



**240 chefs et 300 étoiles  
célébration internationale  
des 25 ans  
du Louis XV – Alain Ducasse  
16,17 et 18 novembre 2012  
Monte-Carlo SBM**

**[www.aducasse-25anslouisxv.com](http://www.aducasse-25anslouisxv.com)**



## SOMMAIRE

<b>EDITORIAL</b>	<b>p.3</b>
<b>UNE RENCONTRE AU SOMMET INÉDITE</b>	<b>p.4</b>
<b>300 ETOILES ET 240 CHEFS POUR UNE REUNION AU SOMMET</b>	<b>p.4</b>
<b>UN GRAND MARCHÉ ÉPHÉMÈRE DE LA MÉDITERRANÉE, TEMPS FORT DE CES RENCONTRES</b>	<b>p.7</b>
<b>L'ABECEDAIRE DES 100 PRODUITS DE LA MEDITERRANEE</b>	<b>p.8</b>
<b>RENCONTRE ENTRE LES CHEFS DU MONDE &amp; LES PRODUITS DE LA MEDITERRANEE</b>	<b>p.8</b>
<b>LE LOUIS XV - ALAIN DUCASSE</b>	<b>p.11</b>
<b>MONTE CARLO SBM</b>	<b>p.15</b>
<b>LES PARTENAIRES DE L'ANNIVERSAIRE D'EXCEPTION</b>	<b>p.17</b>
<b>INFORMATIONS ET CONTACTS MEDIAS</b>	<b>p.20</b>



## EDITORIAL

« Mon centre de gravité reste et restera toujours la cuisine. Je suis donc un cuisinier heureux ! Mon terroir mental est la réunion du Sud-Ouest d'où je viens et de la Méditerranée qui m'a séduit très tôt. Mais je suis avant tout un cuisinier curieux. Mes racines me portent mais ne m'attachent pas.

La rencontre avec Monaco fut un événement magique et important dans ma vie. C'est sur ce rocher entre France et Italie que j'ai concentré mes Rivières. Je sais aujourd'hui que cette terre fait partie de mon destin. Toute ma cuisine s'inspire de ce terroir qui chante le soleil. Elle y puise sa force et sa vérité.

« Riviera » : ce nom résonne comme une invitation au farniente. Pourtant, c'est le pays d'agriculteurs et d'éleveurs qui, depuis toujours, mettent en valeur une terre âpre. C'est le pays des pêcheurs qui, partis tous les jours à l'aube sur la mer Ligure, rapportent gamberoni, rouget de roche, anchois, daurade royale ou Saint-pierre. Nous avons aussi le privilège, grâce à d'authentiques maraîchers, éleveurs, paysans, bouchers et ramasseurs de champignons d'avoir les meilleurs produits que nous traitons avec tout le respect qu'ils méritent.

Le long de cette bande côtière qui s'étire de Nice au Golfe de Gênes, on est ici français, là monégasque et, plus loin, italien. Mais nous avons en commun la même histoire et des paysages semblables, façonnés par la rencontre de la montagne et de la mer. Surtout nous sommes héritiers d'une même tradition culinaire : des produits au goût inimitable et des recettes transmises de mère en fille depuis des générations.

Ainsi, chaque plat a son histoire et chaque fournisseur sa raison de poursuivre sa recherche dans l'excellence

Tout cela, depuis vingt-cinq ans, constitue le mètre-étalon de ma cuisine. Ainsi, vous l'avez compris, les thèmes qui me sont les plus chers touchent à la Méditerranée et à son enracinement dans le grand sud, à la Riviera dont les produits occupent une place essentielle dans ma création culinaire.

Bien d'autres sujets me tiennent à cœur également, qui parlent d'authentique, d'esthétique et d'identité. Des thèmes qui s'attachent aux voyages et aux saisons, qui cernent la tradition et l'évolution, qui reviennent sur l'harmonie et la mémoire.

Les 25 ans du Louis XV me sont alors apparus comme une occasion unique de rassembler autour de ces valeurs les grands talents de la cuisine internationale. Une opportunité exceptionnelle de rencontres, d'échanges et de découvertes autour de ces produits et de cette tradition culinaire, pour une promenade particulière au « pays du bon et de l'excellence. Car c'est au chef de cuisine qu'il revient de tendre vers l'excellence au quotidien ».

ALAIN DUCASSE



## UNE RENCONTRE AU SOMMET INÉDITE

1987–2012 : 25 ans de création culinaire au restaurant Le Louis XV, des centaines de recettes créées, des milliers de produits transformés par les mains expertes de cuisiniers devenus chefs aujourd'hui et formés précédemment aux Rivières d'Alain Ducasse.

Pour célébrer de façon exceptionnelle les 25 ans du restaurant le Louis XV, Alain Ducasse et Monte-Carlo SBM ont souhaité convier les plus grands chefs.

Ainsi, 240 grands chefs de 25 pays, représentant les 5 continents et 300 étoiles au Guide Michelin se retrouveront, du 16 au 18 novembre 2012 à Monaco, pour une rencontre inédite.

Durant 3 jours, la grande famille internationale de la cuisine sera réunie de façon unique.

Trois jours inédits entre professionnels de partage des savoirs, d'échanges, de découvertes, d'événements originaux qui se clôtureront par un dîner de gala le samedi 17 novembre.

Se retrouveront ainsi pour un rendez vous exceptionnel les grands noms de la cuisine d'aujourd'hui et de demain

## 300 ÉTOILES ET 240 CHEFS POUR UNE RÉUNION AU SOMMET

300 étoiles et 240 chefs ont répondu présents à l'invitation d'Alain Ducasse et Monte-Carlo SBM pour savourer les cuisines de la Riviera et partager cet amour pour ce terroir unique.

