



Le Café de Paris Monte-Carlo passe à l'heure espagnole

Flash Info - Monaco, le 16 juin 2026 – Du 17 au 21 juin 2026, la traditionnelle « Semaine espagnole » fait son grand retour au Café de Paris Monte-Carlo. Une semaine festive, qui met à l'honneur la cuisine ibérique, et qui s'inscrit cette année dans un contexte particulier : le 150^e anniversaire de la mission diplomatique de la Principauté de Monaco en Espagne, ainsi que le départ de la Vuelta, prévu en août prochain.

Animations musicales, flamenco, tapas et autres spécialités ibériques : du 17 au 21 juin prochains, la brasserie du Café de Paris Monte-Carlo se pare de jaune et de rouge, à l'occasion de la « Semaine espagnole ». Une semaine qui sera rythmée par une carte proposant des plats typiques de l'Espagne, tels que la *Tabla de jamón ibérico de bellota « Pata Negra »*, la *Paella mar*, la *Pata de pulpo braseado* ou encore *l'Entrecote de Vaca Rubia de Galicia madurada*, élaborés par le Chef du Café de Paris Monte-Carlo, Victor Marion, en collaboration avec le Chef Fernando Lopez.

Comme chaque année, l'ambiance sera conviviale et surtout musicale, grâce au champion d'Europe de Flamenco, Jose Lucena, qui assurera chaque jour un show de danse flamenco sous les yeux des convives, aux côtés de ses danseurs et du chanteur Alvaro Alcaidhe. Et afin de parfaire l'immersion, une démonstration de découpe de jambon ibérique sera assurée par Sandra Fernandés Santos, maître-coupeur de jambon ibérique, pour des soirées toujours plus gourmandes et festives.

Une soirée de gala pour les 150 ans d'amitié ibérico-monégasque

Ce rendez-vous traditionnel, né en 2009, revêt cette année une dimension particulière, à l'occasion du 150^e anniversaire de la mission diplomatique de la Principauté de Monaco en Espagne, établie le 14 juillet 1876.

Cet anniversaire sera en effet célébré le 20 juin, à 19h30, lors d'un dîner de gala au cours duquel le Président-Délégué de Monte-Carlo Société des Bains de Mer, Stéphane Valeri, et Christophe Navarre, Conducteur d'Opérations pour la Direction des Bâtiments Publics du Gouvernement Princier, créateur et organisateur de l'événement, recevront Son Excellence Madame Catherine Fautrier-Rousseau, Ambassadeur Extraordinaire et Plénipotentiaire de la Principauté de Monaco en Espagne.

Le menu sera signé par le Chef distingué par le Guide Michelin, Albert Gonzales Margallo, Chef du restaurant Le san Sebastián 57 à Santa Cruz de Tenerife. Enfin, une collaboration inédite avec S.E Madame Laura Calvo Borrego, Consul de Monaco aux îles Baléares, et avec Monsieur Francisco J. Doblas Gonzales de Aledo, futur Consul de Monaco aux îles Canaries, permettra de faire découvrir aux invités d'honneur des produits emblématiques et typiques de ces deux archipels espagnols.

Tout au long de la soirée, des films mettant en valeur les îles Baléares et les Canaries, ainsi que la richesse de leurs produits locaux, seront projetés afin d'inviter le public à découvrir ces territoires d'exception.

Cette semaine gastronomique espagnole intervient seulement deux mois avant le Grand Départ de La Vuelta 2026, que Monaco accueillera pour la première fois de son Histoire, du 20 au 23 août. La présentation officielle des équipes aura lieu sur la Place du Casino, le 20 août, faisant de Monte-Carlo et de la Principauté de Monaco le théâtre de l'un des plus grands rendez-vous du cyclisme international.

Informations et réservations : [Les journées gastronomiques espagnoles au Café de Paris Monte-Carlo](#) / +377 98 06 76 23
[Télécharger les photos de l'édition 2025 et la biographie du chef Gonzales Margallo](#)