

CÉDRIC GROLET



HÔTEL *de* PARIS

MONTE - CARLO

DOSSIER DE PRESSE



Sommaire

L'univers du Chef Cedric Grolet	3
L'Hôtel de Paris Monte-Carlo	6
Cedric Grolet Monte-Carlo	9
Les créations	11
Menu	15
Visuels	18
Informations pratiques	21
A propos de Monte-Carlo Société des Bains de Mer	22
Contact Presse	23

L'univers du Chef Cedric Grolet



Biographie

Né à Firminy en 1985, Cedric Grolet, que l'on appellera Chef quelques années plus tard, commence la pâtisserie à l'âge de 13 ans aux côtés de son grand-père. Il obtient ensuite un CAP de pâtisserie et un diplôme de l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie d'Yssingeaux (France).

Cedric Grolet arrive à Paris en 2006 en tant que commis au sein de la Maison Fauchon. Très vite, impressionnée par sa capacité d'adaptation et sa créativité, la direction de Fauchon lui propose de voyager à travers le monde pour assurer le lancement de nouveaux magasins.

En 2011, il se lance dans un nouveau défi et décide de rejoindre la brigade du célèbre palace parisien Le Meurice, rue de Rivoli, à Paris (France). Un an après son arrivée, en 2012, il est nommé chef pâtissier du palace.

Le succès est tel que 5 ans plus tard, en 2018, il décide, en collaboration avec Le Meurice, d'ouvrir sa première boutique afin d'offrir l'opportunité au plus grand nombre de déguster ses créations. La même année, il reçoit le prix du « Meilleur pâtissier du monde » décerné par les Grandes Tables du Monde.

2019 est l'année de la consécration, il lance sa première boutique éponyme, Cedric Grolet Opéra, et reçoit le prix du « Meilleur pâtissier du monde » par le classement mondial « The World's 50 Best ».

En 2022, il ouvre enfin ses portes à l'international et inaugure le Cedric Grolet at The Berkeley Tea salon/shop, 1 an plus tard il réitère l'expérience à Singapour avec une boutique au sein du Como Orchard Hotel.

L'année 2024 marque l'ouverture de son tout nouveau concept, le Cedric Grolet Café (Paris, France) et celle de son arrivée à Saint-Tropez avec sa boutique « Cedric Grolet & Aïrelles ».

Aujourd'hui, Cedric Grolet compte 13 ans de collaboration fructueuse en tant que Chef Pâtissier du Meurice, 6 boutiques et 6 hôtels entre Paris, Londres, Singapour, Saint-Tropez, Val d'Isère et désormais Monaco.



Philosophie

Guidé par sa philosophie, Cedric Grolet croit fermement en la création artisanale pour garantir des goûts gustatifs ultimes grâce à la fraîcheur parfaite de ses créations pâtisseries.

D'un point de vue pratique, il s'agit de produire la quantité parfaite de créations pour la vente quotidienne (boutique, salon de thé) et pour le click & collect.

Le click & collect peut être assimilé à un second magasin : il permet aux équipes d'avoir une vision claire des quantités à produire et de garantir la fraîcheur du produit pour les clients.

Au-delà de ce processus rigoureux, le Chef et ses équipes ont toujours à cœur de surprendre les clients lors de leurs visites et de créer des pâtisseries « surprises ».



Fruits & Fleurs

Cedric Grolet a toujours été fasciné par la nature et ses richesses visuelles et gustatives. C'est pourquoi il a décidé d'en faire le fil conducteur de son travail. Deux univers sont ainsi nés : FRUITS & FLEURS.

Les FRUITS sont nés de la volonté du chef de « reproduire » la nature et le goût précis de chaque fruit en y ajoutant sa touche créative personnelle. Ces créations n'utilisent que le sucre naturel de chaque ingrédient, pour rehausser la saveur de chaque fruit. Le rythme des créations est guidé par les saisons et les envies. C'est grâce aux fameux fruits sculptés, élaborés au Meurice, que Cedric Grolet a acquis sa renommée nationale et internationale.

