



Stéphane Valeri Président-Délégué de la SBM et le Chef Cedric Grolet entourés par (de gauche à droite) : Luc Stefanovitch Directeur de la restauration de l'Hôtel de Paris, Olivier Thomas Directeur Général de l'hôtel, le Chef Vincent Puma, Emily Xueref-Poviac Associée Groupe Cedric Grolet, Yohann Caron Chef Exécutif Monde du Groupe Cedric Grolet et Raphaël Solakyan Directeur boutique et salon de thé Cedric Grolet Monte-Carlo.

Cedric Grolet Monte-Carlo :

La boutique et le salon de thé ont ouvert leurs portes, à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo

Communiqué de presse – Monaco, le 30 juillet 2025 – Son arrivée en Principauté était très attendue : le Chef Cedric Grolet a officiellement ouvert ce mercredi 30 juillet le tout nouveau salon de thé et la boutique *Cedric Grolet Monte-Carlo*, au cœur de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, en partenariat avec Monte-Carlo Société des Bains de Mer (SBM). Le patio du palace monégasque, complètement métamorphosé, devient désormais un repaire pour tous les becs sucrés, amateurs des célèbres créations en trompe-l'œil du Chef, qui devient Chef Pâtissier Exécutif de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo. Un projet de longue haleine, voulu par le Président-Délégué et porté par les équipes de Monte-Carlo Société des Bains de Mer avec celles du célèbre chef pâtissier.

Les amateurs de haute pâtisserie étaient nombreux au rendez-vous ce matin, pour l'ouverture de *Cedric Grolet Monte-Carlo*, à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo. Cette nouvelle adresse, constituée d'un salon de thé et d'une boutique vient enrichir la collection déjà riche de plus de 30 restaurants et bars de Monte-Carlo Société des Bains de Mer. Une collaboration entre le chef sacré « Meilleur Chef Pâtissier du Monde » par *50 Best* en 2018, et le Groupe d'hospitalité monégasque, qui ne s'arrête pas là. Cedric Grolet devient, à cette occasion, le Chef Pâtissier Exécutif de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, pour signer les desserts de tous les points de restauration du palace (hors Louis XV-Alain Ducasse).

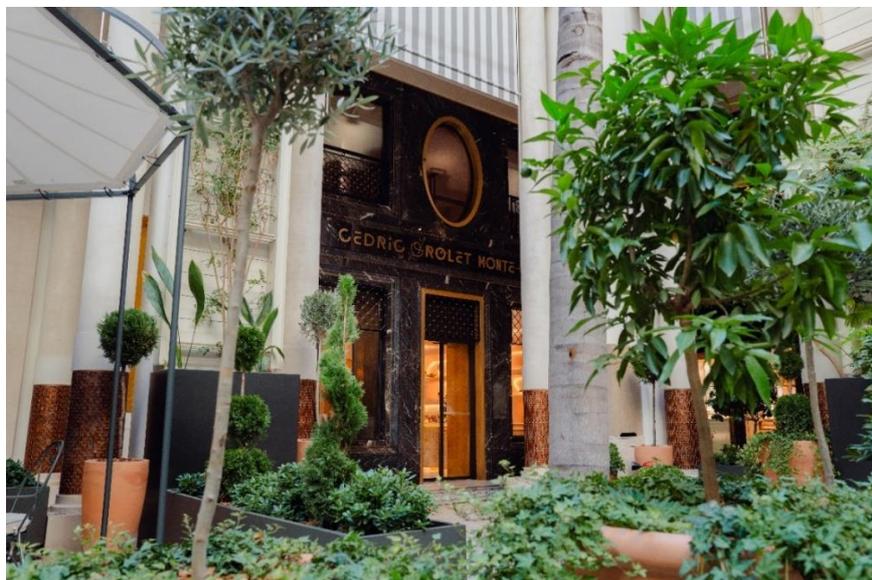


Supervisé par le Chef Vincent Puma, le salon de thé *Cedric Grolet Monte-Carlo* est ouvert toute la journée, dès le petit-déjeuner, et propose une délicieuse sélection fruitée, sucrée et salée. A l'heure du déjeuner, place aux avocados toasts, croissants Bénédicte et baguettes jambon beurre. Enfin, le traditionnel *tea time* réglera les palais avec ses fruits et fleurs iconiques en format cocktail. Juste à côté, la boutique propose à la vente les fameux fruits sculptés et fleurs pochées, signatures du chef, les pâtisseries de saison, les viennoiseries, cookies et autres gâteaux à partager, le tout à emporter.

Ce très bel espace de 200m² en intérieur, ouvert sur le patio de l'Hôtel de Paris a été imaginé par le chef lui-même, et réalisé avec la Direction de la construction et du patrimoine bâti de Monte-Carlo Société des Bains Mer, en coordination avec le Groupe Cedric Grolet.

« Nous partageons avec le Chef Cedric Grolet, le même esprit d'excellence, de créativité et d'innovation, mis en œuvre dans tous nos secteurs d'activités, dont l'hospitalité et la restauration. Avec son arrivée, Monte-Carlo Société des Bains de Mer renforce un peu plus encore sa position de destination gastronomique de référence. Fort de ses dix étoiles au Guide Michelin, notre Resort, le plus étoilé au monde, continue de surprendre et de diversifier son offre gastronomique », confie Stéphane Valeri, Président-Délégué de Monte-Carlo Société des Bains de Mer, à l'occasion de cette ouverture.

« L'ouverture de cette nouvelle adresse à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo marque une étape majeure pour notre Groupe. Ce lieu d'exception reflète parfaitement notre engagement envers l'excellence, le raffinement et une expérience client sur-mesure, à l'image de Monte-Carlo Société des Bains de Mer et de la Principauté », précise le Chef Cedric Grolet.



Informations pratiques :

- . Cedric Grolet Monte-Carlo – Hôtel de Paris Monte-Carlo – Place du Casino - 98000 Monaco
- . Du lundi au dimanche de 8h30 à 19h00
- . Fermeture le lundi et mardi d'octobre à mai
- . 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