

MONTE-CARLO
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER


HÔTEL de PARIS
MONTE - CARLO



DOSSIER DE PRESSE 2025

The Stage to Create Your Own Story

Contact Presse :

T. +377 98 06 64 14

presse@sbm.mc

montecarlosbm.com

pressmontecarlosbm.com



Sommaire

Prologue

L'Hôtel de Paris Monte-Carlo, palace légendaire où chacun peut écrire son histoire **p 3**

ACTE I - L'Art de recevoir raconté par un lieu unique au monde **p 5**

Scène 1 : Il était une fois...

Scène 2 : Une histoire qui s'écrit dans l'intimité de chambres d'exception

Scène 3 : les Diamond Suites, les écrins les plus recherchés de la Riviera

ACTE II - Un répertoire culinaire exceptionnel **p 10**

Scène 1 : Le Louis XV – Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris, la Table de l'excellence

Scène 2 : Le Grill, adresse iconique de la Principauté

Scène 3 : La nouvelle saison de Em Sherif Monte-Carlo : Les plus beaux dîners libanais sont à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo

Scène 4 : Cédric Grolet Monte-Carlo, L'univers créatif du Chef Cedric Grolet s'installe à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo

ACTE III - Des moments pour l'éternité **p 15**

Scène 1 : Le Patio et le Bar Américain, cœur vivant de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo

Scène 2 : La Salle Empire, avant-scène de l'incontournable Place du Casino

Scène 3 : Les Caves historiques de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo

Récompenses et Distinctions **p 19**

Epilogue **p 20**

Le nouvel Art de vivre Monte-Carlo

🌀 Prologue 🌀

L'Hôtel de Paris Monte-Carlo, palace légendaire où chacun peut écrire son histoire

Avec son architecture Belle Epoque, la montée de ses marches, la mélodie de son entrée, les parfums de ses salons et le manège étourdissant de la Place du Casino, où l'on peut voir et être vu, l'Hôtel de Paris Monte-Carlo offre à chacun la possibilité de vivre une histoire à nulle autre pareille. « *Un hôtel qui dépasse tout ce qui a été créé jusqu'ici* » selon François Blanc, fondateur du Resort Monte-Carlo Société des Bains de Mer.

L'Hôtel de Paris Monte-Carlo offre un sens unique du service, où chaque client tient le rôle-titre de sa propre pièce de théâtre : voituriers, gouvernantes, cuisiniers, maîtres d'hôtel s'attachent à personnaliser l'expérience de chaque client, pour la rendre inoubliable. Qu'ils soient anglais, russes, moyen-orientaux, italiens, américains, français, brésiliens, chinois... les hôtes de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo y retrouvent à chaque séjour le Monaco éternel, la magie de rituels toujours renouvelés et le spectacle de jour comme de nuit de la Place du Casino... Ces moments précieux et ces sensations les accompagnent et créent un attachement profond à l'hôtel au fil de leur propre histoire.

La magie d'un hôtel mythique, à l'avant-garde de l'hôtellerie de luxe

L'Hôtel de Paris Monte-Carlo sort de terre en 1864 sur l'aride plateau des Spélugues alors que Monte-Carlo se dessine à peine. Le tout jeune et splendide Casino de Monte-Carlo qui lui fait face vient de créer l'événement. Grâce au soutien du Prince Charles III et à celui de la Société des Bains de Mer et du Cercle des Etrangers, le milliardaire François Blanc s'est lancé un pari fou : métamorphoser un site où ne poussent qu'oliviers et citronniers en rendez-vous fastueux des jeux et du luxe. Pour les joueurs qui accourent de l'Europe entière pour découvrir le nouveau visage de la Principauté, il fait bâtir un hôtel sur le modèle du Grand Hôtel du boulevard des Capucines à Paris. C'est l'affluence ! Le gotha international s'y précipite, les rois, les princes, les chefs d'Etat, les ministres, le nec plus ultra des gouvernances, de l'industrie, des sciences et des arts.

L'Hôtel de Paris Monte-Carlo établit ainsi avec le Casino de Monte-Carlo les fondations du concept de « Resort ». Au cours des années qui suivront, il sera maintes fois modernisé afin de répondre aux exigences de sa clientèle internationale et totalement rénové en 1909, date à laquelle il prend son architecture Belle Epoque. Son histoire est hors du commun et sa vie marquée par le passage d'artistes et de personnalités de premier plan, du Prince de Galles, futur Edouard VII, Alexandre Dumas, Jacques Offenbach, Winston Churchill... à James Bond qui y séjourne dans Golden Eye, en passant par de grands artistes tels que Sarah Bernhardt, Charlie Chaplin, Maria Callas ou Salvador Dali. Errol Flynn y a célébré son mariage dans la Salle Empire. A partir des années 50, le monde entier vient rendre visite au Couple Princier formé par le Prince Rainier III et la Princesse Grace. L'Hôtel de Paris Monte-Carlo devient alors un lieu privilégié pour la Princesse. Mille et une anecdotes ont gravé dans le marbre la légende de cet hôtel unique au monde.

