



De gauche à droite : le Chef Yannick Alléno, le Maître sushi Yasunari Okazaki, le Chef Marcel Ravin, le Chef Domenico D'Antonio et la Cheffe Pâtissière Floriane Grand
Credits @Monte-Carlo SBM

Guide Michelin 2025 :
Deux étoiles pour L'Abyssé Monte-Carlo
Une étoile pour Elsa
Le Titre Passion Dessert pour le Blue Bay Marcel Ravin

Communiqué de Presse - Monaco, le 1er avril 2025 – Monte-Carlo Société des Bains de Mer a brillé à travers sa gastronomie lors de la Cérémonie du Guide Michelin France 2025, qui s'est tenue ce lundi 31 mars à Metz. Huit mois seulement après son ouverture en juillet 2024, L'Abyssé Monte-Carlo, véritable temple de l'Art du sushi à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo, s'est vu auréolé de deux étoiles. Elsa, la table gastronomique du Monte-Carlo Beach, décroche une étoile un an après l'arrivée du Chef Marcel Ravin et du Chef Domenico D'Antonio aux commandes du restaurant. Du côté du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, le Blue Bay Marcel Ravin** reçoit le Titre Passion Dessert 2025. Monte-Carlo Société des Bains de Mer renforce son statut de Resort le plus étoilé en Europe avec 10 étoiles.

Deux étoiles pour L'Abyssé Monte-Carlo

Huit mois après son ouverture, ces deux étoiles constituent pour le Chef Yannick Alléno, le maître sushi Yasunari Okazaki, et toute l'équipe du restaurant, un véritable marqueur de confiance. Une reconnaissance aussi de leur quête incessante de l'excellence et de leur maîtrise de l'Art du sushi.

À L'Abyssé Monte-Carlo, chaque création raconte l'histoire des saisons dans le respect de la tradition. Issus d'une pêche locale et responsable, les poissons sont pêchés selon leurs cycles de reproduction pour préserver les différentes espèces. Le Maître sushi Yasunari 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. En travaillant des poissons de printemps, d'été, d'automne et d'hiver, le Maître sushi Yasunari Okazaki fait évoluer la carte en fonction des saisons et des prises des pêcheurs.

Cette double distinction du guide rouge confirme L'Abyssé Monte-Carlo comme une destination incontournable, où chaque détail, de l'assiette au décor, est une invitation au voyage.

L'Hôtel Hermitage Monte-Carlo est donc plus que jamais l'Hôtel des Connaisseurs.

« Les équipes et moi-même sommes particulièrement fiers et reconnaissants de ces étoiles, qui arrivent après seulement huit mois d'ouverture. Elles viennent récompenser un travail assidu, porté chaque jour par des équipes passionnées, qui évoluent à mes côtés depuis plusieurs années maintenant. L'Abyssé Monte-Carlo devient ainsi le premier restaurant japonais deux étoiles de Monte-Carlo ». Yannick Alléno

« Je suis extrêmement honoré par ce prix et par l'accueil que Monaco a réservé à L'Abyssé Monte-Carlo. » Yasunari Okazaki

Une étoile pour Elsa

Dans l'intimité du Monte-Carlo Beach, le restaurant Elsa est un écrin au cœur de la Riviera. Son atmosphère élégante, inspirée par le chic des années 1930, offre une parenthèse dans l'Art de vivre méditerranéen. La salle amorce une immersion marine, où les tons azur évoquent avec délicatesse les contours de la côte. Un décor baigné de bleu et de lumière pour un moment suspendu,

au déjeuner comme au dîner. La vaste terrasse, avec la mer pour seul horizon, convie à une expérience sensorielle envoûtante, bercée par le murmure des flots et caressée par la brise marine.

