

FLASH INFO – Monaco, le 18 avril 2025



De gauche à droite : Yasunari Okazaki, Hiroataka Wada, Marcel Ravin et Florent Pietravalle

Deux nouveaux dîners à quatre mains pour le Festival des Etoilés Monte-Carlo

Avec les récentes belles distinctions décernées par le Guide Michelin à L’Abyssse Monte-Carlo et Elsa, les deux restaurants gastronomiques rejoignent la cinquième édition du Festival des Etoilés Monte-Carlo avec des dîners à quatre mains d’exception.

Dimanche 27 avril : Le maître sushi Yasunari Okazaki accueille Hiroataka Wada à L’Abyssse Monte-Carlo**

Seulement huit mois après son ouverture en juillet 2024, L’Abyssse Monte-Carlo, véritable écrin dédié à l’Art du Sushi au cœur de l’Hôtel Hermitage Monte-Carlo, a reçu deux étoiles d’un coup au Guide Michelin. Le restaurant, créé par le chef multi-étoilé Yannick Alléno et le maître sushi Yasunari Okazaki, organise ainsi un fabuleux dîner à quatre mains, pour lequel Yasunari Okazaki invite Hiroataka Wada, chef du restaurant londonien Sushi Kanesaka, auréolé d’une étoile Michelin. Pour cette soirée d’exception, les deux chefs japonais uniront leurs talents et rendront un véritable hommage à la cuisine japonaise. Entre savoir-faire d’exception et produits de qualité rare, laissez-vous transporter par un dîner qui sublime les saveurs du Japon.

Menu Omakase - 650 euros avec accord mets & vins / sakés. Réservations : +377 98 06 94 94

23 septembre : Le Chef Marcel Ravin convie le Chef Florent Pietravalle chez Elsa*

Un an après avoir repris les rênes d’Elsa, au cœur de l’iconique hôtel Monte-Carlo Beach, le Chef Marcel Ravin a brillamment relevé le défi qu’il s’était fixé : retrouver l’étoile du restaurant Elsa, véritable Jardin Marin en Méditerranée. C’est dans ce cadre idyllique qu’un nouveau dîner à quatre mains sera organisé, le 23 septembre prochain. Les Chefs Marcel Ravin et Domenico D’Antonio recevront le Chef Florent Pietravalle, aux commandes du restaurant gastronomique de La Mirande, à Avignon, qui compte une étoile au Guide Michelin. L’établissement est également décoré d’une Etoile Verte par le célèbre guide rouge, entrant ainsi en résonance avec Elsa, qui incarne l’excellence culinaire engagée et responsable, en privilégiant les produits frais issus de la pêche durable et les végétaux récoltés dans le domaine d’Agerbol, sur les hauteurs de Roquebrune-Cap-Martin. Les chefs joindront ainsi leur talent, leur créativité et leur engagement en faveur de l’environnement, le temps d’une soirée de haut vol, face à une vue imprenable sur la Méditerranée.

Menu « Jardin Marin » - 450 euros. Accord mets & vins : 225 euros. Réservations +377 98 06 50 05

Contact Presse Monte-Carlo Société des Bains de Mer : T.377 98 06 63 62 / presse@sbm.mc



montecarlosbm.com @montecarlosbm #mymontecarlo