Un nouveau chapitre ouvert en 2020 pour perpétuer la légende

Entre 2014 et 2020, l'Hôtel de Paris Monte-Carlo a écrit une nouvelle page de son histoire avec la métamorphose de ses espaces intérieurs et de ses chambres, la création de 2 Suites d'exception et une offre gastronomique renouvelée.

Sa magnifique façade a retrouvé son âme Belle Epoque de 1909, ses espaces se sont faits plus contemporains et plus végétalisés, ses chambres plus grandes (34 m² minimum), plus ouvertes et plus modernes. Et en son sein désormais, les deux Diamond Suites les plus exceptionnelles de la Riviera : la Diamond Suite Prince Rainier III et la Diamond Suite Princesse Grace.

Un haut lieu de la gastronomie en Principauté

L'Hôtel de Paris Monte-Carlo est dès son origine un allié de la haute gastronomie. Le 1er janvier 1864, le restaurant de l'hôtel est inauguré : pour 5 francs et 30 centimes, 50 clients ont dégusté le premier repas de la table d'hôte ! Le premier Chef est amené par François Blanc et arrive de Homburg en 1875.

La Principauté devient à cette époque une destination de choix pour les grands chefs : Auguste Escoffier y prend ses quartiers durant l'hiver dès 1884. Il y modernise et professionnalise la cuisine raffinée des palaces et fait des tables d'hôtels des lieux prisés du monde entier.

Dès le 31 mai 1959, Le Grill fut inauguré par LL.AA.SS. Le Prince Rainier III et la Princesse Grace de Monaco écrivant ainsi le début de l'histoire gastronomique de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo.

En 1987, c'est au tour d'Alain Ducasse de faire son arrivée à Monaco, et c'est à l'Hôtel de Paris que la Société des Bains de Mer de Monaco lui lance le défi de créer le restaurant gastronomique Le Louis XV à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo. Avec sa cuisine sous le signe de la naturalité, il y obtient la prestigieuse troisième étoile du Guide Michelin, faisant de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo le premier palace au monde à obtenir une telle distinction !

Toujours en quête d'expériences gastronomiques remarquables, l'hôtel s'est associé à Em Sherif, groupe de restauration renommé né à Beyrouth, pour lancer le tout nouveau Em Sherif Monte-Carlo en 2022, et faire ainsi voyager la cuisine libanaise jusqu'à Monaco.

Puis à l'été 2025, c'est le Chef Pâtissier Cedric Grolet qui s'est installé dans le patio pour y ouvrir sa boutique et salon de thé où il propose ses iconiques créations sucrées. A cette occasion, le Chef Cedric Grolet devient officiellement le Chef Pâtissier Exécutif de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo.

L'histoire continue...

🌀 Acte I 🌀

L'Art de recevoir raconté par un lieu unique au monde

« Là, tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme et volupté », Charles Baudelaire

Scène 1 : Il était une fois...

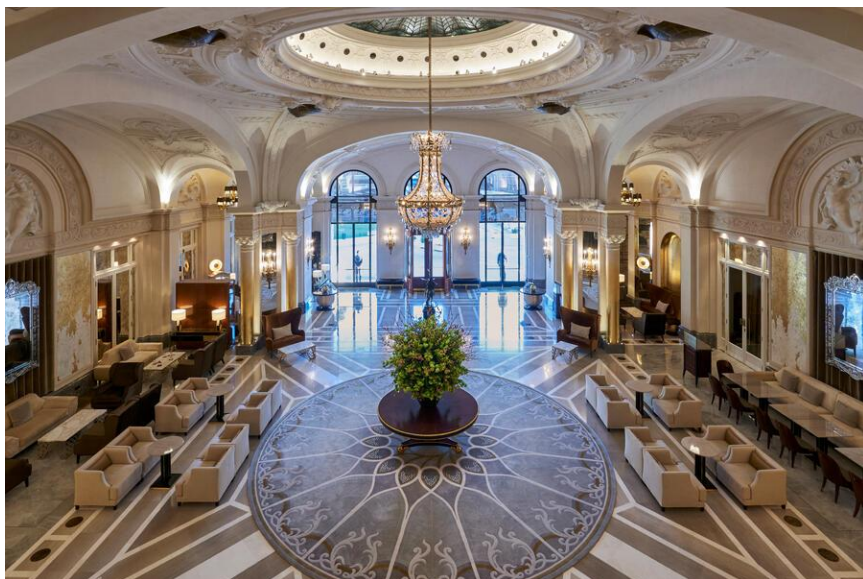
... un palace intemporel, à l'architecture Belle époque remarquable et à l'esprit contemporain, sublimé par les architectes Richard Martinet et Gabriel Viora. Une marquise monumentale orne l'entrée, qui offre un ascenseur dont la grille décorative est issue d'un ancien ascenseur du Lobby. Ici, l'histoire commence par cette alliance singulière entre modernité et éléments historiques qui forgent l'âme des lieux.