C'est ce même amour de la nature qui l'inspire pour créer l'univers FLEURS en 2019, qui devient la signature de la boutique Cedric Grolet Opéra qu'il ouvre la même année. Il propose une nouvelle vision de la boulangerie et de la pâtisserie, pleine de modernité, en rythmant la journée avec ses créations, toujours guidé par son envie d'« ultra-fraîcheur ».

Viennoiseries le matin et pour l'après-midi. Pour les pâtisseries, l'accent est mis sur une expression moderne du pochage née de la volonté du Chef de revaloriser les techniques artisanales qui ont fait la gloire de la pâtisserie française.

Ces deux univers signatures sont à retrouver à Cedric Grolet Monte-Carlo.



L'Hôtel de Paris Monte-Carlo

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 qu'il crée, à la demande du Prince Rainier III, le restaurant gastronomique Le Louis XV à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo. Avec sa cuisine sous le signe de la naturalité, en 3 ans seulement il décroche 3 étoiles au Guide Michelin, faisant de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo le premier palace au monde à obtenir une telle distinction pour un restaurant !

Toujours en quête de nouvelles 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.

Cet été 2025, c'est le Chef Pâtissier Cedric Grolet qui s'est installé dans le patio pour y ouvrir sa boutique et son salon de thé où il propose ses iconiques créations sucrées.

A cette occasion, Cedric Grolet devient officiellement le Chef Pâtissier Exécutif de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo.

L'histoire continue...

Cedric Grolet Monte-Carlo

Depuis le 30 juillet 2025, le Chef Cedric Grolet est le Chef Pâtissier Exécutif de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo et impulse l'univers d'une nouvelle adresse au cœur du palace monégasque :

Cedric Grolet Monte-Carlo.



Intimiste et chaleureux, Cedric Grolet Monte-Carlo accueille sa clientèle dans le patio de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo dès le petit-déjeuner, avec une offre fruitée, salée et bien sûr sucrée. Supervisé par le Chef Vincent Puma, le salon de thé Cedric Grolet Monte-Carlo est ouvert toute la journée et propose une délicieuse sélection gourmande, du matin jusqu'à l'après-midi.

Le petit-déjeuner se savoure autour d'une offre fruitée (açaï bowl, chia bowl, assiette de fruits frais...), salée (avocado toast, egg muffin toast, croissant Bénédicte saumon, œufs brouillés...) et sucrée (pain perdu, gaufres, crêpes, pancakes...). Au déjeuner, on se régale 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 est consacrée à ce rendez-vous incontournable, combinant créations salées et pâtisseries signatures Cedric Grolet : Fleur Citron, Mangue, Fleur Vanille, Diamant Framboise, Cacahuète... ainsi que de nouvelles créations à découvrir.

Ce très bel espace de 200 m² 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 de Mer, en coordination avec le Groupe Cedric Grolet.

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.* »

« *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.



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.

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.

« 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.

Les créations

Parmi les nombreuses créations proposées au salon de thé et à la boutique, en voici quelques-unes :

Cacahuète



Figue



Fleur Vanille



Croissant



L'univers du Chef Cedric Grolet est à retrouver dans tous les points de restauration de l'hôtel, à l'exception du Louis XV - Alain Ducasse.

Au petit déjeuner



Au Bar Américain



Au room service



Ainsi qu'au restaurant Le Grill*.

Menu

Le menu évolue au fil des saisons.

A retrouver sur le site web :

