur destin est scellé. L’un rêve d’étranger, l’autre d’élargissement de sa partition culinaire. Un projet se dessine rapidement, guidé par l’instinct. Après une brève visite en France début 2017, Yasunari Okazaki est prêt à changer de vie et à ouvrir son histoire parisienne aux côtés du Chef Yannick Alléno. L’Abyse voit ainsi le jour en 2018, au Pavillon Ledoyen. A la modernité de la cuisine française du Chef Yannick Alléno se mêle la tradition japonaise dont le maître sushi Yasunari Okazaki est le dépositaire. D’un côté, le travail des sauces et des extractions ; de l’autre, la maîtrise impeccable du geste et du temps.

La critique est unanime, le succès est immédiat, et la première étoile décrochée dès 2019. La deuxième suit en 2020, faisant de L’Abyse Paris le seul restaurant japonais deux étoiles d’Europe. Le souhait d’exporter cette expérience gustative rare, avec une toute nouvelle carte, et de se rapprocher de la Méditerranée, donne naissance à L’Abyse Monte-Carlo. Cette déclinaison constitue un nouveau défi, celui d’un nouvel environnement et de nouveaux produits, pour partager ce savoir-faire du sushi en terre monégasque.

L’Abyse 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 Okazaki 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 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 pour en conserver ainsi l’empreinte. A L’Abyse Monte-Carlo, cette empreinte mémorable est celle laissée au client, en souvenir du poisson dégusté le jour même.

II. La Signature Gastronomique

L'Art du Sushi

Yasunari Okazaki, véritable artisan du sushi, connaît pour chaque poisson le meilleur moment de dégustation, celui de l'équilibre le plus savoureux entre la texture et le goût. Car c'est bien l'umami que l'on recherche dans la dégustation d'un sushi, cette cinquième saveur fondamentale « savoureuse », que Brillat-Savarin évoquait dans son concept d'«osmazôme» dès 1826. Cette compréhension extrême du produit, qui se fait le plus souvent à l'œil, au toucher, à l'instinct après des années de pratique, est d'autant plus remarquable qu'il existe une multitude de poissons et que deux poissons apparemment similaires sont en réalité très différents dépendamment de leur lieu de pêche et de leurs conditions d'existence (chair, fibre, graisse).



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 nigiris, les desserts du Chef Pâtissier Maxime Vaslin sont conçus comme des "mets de l'eau", tout en fraîcheur et légèreté. L'Abysse 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.

L'union des quatre éléments naturels

L'Abysses Monte-Carlo réunit 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.

Le menu Omakase se déploie avec puissance et légèreté, pour laisser en bouche et en esprit cette empreinte mémorable chère au Chef Yannick Alléno. Y répondent les grands vins issus de la belle cave de l'hôtel, et de précieux sakés sélectionnés par Michela Rosco, sommelière de L'Abysses Monte-Carlo, et Franck Damatte, chef sommelier :

- **Le Junmai en méthode Bodaimoto**, Junmai de la maison Sugii Shuzo, un saké produit à Shizuoka (Mont Fuji) au profil aromatique sec et minéral, extrêmement sapide.
- **Zaku Impression G**, Junmai Ginjo de la maison Shimizu Seizaburo, offrant un profil très digeste d'une grande pureté, aux notes douces de fruits exotiques frais.
- **Kuheiji 50 « Eau du Désir »**, Junmai Daiginjo emblématique de la maison Banjo Jozo, issu de riz Yamadanashiki. Il fait partie des pionniers du saké moderne. Cette cuvée offre une magnifique onctuosité parfaitement équilibrée par une grande minéralité.
- **Iwa 5** par Richard Geoffroy (cinquième chef de cave de la maison Dom Pérignon) qui a su transposer avec perfection l'art de l'assemblage du champagne Champenois aux traditions séculaires du saké. Ce saké Junmai Daiginjo produit à Tateyama (préfecture de Toyama) offre un nouvel horizon aux fins connaisseurs de saké.

