



Le Chef Dominique Lory reçoit le Gault&Millau d'Or

Flash info - Monaco, le 31 mars 2026 – Ce lundi 30 mars, Dominique Lory, Chef Exécutif de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo et du restaurant Le Grill* a décroché à Nice, le prestigieux Gault&Millau d'Or PACA et Monaco 2026, la plus haute distinction régionale du guide jaune, décernée lors de la cérémonie du Gault&Millau Tour Provence-Alpes-Côte d'Azur-Monaco.

Après avoir salué son travail en 2024, avec le trophée « Techniques d'Excellences », le Gault&Millau consacre cette année le Chef Dominique Lory, avec le prestigieux Gault&Millau d'Or PACA et Monaco.

La plus haute distinction régionale du Gault&Millau revient chaque année au chef qui, par son travail de qualité, a su se distinguer de ses confrères en région. Savoir-faire d'exception, fidélité exemplaire, exigence et régularité, ces précieux atouts qui caractérisent le Chef Lory ont ainsi fait la différence.

C'est en 2002 que Dominique Lory s'engage aux côtés du Chef Alain Ducasse, pour évoluer entre Paris, Saint-Tropez et Monaco, avant de prendre les rênes du Louis XV-Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris***, en 2011. Dans cet apprentissage, il parfait son savoir-faire et sa technique, apprend la rigueur et la quête continue de l'excellence. En 2022, sous l'impulsion d'Alain Ducasse, il est nommé Chef Exécutif de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, se voyant ainsi confier la direction des cuisines du Palace monégasque – Le Grill*, la Salle Empire, le Bar Américain et le room service, à l'exception du restaurant Le Louis XV- Alain Ducasse***.

« Recevoir le prix du Gault&Millau d'Or est une immense fierté. C'est le reflet d'une passion partagée, d'un travail d'équipe et d'un dévouement quotidien à créer des émotions dans chaque assiette », a confié le Chef Dominique Lory.

Les tables Monte-Carlo Société des Bains de Mer distinguées par le Gault&Millau

Si Le Grill* a par ailleurs conservé ses trois toques et sa note de 15,5/20 ; les autres restaurants gastronomiques du Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer renouvellent en 2026 leur excellent score :

- . Le Louis XV-Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo***, Membre de l'Académie Gault & Millau - Cinq Toques d'Or
- . L'Abyssé Monte-Carlo** : Quatre Toques - Table de Prestige - 17/20
- . Blue Bay Marcel Ravin** : Trois Toques – 16/20
- . Pavillon Monte-Carlo, un restaurant de Yannick Alleno à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo* : Trois Toques – 16/20
- . Elsa Marcel Ravin* : Deux Toques – 14,5/20

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



montecarlosbm.com @montecarlosbm #mymontecarlo