La Rotonde de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo

Mais c'est à l'intérieur de ce joyau de la Principauté de Monaco que s'écrit dans tous ses détails les plus raffinés l'expérience Hôtel de Paris Monte-Carlo. Grâce à des espaces contemporains et végétalisés (jardins, alcôves végétales...), l'hôtel offre à ses hôtes une véritable respiration au cœur de la ville.

Le Lobby offre un accès direct au Patio intérieur à ciel ouvert. Le grand bouquet central fait la joie des clients et visiteurs venus du monde entier. Tout comme la statue équestre de Louis XIV au genou lustré comme la tradition le veut : toucher la jambe du cheval porterait chance au jeu.



Le lobby

Des services d'exception viennent enrichir l'histoire que chaque hôte a envie d'écrire, dont notamment un **espace Wellness sur le toit « Wellness Sky Club »** exclusivement réservé aux clients séjournant à l'hôtel, à découvrir avec 370 m² d'espaces intérieurs et 490 m² d'extérieurs, terrasse, piscine & transats, hammam, sauna, espace fitness et bar/espace lounge. Cette offre est proposée en complément de l'offre des Thermes Marins Monte-Carlo accessible directement depuis l'hôtel.



Wellness Sky Club

Scène 2 : Une histoire qui s'écrit dans l'intimité de chambres d'exception

L'Hôtel de Paris Monte-Carlo propose des chambres à la fois spacieuses (34 m² minimum), ouvertes et modernes : 206 clés dont 60% de suites, 90% de chambres avec balcon ou terrasse, design contemporain ou classique au choix, et 43 chambres communicantes.

Les matériaux nobles et précieux y sont à l'honneur avec de la soie de Tussah pour les matelas, des chandeliers et lustres en verre de Murano, des sols en marbre blanc de Calacatta et des cuirs de la marque haut de gamme italienne Elite. Les lits Elite Literie respectent des normes environnementales rigoureuses et les linges de lit de la Maison italienne Quagliotti sont tissés en coton Pima ou « Soie des Andes », une matière saine et biologique. La ligne de produits bain a été confiée à Guerlain. Enfin, les notes fruitées et envoûtantes des parfums Dr. Vranjes contribuent à l'ambiance mystérieuse et raffinée de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo. Les chambres offrent des vues superbes et variées : sur le Patio intérieur arboré, sur la Principauté, sur la Place du Casino, sur le port de Monaco ou sur le grand large.

Les **chambres de type contemporain** privilégient les teintes claires et douces, avec un mobilier aux lignes épurées utilisant des bois précieux, des insertions de laiton doré, patiné ou du verre. Des matériaux tels que les cuirs, miroir ancien, bronze, or, quelques objets décoratifs de couleur, ainsi que les tons dorés et chauds d'œuvres d'artistes, harmonisent l'ensemble. Une ambiance chaleureuse et accueillante qui permet aux clients de s'approprier facilement les lieux.