Les menus

刻印 Empreinte

240 €

*Tel un haïku (doux poème japonais qui reflète les saisons)
le menu Empreinte est une version épurée
du menu Omakase, dont naissent
de véritables œuvres marines
hommages à la
Méditerranée.*

ワイン、日本酒 *Découverte des vins et sakés*

130 €

おまかせ Omakase

360 €

*Dans le vrai sens de l'expression «s'en remettre au chef»,
l'Omakase est la fusion de deux savoir-faire,
du chef Yannick Alléno
et Yasunari Okazaki,
qui proposent une immersion Nippone en
Côte d'Azur, inspirées par la terre de
l'arrière-pays Monégasque,
et la richesse de la mer
Méditerranée.*

ワイン、日本酒 *Découverte des vins et sakés*

190 €

厳選食材 握り1貫から **Sushis, servis à la pièce**
(en complément d'un menu)

| | | |
|------|----------------------|------|
| 鳥賊 | Calamar | 14 € |
| 鬼カサゴ | Chapon | 16 € |
| 鯨 | Chinchard | 14 € |
| 赤海老 | Crevette rouge | 22 € |
| 黄鯛 | Denti | 16 € |
| 鱈 | Loup | 20 € |
| 伊勢海老 | Langouste | 26 € |
| ウツボ | Murène | 14 € |
| 鳥賊 | Sérieole | 16 € |
| 的鯛 | Saint-Pierre | 16 € |
| 赤身 | Thon rouge Akami | 14 € |
| 中トロ | Thon mi-gras Chutoro | 18 € |

Pièce du jour, en fonction de la
pêche

季節の料理 **Plats et dessert de saison**

| | | |
|----------------------|---|------|
| 昆布で包んだ キャビアとほうれん草 | Dans une feuille d'algue kombu, Caviar Oscière au feu de bois, Épinards et babeurre | 65 € |
| 炙りラングステイヌの 手巻き | Langoustine au feu de bois à croquer, Algue nori | 34 € |
| 大トロの 手巻き | Temaki de thon gras Otoro | 32 € |

III. L'écrin : un refuge pour l'esprit



Un design inspiré, signé Laurence Bonnel-Alléno

Créé par Laurence Bonnel-Alléno, accompagnée du duo d'architectes RoWin'atelier, L'Abysses Monte-Carlo a été pensé comme un monde de sensations et d'émotions. 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, en laiton légèrement patiné, l'entrée est pensée comme un « sas » par lequel les clients passent pour pénétrer dans un nouvel univers. Attirant le regard instantanément, le bar invite à s'installer à l'une de ses 10 places. Une des raisons fondamentales à cette grande proximité tient en la quasi-concomitance nécessaire entre la dépose du sushi et sa dégustation.

Le bar central, autour duquel tout gravite et sur lequel l'attention se focalise, met face à face le maître sushi et ses 10 convives au moment de la dégustation. Les fauteuils à la forme incurvée accueillent confortablement 24 convives dans une ambiance décontractée. D'une clarté absolue contrastant avec les notions de profondeur de L'Abysses, le lieu propose une respiration. Le choix des œuvres offre une expérience, au-delà d'un décor, qui plonge les convives dans une atmosphère unique.

L'art comme supplément d'âme



Les coraux en céramique de William Coggin

William Coggin est un artiste d'origine américaine diplômé de l'Université du Wisconsin-Milwaukee.

Ces formes organiques se transforment en objets tels que des tables, des bibliothèques, ainsi que de grands bas-reliefs. Depuis 2017, William est représenté par la Galerie Scène Ouverte. En 2018, il a été chargé de réaliser une pièce murale à grande échelle, de 17 mètres de long, pour le premier restaurant L'Abysses, situé au Pavillon Ledoyen à Paris.

À travers ses sculptures fonctionnelles en céramique, William Coggin transmet une profonde appréciation de la beauté du monde naturel et des possibilités illimitées inhérentes à ce médium ancien. Son travail témoigne de la relation harmonieuse entre la créativité humaine et les éléments bruts de notre planète, élevant la céramique à un niveau d'expression artistique à la fois magique et profondément ancré dans l'essence-même de la vie.

Dans son parcours artistique avec la céramique, William Coggin est confronté au défi de repousser les limites physiques du matériau. Il se demande si certaines idées peuvent être transformées en objets fonctionnels ou si elles doivent rester des formes abstraites, appréciées pour leur esthétique pure.

Les repose-sacs de Rino Claessens

Rino Claessens est un designer basé à Eindhoven, diplômé du département Public & Privé de la Design Academy Eindhoven. La céramique est son matériau de prédilection, il est fasciné par ses qualités tactiles et ses diverses possibilités. Il s'intéresse à la riche histoire de la céramique mais cherche à la montrer de manière contemporaine. Une approche expérimentale et basée sur le processus l'amène à créer des objets non conventionnels.

Après sa série en céramique Modular Elements, Rino Claessens expérimente de nouveaux matériaux tels que le bronze ou le bois, tout en gardant sa ligne courbe et son approche expérimentale de l'objet contemporain modulaire. Pour l'Abysses Monte-Carlo, il crée une série de repose-sacs sculpturaux.



