MONTE·CARLO
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER

FESTIVAL DES ÉTOILÉS
MONTE·CARLO



Ambiance versaillaise, théâtre et dîner d'exception : Le Festival des Etoilés Monte-Carlo 2026 se clôture en apothéose

Communiqué de Presse – Monaco, le 16 novembre 2026 – La sixième édition du Festival des Etoilés Monte-Carlo s'est achevée ce samedi 14 novembre, par un traditionnel gala de clôture, qui s'est tenu à l'Hôtel de Paris, en présence de Monsieur et Madame Louis et Marie Ducruet et de nombreuses personnalités. Cette soirée prestigieuse, inspirée des grands dîners donnés à Versailles, avait pour écrin la majestueuse Salle Empire. Les chefs multi étoilés du Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer - Alain Ducasse et Emmanuel Pilon, Yannick Alléno et Marcel Ravin, rejoints par le Chef pâtissier Cedric Grolet - y ont livré à l'unisson, un dîner d'exception accompagnés par quelques-uns de plus grands crus, puisés dans les Caves de l'Hôtel de Paris. Imaginé et produit par les équipes de Monte-Carlo Société des Bains de Mer, cet événement met en valeur les talents et l'excellence de la haute gastronomie du Resort le plus étoilé au monde.

Six temps forts gastronomiques et un gala

Depuis six ans maintenant, le Festival des Etoilés Monte-Carlo rythme le calendrier monégasque par des dîners de haut de vol, composés à quatre mains, par les chefs étoilés du Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer, qui invitent à leurs tables étoilées monégasques, d'autres très grands noms de la gastronomie mondiale.

Le coup d'envoi du festival a été donné cette année par le Chef Marcel Ravin, qui recevait le 13 mai dernier au Blue Bay**, le Chef Glenn Viel, Oustau de Baumanière***. Le 22 mai, le Chef Dominique Lory accueillait au restaurant Le Grill*, le Chef Christophe Moret, restaurant Le Parc**, du Domaine Les Crayères. Le 13 juin, les chefs Yannick Alléno et Gérald Passedat, Le Petit Nice Passedat***, étaient en duo chez Pavyllon Monte-Carlo*. Le 23 juillet, chez Elsa* le Chef Marcel recevait le Chef Christopher Coutanceau, restaurant éponyme auréolé de 2 étoiles à la Rochelle. Puis après une pause estivale, le 19 septembre, les chefs Yannick Alléno et Martino Ruggieri, Maison Ruggieri* au Palais Royal, officiaient à l'Abysse Monte-Carlo**. Le dernier dîner de cette série à quatre mains s'est déroulé au Louis XV-Alain Ducasse***, où les Chefs Alain Ducasse et Emmanuel Pilon recevaient le Chef suédois Björn Frantzen, Frantzén*** (Stockholm).

Véritable acmé de ce festival gastronomique, le traditionnel Gala de Clôture s'est tenu ce samedi 14 novembre, à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo et a été marqué par la présence de M. et Mme Louis et Marie Ducruet. L'actrice Sonia Rolland avait également fait le déplacement pour cette belle occasion.
Cette soirée était un moment hors du temps, réservé à 120 convives seulement, placés aux deux grandes tables royales au cœur de la Salle Empire. Joyau architectural du patrimoine monégasque, cette salle au décor classé était le théâtre parfait de la pièce qui a été jouée tout au long du dîner.

« Le Secret de Castellane » : l'amour à la versaillaise

Indissociable des plaisirs de la table à Versailles, le théâtre s'est en effet invité dans ce grand dîner, avec une pièce inédite : *Le Secret de Castellane.* Portée par la musique, les artistes et la mise en scène, cette comédie romantique et légère a rythmé le service. Au fil du dîner, l'intrigue s'est démêlée, emportant les convives dans un tourbillon gustatif et joyeux.
Pour l'occasion, la SBM a également fait appel à l'artiste italienne Valeria Romeo afin de décorer l'invitation, le photocall et le livret de la pièce de théâtre : un clin d'œil à la toile de Jouy versaillaise.

Un fabuleux dîner en quatre temps

Mais les véritables artistes étaient ce 14 novembre, les chefs Alain Ducasse et Emmanuel Pilon, Marcel Ravin, Yannick Alléno, qui ont livré une partition exceptionnelle, en quatre temps, avec la participation du chef pâtissier Cedric Grolet, pour le dessert. Avec leurs brigades, à l'œuvre en coulisses, ils ont offert à l'unisson, le meilleur de leur art, à travers des créations originales et des produits d'exception.
En duo avec Patrice Franck, Directeur des Caves de l'Hôtel de Paris, le Chef Sommelier de Monte-Carlo Société des Bains de Mer, Maxime Pastor a sublimé ce repas, avec quelques-uns de nos plus précieux flacons, puisés dans les plus grandes caves à vin d'hôtel au monde, les Caves de l'Hôtel de Paris.

Apéritif
2018 – Champagne – Belle Epoque – Perrier-Jouët

*Le Louis XV – Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo****
Gamberoni de San Remo nacrées, poire, bergamote et corail, oille parfumée aux feuilles de citronnier
2023 – Chablis grand cru – Blanchots – Patrick Piuze

*Blue Bay Marcel Ravin***
Migan de fruit à pain et peigne de la mer, caviar krystal, sauce houblon au persil
2016 – Saumur blanc – Brézé – Clos Rougeard

*Pavyllon Monte-Carlo, un restaurant de Yannick Alléno à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo**
Trois terroirs pour une rencontre royale, mitrailles aux truffes
2014 – Margaux – 1er Grand Cru Classé – Château Margaux

Cedric Grolet Monte-Carlo
Soufflé de Madame de Pompadour en trompe l'œil
2016 – Sauternes 1er Cru Supérieur – Château d'Yquem

Une soirée de haut vol, donc, mêlant l'Art de la Scène à celui de la Haute Gastronomie, qui prouve cette année encore que le Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer, ne cesse de se réinventer, depuis plus de 160 ans, en proposant des événements à nuls autres pareils.

« J'exprime toute ma gratitude au Chef Alain Ducasse, qui a ouvert cette voie aux étoiles, aux Chefs Yannick Alléno, Marcel Ravin, Dominique Lory et à toutes leurs équipes, qui l'ont rejoint et qui font de notre destination une référence gastronomique internationale. Le Festival des Etoilés Monte-Carlo leur est dédié, ainsi qu'à toutes les collaboratrices et tous les collaborateurs qui donnent vie à la gastronomie dans notre Resort » a commenté Stéphane Valeri, Président-Délégué de Monte-Carlo Société des Bains de Mer, à cette occasion.

Le rendez-vous est pris pour 2027, pour la septième édition de ce temps fort désormais incontournable de la haute gastronomie monégasque.

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