Cette distinction marque un moment fort pour le chef Marcel Ravin, le Chef Domenico D'Antonio à qui les commandes d'Elsa ont été confiées, et les équipes du Monte-Carlo Beach, un an tout juste après que le Chef ait pris les rênes d'Elsa pour y développer un concept inédit de « jardin marin ». De sa Martinique natale, le Chef Marcel Ravin qui totalise désormais 3 étoiles au Guide Michelin conserve un profond respect pour la pêche et la culture maritime. Il a choisi de les célébrer à travers la carte du restaurant Elsa en proposant un véritable jardin marin, où les délices de la mer s'harmonisent avec les trésors terrestres. Des alliances audacieuses, tel le *Pigeonneau du Piémont aux morilles, encre de seiche, sauce cauda, ravioli plin herbacé* ; le *Rouget de roche cuit sur la roche, consommé de tête rôtie* ou le *Craquelin d'une île flottante, aux laitues de mer et spiruline, citron de Menton givré* révèlent une délicieuse symphonie des goûts, célébrant la richesse de notre environnement marin. Ici, une cuisson à la vapeur d'eau de mer, là, un jus marin et végétal. Chaque saveur de la mer et de la pêche vient sublimer les produits de la terre dans une expérience gastronomique aussi éthique que savoureuse.

« Je suis très heureux et honoré de cette distinction que je dois à la passion de mes équipes de cuisine et de salle, et plus particulièrement à Domenico. Elsa est un lieu qui m'a toujours attiré et beaucoup inspiré. Je remercie notre Président Stéphane Valeri, notre Directeur Général, Albert Manzone et René Blino, Directeur du Monte-Carlo Beach, pour la confiance qu'ils m'ont accordée et pour m'avoir permis de vivre cette belle aventure humaine et culinaire. » Marcel Ravin

Le Titre Passion Dessert 2025 décerné au Blue Bay Marcel Ravin**

Du côté du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, mention spéciale pour le Blue Bay Marcel Ravin** et la Cheffe Pâtissière Floriane Grand avec le Titre Passion Dessert 2025. Depuis 2019, le célèbre guide rouge met en lumière les chefs pâtissiers qui contribuent de manière significative à l'expérience gastronomique. Le titre Passion Dessert valorise ainsi ces artisans du sucré, toutes générations confondues, qui tracent aujourd'hui le chemin d'une pâtisserie à la fois inventive et engagée, offrant à leurs clients des expériences uniques. Floriane Grand, Cheffe Pâtissière de l'hôtel, œuvre aux côtés du Chef Marcel Ravin depuis six ans. L'identité culinaire du Blue Bay Marcel Ravin** se prolonge dans la pâtisserie grâce au travail de Floriane. Ensemble, les deux chefs s'inspirent du jardin, des herbes aromatiques ainsi que des saisonnalités et tissent un lien unique avec la Caraïbe à travers leurs créations. Floriane s'attache à trouver l'équilibre entre la légèreté et le peu sucré, sans oublier la gourmandise. Ses desserts sont le reflet de son talent singulier et témoignent de sa maîtrise unique, toujours à la recherche de la perfection.

Le Resort le plus étoilé d'Europe

Aujourd'hui, le Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer consolide sa position de leader parmi les resorts les plus prestigieux d'Europe, notamment en matière de gastronomie. En effet, le groupe comptabilise désormais 10 étoiles :

- Le Louis XV – Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo***
- Blue Bay Marcel Ravin**
- L'Abysses Monte-Carlo**
- Pavillon Monte-Carlo, un restaurant de Yannick Alléno à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo*
- Le Grill*
- Elsa*

L'Abysses Monte-Carlo est l'unique restaurant japonais doublement étoilé à Monaco et sur la Côte d'Azur.

« Cette pluie d'étoiles tombée sur L'Abysses Monte-Carlo et Elsa, doublée du prix spécial « Passion Dessert » du Blue Bay me remplit de joie et de fierté. Avec désormais 10 étoiles, notre rêve partagé est devenu réalité. Grâce à votre talent, et celui de vos équipes remarquables, vous contribuez à faire, plus que jamais, de Monte-Carlo Société des Bains de Mer la destination de référence pour l'Art de vivre et la gastronomie en Europe. » a réagi Stéphane Valeri, Président-Délégué du Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer, en s'adressant aux Chefs du Resort monégasque.

« Je tiens à féliciter l'ensemble des collaboratrices et collaborateurs qui, au contact du talent de nos chefs, ont contribué à leur place à façonner ce succès qui est aussi le leur. Ces distinctions viennent valider la stratégie restauration de notre Groupe, pour lequel la notion d'excellence doit sans cesse aller de pair avec celle de l'expérience client. » souligne Albert Manzone, Directeur Général.

[Télécharger les photos](#) / [Télécharger les informations pratiques](#)

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

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

montecarlosbm.com @montecarlosbm #mymontecarlo