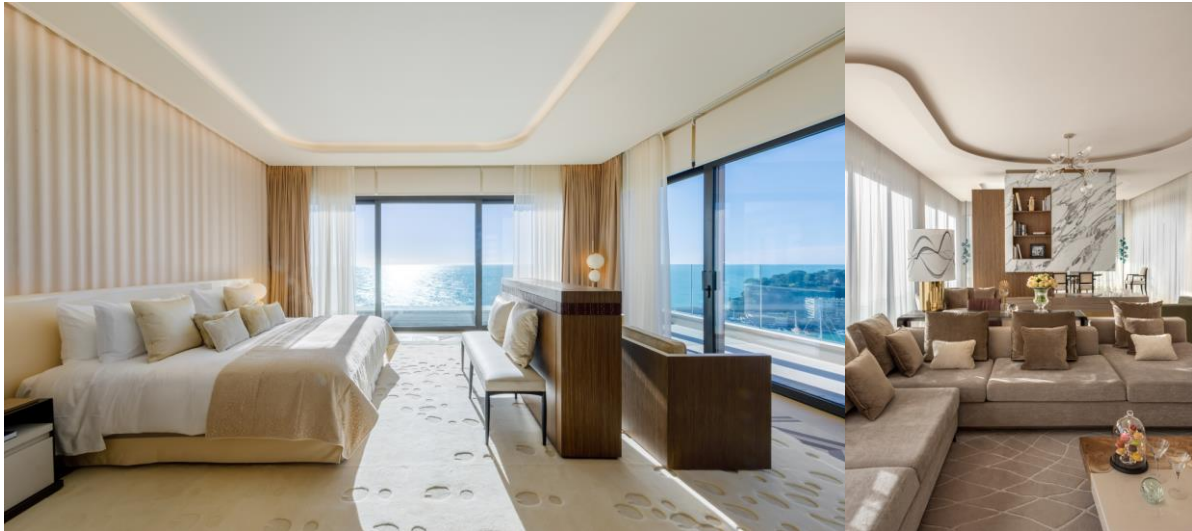
Les **chambres de type classique** offrent une ambiance plus colorée. Le mobilier est intemporel, rehaussé par quelques meubles de style Louis XVI pour apporter une touche de classicisme. Les tissus des chambres et salons dans les tons mordorés créent une ambiance chatoyante. Le miroir ancien, les détails de laiton sur les meubles minibars, les velours et coussins décoratifs en tissus précieux apportent un raffinement et un confort supplémentaires. Les matériaux luxueux, doux, lisses, créent un univers d'intérieur plein de lumière et de contrastes, délicatement pensé à l'image du client.



Suite à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo

Scène 3 : les Diamond Suites, les écrins les plus recherchés de la Riviera

La Suite Princesse Grace est à ce jour l'écrin le plus exclusif et le plus exceptionnel de la Riviera. Inspirée par l'élégance intemporelle et le raffinement délicat de la Princesse Grace de Monaco, cette Suite de 983 m² sur 2 étages (7^{ème} et 8^{ème} étage), dont près de 520 m² d'espaces extérieurs, offre une expérience rare et intime pour un séjour qui ne ressemble à aucun autre.



Suite Princesse Grace

Grâce à ses extérieurs spectaculaires, la Suite offre un cadre sans équivalent pour la Riviera : une sublime vue sur la Méditerranée et une vue imprenable sur le Palais Princier depuis les terrasses, avec une piscine chauffée à débordement ouverte sur un salon extérieur attenant et un jacuzzi en granit rare. Les prestations sont exceptionnelles : au 7^{ème} étage, une chambre, une salle de bains avec baignoire, douche hammam et sauna, un bureau de travail, 2 dressings et un salon ; au 8^{ème} étage, une chambre, une salle de bains avec baignoire et douche, un living et une salle à manger.

Chaque Diamond Suite est associée à des services qui réinventent l'art d'être unique, grâce à un niveau de personnalisation inédit, un sens extrême du détail pour des séjours « haute couture ». Les équipes de Monte-Carlo Société des Bains de Mer sont d'authentiques créateurs de rêves et d'histoires inoubliables. Tous les talents sont ici réunis pour enchanter la clientèle. Anticiper, accueillir, écouter... chaque hôte est accompagné avec soin dans les moindres détails, avec une attention particulière apportée à sa culture, de l'Asie au continent Américain, en passant par l'Europe et le Moyen-Orient. De l'accueil ultra-VIP à l'aéroport, avec check-in personnalisé en suite et assistance d'une gouvernante, aux expériences gastronomiques, culturelles, sportives ou bien-être les plus exceptionnelles, en passant par des services ultra-exclusifs (butler service sur demande, coiffeur, coach privé...), tout est pensé pour un séjour absolument mémorable. Les clients bénéficient également d'une cabine dédiée aux Thermes Marins Monte-Carlo en hiver et d'une tente au Monte-Carlo Beach en été. Enfin, le Resort regorge d'activités à vivre en hôte de marque : tout est réuni en un même lieu pour répondre, à tout moment, à toutes les envies.

Depuis février 2019, une seconde suite exclusive de 830m² est venue enrichir la collection : **la Diamond Suite Prince Rainier III**. La plus grande suite de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo en termes d'espaces intérieurs avec 2 chambres, pouvant s'étendre sur 895m² avec une 3ème chambre communicante, le tout ouvert sur la Place du Casino. Y est notamment proposés une douche-hammam et un sauna, un espace bar dans le salon principal, un espace bureau, ainsi qu'une superbe terrasse de 350 m² disposant d'une piscine à débordement.



