



Le Festival des Etoilés Monte-Carlo 2025 a célébré ses 5 ans dans une myriade d'étoiles

Communiqué de Presse – Monaco, le 3 décembre 2025 – La cinquième édition du Festival des Etoilés Monte-Carlo s'est clôturée le 29 novembre dernier par son traditionnel dîner de gala. Cette soirée d'anniversaire exceptionnelle, s'est déroulée sous la voûte céleste de la Salle des Etoiles du Sporting Monte-Carlo, en présence de S.A.S. le Prince Albert II, accompagné de Monsieur et Madame Louis Ducruet, Mademoiselle Pauline Ducruet et Mademoiselle Camille Gottlieb. Tous les chefs étoilés du Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer étaient à l'unisson pour régaler les plus de 250 convives privilégiés. Alain Ducasse et Emmanuel Pilon, Yannick Alléno, Marcel Ravin et Domenico d'Antonio, Dominique Lory ont été rejoints cette année par Cedric Grolet. Une soirée 100% SBM qui a allié le grand art de la gastronomie étoilée à la magie du spectacle.

Le Festival des Etoilés Monte-Carlo, un événement désormais incontournable du calendrier monégasque

L'événement est désormais solidement ancré dans le calendrier : le Festival des Etoilés Monte-Carlo met à l'honneur, depuis cinq ans, la haute gastronomie et le savoir-faire des Chefs de Monte-Carlo Société des Bains de Mer, qui ont fait de Monte-Carlo Société des Bains de Mer, au fil de temps, une destination gastronomique de référence en Europe. Après la programmation de dîners à quatre mains, égrenée tout au long de l'année dans les restaurants étoilés du Resort, ce festival s'est clôturé, selon la tradition, par une grande soirée de gala réunissant tous les chefs étoilés du Groupe, accompagnés de leurs brigades.

Le coup d'envoi du festival a été donné cette année le 10 avril au Grill, avec Dominique Lory qui recevait Pierre Gagnaire. Le 20 juin, Alain Ducasse et Emmanuel Pilon accueillaient Albert Adrià au Louis XV-Alain Ducasse***. Le 13 juillet, Yannick Alléno était aux côtés de Davide Oldani, chez Pavillon Monte-Carlo*. Le 18 juillet, Marcel Ravin et Anne-Sophie Pic proposaient leur dîner à quatre mains au Blue Bay Marcel Ravin**. Cette édition anniversaire, marquée par l'arrivée de 3 nouvelles étoiles, s'est enrichie d'un dîner à L'Abysses Monte-Carlo**, le 27 avril avec le chef Hirotaka Wada, invité par Yannick Alléno, suivi par un dîner chez Elsa* le 23 septembre, avec le chef Florent Pietravalle, invité par Marcel Ravin et Domenico D'Antonio.

C'est donc fort de ses désormais dix étoiles au Guide Michelin que le Resort le plus étoilé au Monde a clôturé son festival 2025 dans la Salle des Etoiles du Sporting Monte-Carlo. Cet écrin mythique accueille depuis cinquante ans les plus beaux événements de la Principauté et les plus grandes stars. Un lieu tout choisi pour ce Gala. Après une ouverture par Stéphane Valeri, Président-Délégué de Monte-Carlo Société des Bains de Mer, la soirée a été rythmée par Sophie Menut-Yovanovitch, rédactrice en chef du magazine gastronomique *Cuisine & Vins de France* et animatrice de l'émission télévisée « Ça roule en cuisine », déjà présente l'an dernier, et par Jennifer Galap, chroniqueuse sur TV Nova 19, animatrice pour Radio Tropiques et Présentatrice pour le groupe France Télévisions.

Un dîner à dix étoiles, entre musique et danse

Après avoir été accueillis par les hôtes en costume traditionnel de Vittorio Piccininni et la formation Balleto Dance, les convives ont rejoint la Salle des Etoiles pour un dîner de haut vol en sept services :

*Hors d'œuvre – Blue Bay Marcel Ravin***
Blanc manger coco, tapioca, patate douce, groseille Péyi
Pinard Brothers – Sancerre Blanc (La Moussière)

*Entrée froide – Le Grill**
Daurade royale marinée et grillée, poutargue et coing, délicate gelée
Pinard Brothers – Sancerre Blanc (La Moussière)

*Entrée chaude – L'Abyssé Monte-Carlo***
Royale princière, noix de coquille Saint-Jacques à la truffe blanche
Sake ou Bourgogne Blanc

*Poisson – Elsa**
Pêche au gros de Méditerranée, Cime di rapa, petite épeautre aux algues, sauce xo
Bourgogne Blanc

*Végétarien – Louis XV Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo****
Cèpe, châtaigne, cire d'abeille
Azienda Massolino – Barolo

*Viande – Pavillon Monte-Carlo, un restaurant de Yannick Alléno à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo**
Poularde au beurre de homard, brouillade d'œuf iodée, jus au vin jaune
Grand cru de Bordeaux

Dessert – Cedric Grolet Monte-Carlo
Saint Honoré XXL
Château Sigalas Rabaud 2011
1^{er} Grand Cru Classé de Sauternes

Chocolats – Marcel Ravin, Yannick Alléno et Alain Ducasse

C'est depuis un Pass Live géant disposé devant la scène, que les Chefs ont finalisé leurs plats en direct, avec leurs brigades. La concentration était à son comble, l'amitié aussi, celles des autres chefs venant prêter main forte. Sitôt finalisés les plats étaient pris en main avec brio par la brigade du Sporting opérant tel un ballet dans la Salle des Etoiles. Cette magnifique salle transformée pour l'occasion en espace immersif dans l'univers des Chefs.

La beauté et l'émerveillement étaient aussi sur scène, tout au long de la soirée, avec notamment le magnifique chœur d'enfants de l'International School of Monaco, la danseuse Desislava Kancheva ou le duo danse Marc Emmanuel Zanolini et Claire Teyssièr, avant la présentation du Saint Honoré XXL de Cedric Grolet. Après le dîner, place à la danse avec les rythmes endiablés du groupe Divas on the Floor.

« Cette soirée est particulière, car elle marque le cinquième anniversaire de cet événement 100% SBM, qui célèbre l'un de nos grands savoir-faire, celui qui incarne peut-être le plus les notions de plaisir, de convivialité et de partage : la gastronomie. Depuis sa création en 2021, notre Festival des Etoilés a fait un joli parcours et a accompagné notre ascension dans un ciel encore plus étoilé. De sept, nous sommes passés cette année à dix étoiles, avec de nouveaux Chefs qui nous ont rejoints, de nouvelles tables ouvertes, faisant de Monte-Carlo Société des Bains de Mer, le Resort le plus étoilé au Monde », a déclaré Stéphane Valeri en ouverture de la soirée.

Le rendez-vous est d'ores et déjà donné en 2026 pour la 6ème édition du Festival des Etoilés Monte-Carlo.

[Les images de la soirée sont à retrouver ici](#) : @Monte-Carlo Société des Bains de Mer

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

Contacts presse Monte-Carlo Société des Bains de Mer : T.377 98 06 63 62 / presse@sbm.mc



montecarlosbm.com @montecarlosbm #mymontecarlo