Les lustres de Célia Bertrand

Célia Bertrand est une artiste qui vit et travaille à Paris. Après une maîtrise d'Histoire de l'Art et d'Archéologie et un Master de Mise en Valeur du Patrimoine, elle complète sa formation au Cleveland Museum of Arts aux États-Unis. Sa spécialisation en restauration du patrimoine l'entraîne sur des chantiers des Monuments Historiques et à des fouilles à la Villa Médicis. Ses rencontres avec des décorateurs la portent vers le design où elle va réaliser des décors et des dorures à la feuille avant de développer un travail plus personnel.

En parallèle elle s'initie à la céramique dans différents ateliers parisiens ainsi qu'à Vallauris, et réalise des pièces en porcelaine ainsi que des objets et du petit mobilier. En 2015, un de ses projets est retenu pour la Nuit Blanche. Elle réalise en 2018 un grand lustre pour le L'Abyssé à Paris, puis en 2019 un lustre de 6 mètres de haut pour le Domaine des Andéols dans le Luberon. Pour l'Abyssé Monte-Carlo, Célia crée 2 très grands lustres en fer forgé martelé et porcelaine.

Les vases en cuir et céramique de Silver Sentimenti

Italien d'origine, Silver Sentimenti a grandi dans un atelier de couture où il s'est exprimé depuis l'enfance à travers le dessin. Formé à la sculpture céramique à l'Institut Gaetano Ballardini à Faïence et diplômé en 1989, il a poursuivi ses études à l'École des Beaux-Arts de

Bologne avec un diplôme de Scénographe, obtenu en 1994. La scénographie l'a mené aux costumes et à la couture. Installé en France depuis 1997, il a travaillé à Paris pour de nombreuses Maisons de Haute Couture, des costumes de cinéma et d'opéra. En 2014, souhaitant retrouver un lien avec la céramique, Silver Sentimenti effectue une formation au tournage chez ATC à Paris.

Avec la pratique du tour, il découvre une nouvelle forme d'expression, puissante, qui relie la matière, le geste, les galbes. Ce qui caractérise sans doute le mieux son travail, c'est cette recherche formelle à travers une multidisciplinarité de techniques. Ses inspirations sont nombreuses, mais le point de départ est souvent la matière. Il apprécie ce qu'on peut en obtenir grâce à un savoir-faire, les liens entre la matière et la main via le regard, ainsi que la beauté du geste.

IV. L'Equipe

En cuisine



Yannick Alléno, Chef de Cuisine

Enfant, Yannick Alléno est immergé dans le bistrot tenu par ses parents où il passe une grande partie de son temps. De ce bistrot, il a retenu le sens du partage et de la convivialité, et ce comptoir qui invite au dialogue. Yannick Alléno pose les bases d'une cuisine véritablement identitaire : la Cuisine Moderne. Inspiré par Auguste Escoffier, il n'hésite pas à reprendre les fondamentaux et à transformer cet héritage pour faire surgir son interprétation personnelle. Il remet à l'honneur les sauces ; mais conçues cette fois grâce à des procédés d'extraction, de fermentation et de cryoconcentration, permettant de faire ressortir la quintessence des saveurs. Il crée des sauces comme on crée des parfums, pour venir lier les produits entre eux et les faire dialoguer.

En 2008, Yannick Alléno fonde le Groupe qui porte son nom et se développe à l'international. Il fédère autour de sa vision quaternaire : le Groupe Yannick Alléno se construit comme un accélérateur de talents qui bouscule les codes de la gastronomie et du service pour s'ancrer dans son époque, en portant des engagements forts, et donner à vivre à ses clients une assiette extraordinaire en leur laissant une empreinte mémorable. En 2014, Yannick Alléno reprend la concession du Pavillon Ledoyen à Paris et y installe Alléno Paris qui, seulement sept mois après son ouverture, obtient trois étoiles au Guide MICHELIN. Après le confinement, il y développe la Conciergerie de Table, un service qui permet de préparer la venue de chaque convive de manière précise et personnalisée, afin de développer une expérience sur-mesure pour chacun d'entre eux.