Suite Prince Rainier III

Un répertoire culinaire exceptionnel

« C'est une histoire d'amour la cuisine, il faut tomber amoureux des produits et des gens qui les font », Alain Ducasse

Scène 1 : Le Louis XV – Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris, la Table de l'excellence

Avec Alain Ducasse, Monte-Carlo Société des Bains de Mer a choisi l'excellence, ce qui a permis à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo de devenir en 1990 **le premier palace du monde à obtenir 3* au guide Michelin**. Trois étoiles qui n'ont jamais cessé d'illuminer l'aura de cette table superbe. Situé au sein même de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, « Le Louis XV-Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris » étonne et enchante par sa haute cuisine méditerranéenne. Alain Ducasse et son chef exécutif Emmanuel Pilon, y développent une « cuisine de l'essentiel » : rendre un hommage permanent au produit, et s'appliquer à en révéler les parfums et les saveurs. Carte et menus composent un festin inoubliable qui se déroule comme un spectacle. La carte des vins est à l'image du lieu, comme à celle de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo dont la cave est un authentique trésor de 350 000 bouteilles, illustration de ce que la France produit de meilleur dans ses vignobles les plus prestigieux. Le restaurant peut accueillir 50 convives, s'ouvre aux beaux jours sur une élégante terrasse de plain-pied donnant sur la Place du Casino et participe régulièrement, comme la Salle Empire, aux célébrations les plus grandioses de la planète culinaire.



Le Louis XV – Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris

Le Louis XV – Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris

Déjeuner : 12h15 - 13h30 le samedi et le dimanche

Dîner : 19h30 - 21h15 du jeudi au lundi inclus

Capacité intérieure : 50 places assises

Capacité terrasse : 15 places assises

. Déjeuner Riviera : 230€ (Hors boissons)

. Menu Les Jardins de Provence 290€

. Menu Agape 420€

. Carte à partir de 200€ (hors boissons)

Scène 2 : Le Grill, adresse incontournable de la Principauté

Adresse des plus élégantes de la Principauté de Monaco, Le Grill est situé au huitième étage de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo. Vue époustouflante sur la Méditerranée, décor d'inspiration marine, une cuisine de haut vol et à la demande de la Princesse Grace de Monaco, un toit panoramique, permettant à la légendaire Maria Callas de savourer ses dîners sous les étoiles.



Restaurant Le Grill au 8^{ème} étage de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo

Un voyage des sens autour des plaisirs de la Riviera entre tradition et modernité, telle est la vision du chef exécutif Dominique Lory de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo et du chef Julien Lasseaux aux commandes de cette table d'exception. Une cuisine gorgée de soleil, sublimant les produits locaux et de saison, entre pièces de grillades à la broche et produits de la mer. Une invitation culinaire marquée par des plats signatures tels que les gamberoni du Golfe de Gênes, le coquelet fermier parfumé aux herbes ou encore l'incontournable soufflé au Grand Marnier.

L'amour du produit, le goût du partage, l'envie de transmettre une émotion dans le respect des ressources naturelles et de l'environnement, sont autant de valeurs qui lient les chefs, les producteurs, paysans et les pêcheurs de la région. Des trésors sublimés pour le plus grand plaisir des amoureux de mets délicats et subtils.

Une sommellerie d'exception : une cave mythique reconnue comme l'une des plus belles caves du monde, ne peut être qu'immense source d'inspiration pour Mathias Negro, chef sommelier, mettant son expertise et passion au service de la subtilité du parfait accord mets-vins.

Décor intemporel hommage à la Méditerranée, d'un bleu envoûtant aux lignes celtiques épurées, Le Grill est une expérience qui transcende le temps et l'espace, suspendu entre ciel et mer. Depuis la terrasse, le regard embrasse une vue époustouflante jusqu'à la Corse. C'est encore la Méditerranée qui inspire le motif marin de la moquette bleue. Le Salon Winston Churchill, d'une capacité de vingt couverts, est entièrement privatisable.

En mars 2024, le Chef Dominique Lory reçoit le trophée des Techniques d'Excellence décerné par le Gault & Millau PACA 2024. Ce prix vient récompenser l'ensemble du travail du Chef depuis la reprise des cuisines en 2022.

Le Grill

Déjeuner : 12h15 – 13h15*

Dîner : 19h15 - 21h15*

*heure des dernières commandes

Ouvert : 7j/7

Capacité du restaurant : 80 places assises

. Déjeuner 3 plats : 98€ (hors jours fériés)

. Déjeuner 3 plats + 2 verres de vin, eau : 140€ (hors jours fériés)

. Menu Constellation (déjeuner & dîner) : 210€ (hors boissons)

Scène 3 : La nouvelle saison de Em Sherif Monte-Carlo : Les plus beaux dîners libanais sont à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo



Em Sherif reprend ses quartiers d'été à Monaco du 2 mai jusqu'au 28 septembre 2025, au cœur de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo. L'enseigne libanaise à la renommée internationale a reçu en 2023 le prix 'Art of Hospitality Award' du « 50 Best Restaurants » - Middle East North Africa (MENA) – et s'est hissée en 2024 à la 8e place de ce classement sur la zone MENA. La quatrième saison de Em Sherif Monte-Carlo promet plus de gourmandise et de joie de vivre encore, avec de nouvelles spécialités préparées par la Cheffe Yasmina Hayek. Accompagnée par le Chef Sow Oumar, et par les cuisiniers du Palace monégasque, la jeune cheffe vous accueille tous les soirs pour vivre la plus belle des soirées libanaises, face à la mer, sous les étoiles de la Principauté, rythmée par des mélodies du levant. Les nouveautés de la saison 3.

Rendez-vous est donné depuis le 2 mai pour retrouver la talentueuse Cheffe Yasmina Hayek et ses délices de la cuisine libanaise comme le **Hummus Snoubar** à la texture suave inégalée, le délicieux **Mutabbal** et le **Samakeh Arnabiyeh**. Aux côtés de ces désormais incontournables de la carte de Em Sherif Monte-Carlo, arrivent cette année de nouveaux mets traditionnels tels que, Tels que le **Moghrabiyet El Bahr** ou la **Salatit**. Le traditionnel pain maison, est présenté en deux versions : le **Manoucheh Zaatar** (pizzette libanaise, thym sauvage, sumac et huile d'olive extra vierge) et le **Bokjat Jibneh** (*galette au fromage libanais, olive et menthe*).

Pour cette saison, Em Sherif Monte-Carlo dévoile un écrin avec un nouveau mobilier lounge et occupe désormais entièrement la terrasse, pour profiter davantage de la douceur des soirs d'été en musique. Un DJ sera aux platines (de 20h30 à 23h30) les vendredi samedi et dimanche de mai à juin, tous les jours juillet et août puis les mardi et samedi en septembre avec la soirée de closing. Ce sera l'occasion également de goûter les délicieux cocktails signature, tous déclinables sans alcool, proposés au bar, tels que le **Beyrut Mule** (Vodka, cordial agrumes, orange bitter, citron, sirop de kumquat) ou encore le cocktail **The Rose of Byblos** (Gin, eau de rose, sirop de fraise, jus de citron, prosecco)

1 menu proposé tous les soirs :

.'Beyrouth Mon Amour' à 210€ avec Amuse-Bouche, 6 mix mezzes froids, 4 mix mezzes chauds, 1 plat, 2 mix de grillades, 4 desserts, mignardises

Em Sherif, un concept authentique et généreux, du Liban à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo

Em Sherif, qui signifie « la mère de Sherif », est un concept de restaurant traditionnel qui célèbre avec raffinement une culture culinaire qui se goûte, se voit, s'entend et se ressent - par sa cuisine, son décor, sa musique et son ambiance unique qui invite à la joie de vivre. Mireille Hayek a ouvert son tout premier restaurant Em Sherif à Beyrouth en 2011, et a ainsi créé une marque qui a essemé, à travers le Moyen-Orient, et s'est également établie à Londres. Un succès familial porté par une femme visionnaire et

passionnée, secondée par son frère Dany et sa fille Yasmina. Cheffe issue de l'Institut Paul Bocuse, Yasmina Hayek pilote Em Sherif Monte-Carlo, en saison, depuis le 2 avril 2022, pour offrir le meilleur de la gastronomie libanaise à une clientèle internationale avisée.

Em Sherif Monte-Carlo

Du 2 mai au 30 juin : ouvert tous les jours au dîner de 19h à 22h30 (heure de dernière commande) et au déjeuner de 12h30 à 13h45 les weekends, et Formula 1 TAG Heuer Grand Prix de Monaco

Du 1er juillet au 31 août : ouvert tous les jours au dîner de 19h à 23h15 (heure de dernière commande)

Du 1er au 28 septembre : ouvert tous les jours au dîner de 19h à 22h30 (heure de dernière commande) et au déjeuner de 12h30 à 13h45 les weekends, RVS et Yacht Show

Réservation : +377 98 06 88 75 - emsherifmc@sbm.mc

Scène 4 : Cédric Grolet Monte-Carlo, L'univers créatif du Chef Cedric Grolet s'installe à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo



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**.

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.

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.

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.