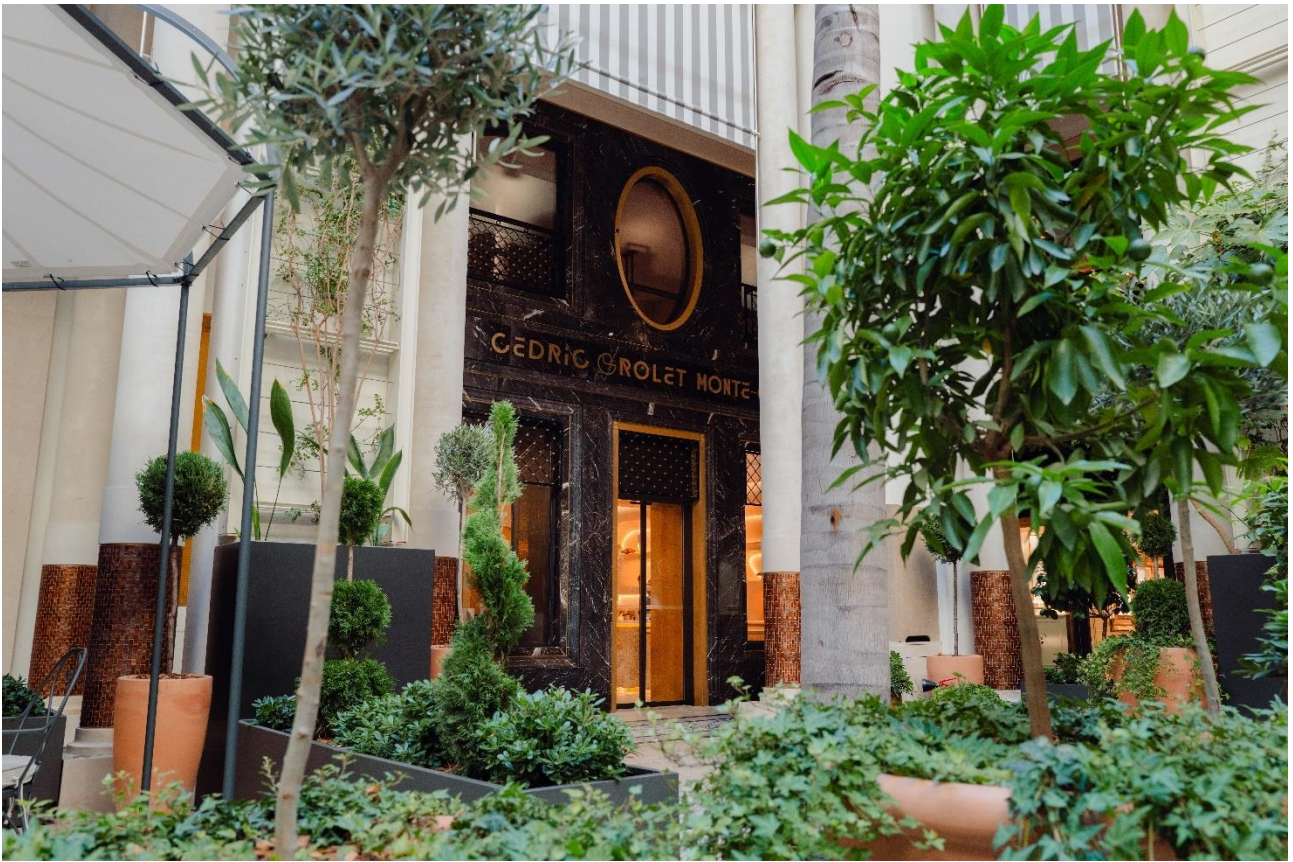
www.montecarlosbm.com/fr/restaurant-monaco/cedric-grolet-monte-carlo/menus

Visuels Cedric Grolet Monte-Carlo











Informations pratiques

La boutique

- . Horaires d'ouverture : 9h30 – 19h
- . Haute saison : ouverture tous les jours
- . Octobre à mai : fermeture le lundi et le mardi

Click and Collect

- . Commande à réaliser via le site : <https://cedric-grolet.com/>
- . Commande 24h à l'avance minimum - sous condition d'être effectuée avant 15h

Le salon de thé

- . Horaires d'ouverture : 9h30 – 19h
- . Haute saison : ouverture tous les jours
- . Octobre à mai : fermeture le lundi et le mardi
- . Réservation à réaliser via le site : <https://www.montecarlosbm.com/fr/restaurant-monaco/cedric-grolet-monte-carlo>

Adresse

Cedric Grolet Monte-Carlo – Avenue des Beaux-Arts Monte-Carlo, 98000 Monaco

Visuels

[Télécharger les visuels](#)

Hôtel de Paris Monte-Carlo

Pour en savoir plus sur l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, un dossier de presse dédié est disponible à la demande.

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, Cedric Grolet 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's 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.

Contact Presse

Contact presse Monte-Carlo Société des Bains de Mer

T.377 98 06 63 62 / presse@sbm.mc

Contact Presse Cedric Grolet

nohaila@cedricgrolet.com