Au sein du Pavillon Ledoyen, Yannick Alléno a conçu deux autres restaurants : le comptoir à sushis L'Abysses - deux étoiles en 2020 - et le comptoir gastronomique Pavillon - une étoile en 2020. Il a ainsi fait du Pavillon Ledoyen l'établissement indépendant le plus étoilé au monde. En 2017, son restaurant Le 1947 à Cheval Blanc Courchevel a été récompensé d'une troisième étoile au Guide MICHELIN, distinction suprême et historique pour le chef qui désormais détient deux restaurants trois étoiles. Toujours à la recherche du goût juste, Yannick Alléno développe le concept de Pavillon implanté dans différents terroirs : Paris, Monte-Carlo et Londres depuis juin 2023. Avec L'Abysses Monte-Carlo, le Chef marque sa volonté de développer un concept d'Omakase qui lui est propre, articulant savoir-faire français et japonais, cette fois au plus proche de la Méditerranée.



Yasunari Okazaki, Maitre Sushi

Yasunari Okazaki est né à Tokyo en 1978. Dès son plus jeune âge, il fréquente les cuisines de son père, lui aussi chef sushi qui lui transmet les notions essentielles d'engagement, de dévouement à la tâche, de perfection du geste et de l'« omotenashi », l'hospitalité à la japonaise. Les moments entre le père et le fils sont précieux pour le jeune garçon qui, à 18 ans, choisit de faire comme son modèle, afin de lui témoigner de son affection profonde.

Pendant ses 15 premières années de carrière, il n'a de cesse d'apprendre toutes les techniques de la cuisine Kaiseki, la cuisine gastronomique japonaise, dont le sushi et la découpe du fugu, au sein de plusieurs établissements, et à collectionner les reconnaissances internes.

Il prend son premier poste de chef à 33 ans et continue d'évoluer dans des établissements de renom.

Entre-temps, il découvre par hasard la gravure sur légume, s'en amuse et termine par disputer, entre autres concours internationaux, l'équivalent des jeux olympiques de la discipline. Il y obtient une médaille de bronze qui témoigne de son implication dans les tâches qu'il entreprend et de sa grande dextérité.

A mesure que les années passent, l'envie de spécialisation se fait plus pressante. Comme tous les aspirants chefs sushi, Yasunari Okazaki acceptera de ne pas être rémunéré pour se perfectionner. La rencontre avec Yannick Alléno a lieu en novembre 2016. Yasunari Okazaki est alors chef sushi dans un restaurant spécialisé de Ginza, les Champs-Élysées Tokyoïtes, dans lequel le chef français a réservé. Installé au comptoir, une connivence s'installe, Yannick Alléno se délecte, sympathise et propose rapidement son plan ambitieux à son interlocuteur qui lui-même rêve d'étranger.

Après une brève visite en France au début de l'année 2017, à 40 ans, Yasunari Okazaki change de vie et entame son histoire parisienne. Aux côtés du Chef Yannick Alléno, il fait l'ouverture de L'Abysses en 2018, décroche une première étoile puis une deuxième en 2020.

Quatre ans plus tard, l'ouverture de L'Abysses Monte-Carlo constitue pour lui 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.



Marie Seguin, Sous-Cheffe Sushi

Après 10 années en cuisine traditionnelle, Marie Seguin a expérimenté l'entrepreneuriat dans le domaine du sushi, notamment en Martinique, où elle se sensibilise à la pêche locale. Elle a remporté le 3^{ème} titre mondial à la World Sushi Cup de 2023 et le titre de vice-championne de France de sushis en 2022. En 2023, Marie Seguin rejoint L'Abysses au Pavillon Ledoyen, et à présent les équipes de L'Abysses Monte-Carlo en tant que sous-chef de sushi.



Maxime Vaslin, Chef pâtissier

Maxime Vaslin évolue dans le Groupe Yannick Alléno depuis près de 8 ans. Il entre au Pavillon Ledoyen au restaurant trois étoiles Alléno Paris, puis gravit les échelons au fil des différentes ouvertures à Paris (d'abord L'Abygge, puis Pavillon). En 2022, il fait l'ouverture de Pavillon Monte-Carlo à l'Hôtel Hermitage auprès du Chef Yannick Alléno. A 31 ans, pour l'ouverture de L'Abygge Monte-Carlo à l'Hôtel Hermitage, il continue de repousser les limites de la créativité pour proposer des desserts minutieux mêlant produits locaux et influences japonaises, en jouant aussi bien sur les textures et les températures.