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

Des moments pour l'éternité

« Rien de beau ne peut se résumer », Paul Valéry

Scène I : Le Bar Américain, un mythe au cœur de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo

Magnifié avec subtilité en 2018 par le cabinet d'architecture intérieure David Collins Studio, **le Bar Américain** marie avec élégance les ingrédients qui font son succès depuis 1928, et des éléments qui ont su réveiller sa personnalité. Les murs sont habillés de soie ambre et bourgogne, subtilement encadrés de bois de rose. Le nouveau mobilier rehaussé de cuirs aux tons rappelant les murs, crée un environnement immédiatement accueillant, où chaque place est valorisée. Une mosaïque de marbre au sol et des tapis profonds viennent donner au lieu son atmosphère feutrée et cosy, offrant un cadre glamour de jour comme de nuit, grâce à la douceur et à la chaleur des jeux de lumière.



Le Bar Américain de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo

Toujours au rendez-vous de ce lieu incontournable, où se croisent la clientèle locale et internationale : la musique Live, avec une animation assurée tous les soirs par un groupe de musiciens. Une terrasse offre un point de vue remarquable sur la mer, le Casino et la Place du Casino. Enfin, le Bar Américain propose une Cave à cigares à ses hôtes de marque, qui ont ainsi le privilège de faire conserver leurs cigares dans des écrins personnels.

Le Bar Américain a été sacré meilleur Bar d'hôtel de l'année 2019 lors des European Hotel Awards organisés par le magazine Références Hôtelières-Restaurateurs International.

Le Bar Américain

Capacité intérieure : 120 places assises

Capacité terrasse : 40 places assises

Scène 2 : La Salle Empire, avant-scène de l'incontournable Place du Casino

La Salle Empire est ornée de ses mythiques peintures, dorures et de ses fresques légendaires. Toujours sollicitée pour les plus brillantes soirées de la Principauté, la Salle Empire est au service de dîners privés qui peuvent réunir jusqu'à 350 convives, mais aussi de concerts et shows pour un public trié sur le volet. C'est dans ce cadre unique en Europe que se célèbrent également les fêtes les plus spectaculaires, que ce soit un événement prestigieux, un anniversaire ou un grand mariage. Ce lieu historique est aussi le cadre de réunions internationales, de nombreux galas de bienfaisance, et de célébrations mémorables.

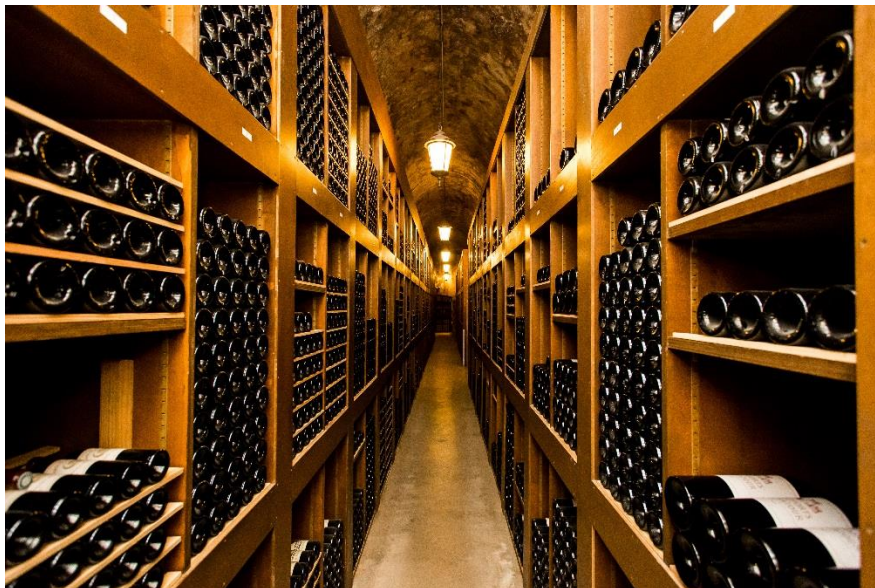


Salle Empire à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo

Scène 3 : Les Caves historiques de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo

L'Hôtel de Paris Monte-Carlo doit également sa renommée à ses Caves, creusées derrière le palace en 1874 sur le modèle d'un chai bordelais. Ces Caves sont baptisées Cave Centrale, car elles fournissent tous les établissements du Resort de Monte-Carlo Société des Bains de Mer. Aujourd'hui, les Caves de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, fortes de leur surface totale de 1500m² et de leurs 350 000 bouteilles couchées sur plus de 1,5 kilomètre de casiers et 3700 références de vins sont une exception du genre. Il s'agit certainement de la plus importante cave d'hôtels et restaurants au monde. Vins rares et eaux-de-vie réputées se partagent cet univers particulier dans des conditions de conservation optimale. Les très anciens millésimes ne sont pas vendus mais entreposés dans la Réserve Marie-Blanc créée sur place en 1990. Les Caves de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo reçoivent à dîner dans une salle de réception prévue à cet effet (jusqu'à 40 personnes). Cette opportunité merveilleuse, proposée par le palace sur demande, enchante par son approche insolite. En 1976, S.A.S. le Prince Rainier et S.A.S. la Princesse Grace y ont fêté leur vingtième anniversaire de mariage. L'année 2024 a marqué les 150 ans des Caves de l'Hôtel de Paris, une année de célébration qui a mis à l'honneur le patrimoine inestimable du lieu, les grandes Maisons de vins et Champagne.

