

MONTE-CARLO
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER

CÉDRIC GROLET


HÔTEL de PARIS
MONTE - CARLO



*Chef Cedric Grolet, Chef Pâtissier exécutif de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo
Crédits @MaiaChă*

L'univers créatif du Chef Cedric Grolet s'installe à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo

Communiqué de presse – Monaco, le 17 avril 2025 - Un parfum sucré flotte dans l'air de Monte-Carlo ! A compter de cet été, le Chef Cedric Grolet devient le Chef Pâtissier Exécutif de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo et ouvre au cœur du palace monégasque une toute nouvelle adresse : Cedric Grolet Monte-Carlo. C'est le patio de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo qui accueillera le salon de thé et la boutique du célèbre Chef Pâtissier français. Cette nouvelle collaboration renforce le goût pour l'excellence et la créativité du Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer.

Une première à Monaco

Après Paris, Londres, Saint-Tropez, Val d'Isère et Singapour, c'est à Monaco, et plus particulièrement à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, que le Chef Cedric Grolet continue de développer son univers créatif, en partenariat avec Monte-Carlo Société des Bains de Mer. Le groupe monégasque lui confie les rênes de la pâtisserie de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, où il dévoilera prochainement sa nouvelle adresse au cœur du fleuron hôtelier monégasque.

Sacré « Meilleur Chef Pâtissier du Monde » par le célèbre *50 Best* en 2018, le Chef Cedric Grolet associe donc son nom au Resort le plus étoilé du monde pour ouvrir le salon de thé et la boutique **Cedric Grolet Monte-Carlo**.

Pour Albert Manzone, Directeur Général Monte-Carlo Société des Bains de Mer : « *Cedric Grolet est aujourd'hui l'un des plus grands noms de la pâtisserie mondiale. Son arrivée au sein de notre Resort, et en particulier à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, renforce un peu plus encore notre statut de destination phare pour l'Art de Vivre et la gastronomie.* »

Cedric Grolet devient le Chef Pâtissier Exécutif de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo

Au-delà du salon de thé et de la boutique, cette nomination permet au Chef de faire entrer son univers dans tous les points de restauration de l'hôtel, à l'exception du Louis XV - Alain Ducasse.

« *En accueillant Cedric Grolet, l'Hôtel de Paris Monte-Carlo affirme sa volonté d'être à l'avant-garde de la haute gastronomie. Son approche artistique de la pâtisserie, alliant raffinement et créativité, s'inscrit pleinement dans notre ambition d'offrir une expérience d'exception à nos clients* », souligne Olivier Thomas, Directeur Général de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo.

Un salon de thé ouvert toute la journée

Intimiste et chaleureux, Cedric Grolet Monte-Carlo accueillera sa clientèle dans le patio de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo dès le petit-déjeuner, avec une offre fruitée (*açaï bowl, chia bowl*, assiette de fruits frais...), salée (*avocado toast, egg muffin toast*, croissant Bénédicte saumon, œufs brouillés...) et bien sûr sucrée (pain perdu, gaufres, crêpes, *pancakes*...). Au déjeuner, on se réglera avec le *club sandwich*, la baguette jambon beurre noisette truffée cornichons, ou encore la salade Cedric Grolet. Et que serait un salon de thé, sans un *tea time* ? L'après-midi sera consacrée à cette référence culturelle, combinant créations salées et pâtisseries signatures Cedric Grolet : *Fleur Citron, Mangue, Fleur Vanille, Diamant Framboise, Cacahuète*... et des nouveautés.

Les plus gourmands prolongeront l'instant à la maison grâce à la boutique. Gâteaux à partager et autres cookies régaleront le palais des becs sucrés, sans oublier les inimitables fruits en trompe-l'œil et fleurs, ainsi que les pâtisseries de saison, créées tout spécialement pour l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, et renouvelées selon l'inspiration du Chef.

Par cette nouvelle collaboration, l'Hôtel de Paris Monte-Carlo élargit un peu plus encore sa dimension gastronomique, qui rayonne déjà largement à travers le monde, avec Le Louis XV Alain Ducasse***, Le Grill* et Em Sherif.

« Cedric et moi nous connaissons depuis 2013 et j'aime suivre son parcours. Il sait jouer avec les codes de la pâtisserie et en proposer une vision résolument contemporaine, souvent étonnante et toujours absolument juste. En l'accueillant à Monaco, l'Hôtel de Paris confirme son engagement pour une offre culinaire et pâtissière forte et différente », confie Alain Ducasse.

Une création exclusive en l'honneur de S.A.S. Le Prince Albert II

A l'occasion de son arrivée en Principauté, le Chef Cedric Grolet a souhaité imaginer une création exclusive pour S.A.S. le Prince Albert II. Cette pâtisserie inédite sera révélée cet été, lors de l'ouverture du salon de thé et de la boutique Cedric Grolet Monte-Carlo.

« La Principauté s'inscrit dans une qualité et une exigence que je retrouve dans le travail que je m'efforce de faire tous les jours. L'Hôtel de Paris Monte-Carlo est un établissement hôtelier de la Société des Bains de Mer qui correspond aujourd'hui pleinement à ce que je fais. C'est pour moi la récompense de vingt-cinq années de travail », précise Cedric Grolet.

Informations pratiques :

- . Cedric Grolet Monte-Carlo – Hôtel de Paris Monte-Carlo – Place du Casino - 98000 Monaco
- . Ouverture à l'été 2025
- . Capacité : 36 personnes à l'intérieur – 60 personnes à l'extérieur
- . [Télécharger les photos](#)

A propos de Cedric Grolet

Reconnu comme l'un des grands noms de la pâtisserie contemporaine, Cedric Grolet bouscule les codes traditionnels du sucré en proposant une vision audacieuse et résolument tournée vers l'excellence. Artisan du goût et du visuel, il s'est imposé sur la scène internationale grâce à ses univers signatures : Fruits & Fleurs. Son approche de la pâtisserie s'inscrit dans une dynamique moderne du luxe : celle qui privilégie le produit brut, la saisonnalité, l'esthétisme épuré et **une dégustation pensée comme une expérience sensorielle à part entière**. Avec l'ouverture de ses différentes adresses, Cedric Grolet déploie son savoir-faire hors de la capitale française notamment à Saint-Tropez, Londres ou encore Singapour, conjuguant raffinement, excellence et hospitalité. Son univers trouve un écho naturel dans ces écosystèmes où la gastronomie et la créativité sont au service d'une clientèle internationale à la recherche d'authenticité et d'exception. Engagé dans une démarche responsable, le Chef et ses équipes valorisent les circuits courts, les producteurs locaux et les ingrédients de saison, afin de proposer une pâtisserie à la fois durable et désirable. Une vision du luxe en phase avec les enjeux de demain, portée par l'excellence d'un artisan, d'une équipe et la force d'une marque.

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