En salle



Jennifer Casagrande, Directrice du restaurant

Après un BTS hôtellerie restauration et une mention complémentaire en sommellerie au Lycée de Talence, Jennifer Casagrande débute son parcours professionnel comme Chef de Rang au restaurant 1 étoile Michelin, le Saint James à Paris. Elle rejoint les équipes de Yannick Alléno en 2019 et participe au lancement du premier restaurant Pavillon, dont elle devient directrice adjointe après deux ans. En 2023, elle prend la direction du restaurant Prunier Victor Hugo par Yannick Alléno, avec un concept entièrement revisité. Jennifer Casagrande entame une nouvelle étape de sa carrière en devenant Directrice du restaurant L'Abygge Monte-Carlo.



Michela Rosco, Sommelière de L'Abygge Monte-Carlo

Michela Rosco a exercé pendant 17 ans dans un restaurant étoilé en Italie où elle devient directrice de la sommellerie. En 2019, elle reçoit le prix « Premio fattore donna » qui salue son influence dans la gastronomie italienne. En France, elle relève de nouveaux défis en rejoignant les équipes de Yannick Alléno. Elle évolue en tant que sommelière à L'Abygge Paris, avant de rejoindre Monaco pour l'ouverture de L'Abygge Monte-Carlo.

V. Au coeur du renouveau gastronomique de Monte-Carlo Société des Bains de Mer

Synonyme de Grand Art de Vivre, avec son Casino mythique, ses hôtels de prestige, ses maisons de luxe, ses lieux de vie nocturne et ses grands événements, Monte-Carlo Société des Bains Mer est également une destination gastronomique de premier plan : le Resort offre un choix de plus de 30 restaurants, dont 4 réunissant à eux seuls 7 étoiles au guide Michelin.

Aujourd'hui, le nouvel Art de vivre Monte-Carlo s'épanouit dans l'assiette, sous l'égide de Chefs d'exception, au sein de lieux à la personnalité remarquable, ainsi que dans le cadre d'événements gastronomiques de premier plan. Aux côtés des étoilés mythiques de la Principauté, tels que Le Louis XV-Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris ou le Blue Bay Monte-Carlo, et des créations signature du groupe telles que l'historique Café de Paris Monte-Carlo ou le nouveau Maona Monte-Carlo, des concepts internationaux innovants viennent sans cesse enrichir l'expérience Monte-Carlo. Car si la cuisine fait la part belle aux saveurs de la Méditerranée, la gastronomie est aussi une fenêtre ouverte sur toutes les cultures, de l'Asie à l'Amérique Latine en passant par le Moyen-Orient ou les Antilles, tout en privilégiant les produits locaux et de saison dans une démarche toujours plus responsable.

De nombreuses nouveautés ont ainsi animé le Resort depuis 2022 :

- L'Hôtel Hermitage Monte-Carlo a ouvert PAVYLLON Monte-Carlo, un restaurant de Yannick Alléno. Le tout premier PAVYLLON en dehors de Paris. Une table qui bouscule les codes du grand restaurant traditionnel, avec une cuisine savoureuse et raffinée, un cadre élégant autour du comptoir signature, et un esprit résolument moderne, accessible et décontracté.
- Em Sherif est arrivé à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo pour les saisons estivales. Ce concept de restaurant traditionnel célèbre avec raffinement une culture qui se goûte, se voit, s'entend et se ressent. Un voyage sur les rivages de la Méditerranée au parfum libanais.
- Le Blue Bay a décroché sa 2ème étoile au guide Michelin, une distinction qui récompense la ténacité et la créativité du Chef Marcel Ravin.

2023 a marqué le temps de la réinvention d'une institution, le Café de Paris Monte-Carlo et celui de la création d'un nouveau concept « Maison », Maona Monte-Carlo.

Le Groupe rassemble une quarantaine de métiers autour de la restauration (cuisine, bar, room service, salle, stewarding, économat cave, sommellerie...), 15 chefs de cuisine, une quarantaine de pâtisseries et une trentaine de sommeliers. Un savoir-faire unique en Europe.

Informations pratiques

L'Abysses Monte-Carlo

Hôtel Hermitage Monte-Carlo - Square Beaumarchais - MC 98000 Monaco

Ouverture

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

Capacités

10 couverts au comptoir, 24 places en salle

Menus

Omakase : 360 €

Pairing avec vins et sakés : 190 €

Empreinte : 240 €

Pairing avec vins et sakés : 130 €

Menu Empreinte - service uniquement en salle

Réservation

+377 98 06 94 94 | abysses@sbm.mc

Visuels

[Télécharger les visuels et La Carte](#)

Contacts presse

Monte-Carlo Société des Bains de Mer

+377 98 06 63 62

presse@sbm.mc

Contact Groupe Yannick Alléno

+33 6 49 78 49 98

lucie.couturier@yannick-alleno.com