En 2025, les Caves opèrent une rénovation profonde en collaboration avec le Cabinet d'architecte Moinard Bétaille. A cette occasion, un club ultra-privé voit le jour : le Cercle des Caves de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, réservé aux plus grands amateurs de vins. Ce cercle exclusif offre à ses membres passionnés un accès privilégié aux plus grands crus et à des expériences œnologiques de haut vol : accords mets-vins exclusifs, rencontres avec des vignerons d'exception et accompagnement sur mesure par les sommeliers du Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer.



Caves de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo

Distinctions & Certifications

Distinctions :

Guide Michelin

- 3 étoiles au Guide Michelin pour le restaurant Le Louis XV – Alain Ducasse à l’Hôtel de Paris
- 1 étoile au Guide Michelin pour le restaurant Le Grill
- 3 Clefs MICHELIN 2024 - Le seul hôtel de Monaco à avoir obtenu la plus haute distinction par le Guide Michelin

Presse

- Wine Spectator’s 2025 Best of Award of Excellence pour le restaurant Le Grill
- Elite Traveler Top Wellness Hotel Suites in the World – Diamond Suite Princess Grace
- Robb Report 50 Greatest Hôtel Suites 2024 - Diamond Suite Princesse Grace
- Editor’s Choice ‘Elite Traveler Top 100 Suites in the World’ 2024 - Diamond Suite Prince Rainier III
- Editor’s Choice ‘Elite Traveler Top 100 Suites in the World’ 2024 - Diamond Suite Princesse Grace
- Forbes Travel Guide 2025, 2024, 2023, 2022, 2021, 2020 - 5 étoiles pour l’Hôtel de Paris Monte-Carlo
- Fortune Character Magazine 2023 - Monte-Carlo Société des Bains de Mer « World’s Most Admired Companies »
- Condé Nast Traveler Reader’s Choice Award 2024, 2023, 2022, 2021, 2019 - Nommé parmi les meilleurs hôtels au monde - Top 20 des Hôtels en France et Monaco
- Travel + Leisure's 500 Best Hotels 2022, 2021 - Nommé parmi les meilleurs hôtels au monde
- Departures’ 2019 Legend Awards - Most Over-the-Top Suites
- Le Bar Américain « Meilleur Bar d'hôtel de l'année 2019 » décernée par les « European Hotel Awards »
- Le Bar Américain - Forbes Travel Guide 2025, Star Bars award List

Certifications :

- Obtention statut « Gold Standard Green Globe » depuis 2023
- Certification « Green Globe » depuis 2019



Epilogue

A propos de 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, le Casino de Monte-Carlo et le Casino Café de Paris, qui poursuit sa réinvention avec des offres innovantes et adaptées à tous les publics, et un accueil d'excellence.

Des expériences " haute couture " au sein de ses palaces iconiques et de leurs Diamond Suites : Hôtel de Paris Monte-Carlo, Hôtel Hermitage Monte-Carlo, Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, Monte-Carlo Beach.

Une gastronomie résolument dans son époque : créative, saine, de plus en plus locale et responsable. Aux côtés des restaurants étoilés, tels que Le Louis XV-Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris, Le Grill ou le Blue Bay Marcel Ravin, de nouveaux concepts internationaux viennent enrichir l'expérience Monte-Carlo, tels que Pavillon et L'Abyssé Monte-Carlo, deux concepts de Yannick Alléno, à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo, Amazónico Monte-Carlo, Em Sherif à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo. Sans compter les créations maison telles que le Café de Paris Monte-Carlo.

Les expériences culturelles et artistiques les plus remarquables, avec ses propres événements saisonniers, et une participation active aux initiatives et institutions culturelles de la Principauté.

Enfin, le Resort regorge d'activités à vivre en hôte de marque : la Promenade Shopping Monte-Carlo, les Thermes Marins Monte-Carlo, écrin de bien-être posé sur la mer conciliant soins haut de gamme, sport et nutrition, des bars aux ambiances variées, des salles de concert et des lieux festifs de premier plan : COYA Monte-Carlo, Buddha-Bar Monte-Carlo, et le club le plus iconique de la French Riviera, le Jimmy'z Monte-Carlo, qui a célébré en 2024 ses 50 ans.

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 4ème charte éthique pour porter ses valeurs d'intégrité et de responsabilité dans la pratique de ses métiers.