



## Pour les fêtes de fin d'année, Découvrez la bûche Monte-Carlo Société des Bains de Mer

**Flash Info - Monaco, le 1er décembre 2025** – Le 21 novembre dernier, le Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer organisait, au One Monte-Carlo, la 14<sup>e</sup> édition de son traditionnel Concours de bûches de Noël. Un concours au cours duquel cinq établissements du Resort se sont affrontés amicalement, proposant chacun un dessert élaboré autour du thème des « Mélodies de Noël ».

Originalité et technicité, telles sont les qualités dont les équipes de pâtisserie en lice pour le Concours de bûches de Monte-Carlo Société des Bains de Mer doivent se préparer chaque année. Pour cette 14<sup>e</sup> édition, organisée au One Monte-Carlo le 21 novembre dernier, les Thermes Marins Monte-Carlo, le Café de Paris, l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo et le Pôle Sucré ont proposé leur bûche, imaginée autour du thème « les Mélodies de Noël ». Evalués sur l'aspect visuel, le goût et la texture de leurs réalisations, ainsi que sur une présentation orale, les candidats ont dû prendre en compte un critère supplémentaire cette année : la possibilité de décliner la bûche en gâteau individuel.

Un défi majeur brillamment relevé par les pâtissiers, qui ont tous prouvé l'étendue de leur talent et de leur créativité. Les Thermes Marins ont ainsi proposé leur « Symphonie Riviera », le Café de Paris sa « Magie des Cloches à Monte-Carlo », le Pôle Sucré son « Traineau féérique », l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo son « Carillon enchanté » et l'Hôtel de Paris Monte-Carlo « Mon Beau Sapin ». Après dégustation à l'aveugle et évaluation par le jury, présidé par Albert Manzone, Directeur général du Groupe, et constitué de chefs, de membres du Comex, de clients de la Société des Bains de Mer et de journalistes, le grand gagnant a finalement été désigné.

Le Traineau féérique proposée par Léo Scherer, sous-chef pâtissier du Pôle Sucré, a conquis le jury avec son croustillant noisettes surmonté d'un riz au lait vanillé, d'une marmelade de clémentines de Corse, le tout nappé d'une ganache montée aux noisettes, recouvrant un insert clémentines et guimauve yuzu. « *La bûche Traineau féérique est une invitation à savourer la magie des fêtes comme on écouterait un morceau de musique : chaque saveur, chaque texture vient composer une note différente, s'unissant dans une harmonie gourmande et féérique. (...) Le décor prolonge cette symphonie visuelle : un traîneau en chocolat, orné d'arabesques et d'un « Joyeux Noël » délicatement inscrit, symbolise le voyage du Père Noël à travers la nuit étoilée* », détaille le Pôle Sucré.

Comme le veut la tradition, cette délicieuse création sera la bûche de Noël officielle de Monte-Carlo Société des Bains de Mer 2025. A retrouver à la carte de certains de nos établissements et en vente à emporter, avec tous nos autres produits festifs sucrés au Mada One et dans la verrière avenue de Monte-Carlo dès le 8 décembre.

[Télécharger les images du concours \(@Monte-Carlo Société des Bains de Mer\)](#)

Contact Presse Monte-Carlo Société des Bains de Mer : T.377 98 06 63 62 / [presse@sbm.mc](mailto:presse@sbm.mc)



[montecarlosbm.com](http://montecarlosbm.com) @montecarlosbm #mymontecarlo