



Festival des Etoilés Monte-Carlo 2025 : La rencontre des plus grands chefs étoilés, de retour le 10 avril

Monaco, le 13 mars 2025 - Depuis cinq ans, cet événement annuel a su s'imposer comme le rendez-vous incontournable de la gastronomie en Principauté de Monaco. Le Festival des Etoilés Monte-Carlo est de retour dès le 10 avril prochain, pour son édition 2025. Après la dernière mouture consacrée aux 150 ans des Caves de l'Hôtel de Paris, ce cinquième anniversaire du Festival, fil rouge de cette édition, proposera de nouveaux dîners à quatre mains de haut vol. A cette occasion, les chefs étoilés du Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer recevront de très grands noms de la gastronomie française et internationale, avant de se retrouver pour le traditionnel dîner de gala à sept étoiles Michelin.

La réunion exceptionnelle des plus grands chefs à Monte-Carlo

Resort le plus étoilé d'Europe, avec 7 étoiles au Guide Michelin, Monte-Carlo Société des Bains de Mer reste l'un des groupes les plus emblématiques au monde dans le domaine de la haute gastronomie et du Grand Art de Vivre. Avec 162 ans d'existence et plus de 30 restaurants et bars, le Groupe met l'immense talent de ses chefs à l'honneur, grâce à un rendez-vous unique et annuel pour les fins gourmets : le Festival des Etoilés Monte-Carlo.

Le coup d'envoi sera donné le **10 avril** au Grill*, au sommet de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo. Le Chef exécutif du palace monégasque et de son iconique Grill*, **Dominique Lory**, recevra **Pierre Gagnaire**. Il y a tout juste 25 ans, Dominique Lory travaillait à ses côtés. Sa rencontre avec Pierre Gagnaire fut décisive dans son parcours professionnel, c'est avec un immense plaisir qu'il tenait à l'accueillir. Mais aussi, Dominique Lory est du même village que Thierry Méchinaud, chef de cuisine du restaurant Pierre Gagnaire*** à Paris qui sera également présent pour ce dîner.

Le **20 juin**, le deuxième opus se jouera au Louis XV-Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris***, où le chef le plus étoilé au monde, **Alain Ducasse** accueillera aux côtés d'Emmanuel Pilon, le chef espagnol **Albert Adrià**. Tête pensante du célèbre elBulli (Roses) aux côtés de son frère Ferran, Albert Adrià est aujourd'hui notamment aux commandes d'Enigma (Barcelone), étoilé au Guide Michelin. Les deux grands chefs se retrouveront après la très belle collaboration dans le projet de restaurant éphémère, ADMO (Paris, 2021-2022).

Le **13 juillet**, c'est au cœur de l'Hôtel des Connaisseurs, l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo, que l'on prend date pour un troisième duo. Le chef multi-étoilé **Yannick Alleno** recevra dans son Pavillon monégasque le chef italien **Davide Oldani**, doublement étoilé dans la province milanaise. Considéré comme l'un des chefs les plus influents de sa génération, Davide Oldani est aussi l'inventeur de la « Cucina Pop », qui mêle produits et ingrédients simples avec saveurs et textures recherchées. Les deux amis promettent un grand moment de convivialité et d'étonnement.

Enfin, **le 18 juillet**, le Blue Bay Marcel Ravin**, restaurant étoilé du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, livrera le quatrième opus de ce festival avec un autre duo exceptionnel. Le chef doublement étoilé **Marcel Ravin** a invité **Anne-Sophie Pic**, cheffe du restaurant Pic***, situé à Valence, à partager sa cuisine sensible et audacieuse. Elle est aujourd'hui la cheffe la plus étoilée au monde. Un dîner digne des Grandes Tables du Monde, qui réunit ces deux grands chefs pour la première fois.

Cette cinquième édition du Festival des Etoilés Monte-Carlo se clôturera, comme à l'accoutumée, par un grand dîner de gala, qui se déroulera cet automne en Principauté de Monaco, dans l'un des prestigieux écrans de Monte-Carlo Société des Bains de Mer.

Programme du Festival des Etoilés Monte-Carlo 2025

10 avril : Dîner au Grill*, Hôtel de Paris Monte-Carlo

Dominique Lory accueille **Pierre Gagnaire**, restaurant Pierre Gagnaire***, Paris

Menu en six temps - 450 euros (avec une coupe de champagne) / Accord mets et vins : 225 euros

20 juin : Dîner au Louis XV – Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris***

Alain Ducasse accueille le Chef **Albert Adrià**, restaurant Enigma*, Barcelone, Espagne

Menu en six temps - 750 euros (accord mets et vins inclus)

13 juillet : Dîner au Pavillon Monte-Carlo, un Restaurant de Yannick Alleno*, Hôtel Hermitage Monte-Carlo

Yannick Alleno accueille le Chef **Davide Oldani**, restaurant D'O**, Etoile Verte Michelin, Cornaredo (Milan), Italie

Menu en six temps - 650 euros (accord mets et vins inclus)

18 juillet : Dîner au Blue Bay Marcel Ravin**, Monte-Carlo Bay Hotel & Resort

Marcel Ravin accueille la Cheffe **Anne-Sophie Pic**, restaurant Pic***, Valence

Menu en six temps - 700 euros (accord mets et vins inclus)

Automne 2025 (date communiquée ultérieurement)

Gala de clôture du Festival des Etoilés Monte-Carlo 2025

Informations et réservations

Louis XV-Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris

T. +377 98 06 88 64 - adh@sbm.mc

Le Grill, Hôtel de Paris Monte-Carlo

T.+377 98 06 88 88 - legrill@sbm.mc

Blue Bay Marcel Ravin, Monte-Carlo Bay Hotel & Resort

T. +377 98 06 03 60 - Reservation-McBay@montecarlobay.mc

Pavillon Monte-Carlo, un restaurant de Yannick Alléno, Hôtel Hermitage Monte-Carlo

T. +377 98 06 98 98 - restaurantalleno@sbm.mc

[Télécharger les photos](#)

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.

Contact Presse

Monte-Carlo Société des Bains de Mer

T.377 98 06 63 62 / presse@sbm.mc



montecarlosbm.com @montecarlosbm #mymontecarlo