Ces talents internationaux d'aujourd'hui et de demain sont également venus pour figurer sur la grande photo de famille immortalisant cet anniversaire.

Sans oublier également la présence, parmi les 240 chefs, de ces toques qui sont passés par les cuisines d'Alain Ducasse où ils ont été formés et qui constituent aujourd'hui, à travers le monde, des chefs qui incarnent maintenant la «Génération Ducasse» (mentionnés en bleu dans le texte).

Durant ces trois jours, la volonté de voir s'exprimer la richesse des différentes sensibilités culinaires, sera le moteur de cette rencontre au sommet conciliant les traditionnels et les modernes, les classiques et les débridés, les pays du Nord et les pays du Sud.

Les biographies des chefs invités sont consultables sur [www.aducasse-25anslouisxv.com](http://www.aducasse-25anslouisxv.com).

**Allemagne** : Heinz WINKLER\*\* (Restaurant Residenz Heinz Winkler), Harald WOHLFAHRT\*\*\* (Schwarzwaldstube) ;

**Afrique du Sud** : Luke DALE ROBERTS (The Test Kitchen) ;

**Autriche** : Johanna MAIER\*\* (Johanna Maier & Söhne) ;

**Australie** : Guillaume BRAHIMI (Guillaume at Bennelong), Serge DANSEREAU (Bather's pavilion), Tetsuya WAKUDA (Tetsuya's) ;

**Belgique** : Peter GOOSSENS\*\*\* (Hof van Cleve), Yves MATTAGNE \*\* (Sea Grill) ;



**Brésil** : Alex ATALA (D.O.M), Laurent SUAUDEAU (Escola da Arte Culinaria Laurent), Pascal VALERO (Kaa) ;

**Canada** : Jonathan GUSHUE (The Dining Room) ;

**Chine** : Paul PAIRET (Ultra Violet), Dong ZHENXIANG (Dadong) ;

**Danemark** : Rene REDZEPI\*\* (Noma) ;

**Ecosse** : Tom KITCHIN\* (The Kitchin)

**Emirats Arabes Unis** : Massimo LUVARA (Burj Al Arab) ;

**Espagne** : Andoni Luis ADURIZ\*\* (Mugaritz), Sergi AROLA\*\* (Sergi Arola Gastro), Elena ARZAK\*\*\* (Restaurant Arzak), Quique DACOSTA\*\* (Quique Dacosta), Joan ROCA\*\*\* (El Celler de Can Roca), Carme RUSCALLEDA\*\*\* (Restaurant Carme Rustalleda Sant Pau), Angels SERRA SANTAMARIA\*\* (Can Fabes) ;

**Etats-Unis** : Joe BASTIANICH\* (Del Posto), Dan BARBER\* (Blue Hill at Stone Barns), David BOULEY\* (Bouley), Daniel BOULUD\*\*\* (Daniel), Terence BRENNAN\* (Picholine), David BURKE (David Burke Townhouse), David CHANG\*\* (Momofuku ko), Franck DECARLO (Peasant), Graham ELLIOT (Graham ELLIOT), Tony ESNAULT (Spring), Florian HUGO (Brasserie Cognac), Laurent KALKOTOUR (db Bistro Moderne), Hubert KELLER\* (La Fleur de Lys), David KINCH\*\* (Manresa), Maguy LE COZE\*\*\* (Le Bernardin), Paul LIEBRANDT\*\* (Corton), Laurent MANRIQUE (Millesime), Sirio et Mauro MACCIONI\* (Le Cirque), Drew NIPORENT, Patrick O'CONNELL (The Inn at Little Washington), Daniel PATTERSON\*\* (Coi), François PAYARD (FP Pâtisserie), Sean REMBOLD (Marlow & Sons), Angelo SOSA (Anejo Tequileria), Joachim SPLICHAL\* (Patina), Bill YOSSES (The White House), Michael WHITE\*\* (Marea) ;

**France** : Jean-Paul ABADIE\*\* (L'Amphitryon), Inaki AIZPITARTE (Le Chateaubriand), Laurent ANDRE (Royal Monceau), Frédéric ANTON\*\*\* (Le Pré Catelan), Laurent ARBEIT (Auberge Saint Laurent), Pascal BARBOT\*\*\* (L'Astrance), Pascal BARDET (La Passagère), Cédric BECHADE\* (L'Auberge Basque), Olivier BELLIN\*\* (Auberge des Glazicks), Georges BLANC\*\*\* (Georges Blanc), Eric BRIFFARD\*\* (Le Cinq), Bruno CAIRONI (Consultant), Michel CHABRAN\* (Michel Chabran Restaurant), Jean-André CHARIAL\*\* (L'Oustau de Baumanière), Romain CORBIERE\*\* (La Réserve de Beaulieu), Jean COUSSAU\*\* (Relais de la Poste), Grégory COUTANCEAU (Les Flots), Hélène DARROZE\* (Helene Darroze), Alain DUTOURNIER\*\* (Carré des Feuillants), Gilles EPIE (Citrus Etoile), Alexandre GAUTHIER\* (La Grenouillère), Gilles GOUJON\*\*\* (Auberge du Vieux Puits), Michel GUERARD\*\*\* (Les Prés d'Eugénie), Eric GUERIN\* (La Mare aux Oiseaux), Marc HAEBERLIN\*\*\* (L'Auberge de l'Il), Pierre HERME (Maison Pierre HERME Paris), Philippe JOUSSE (Institut Paul Bocuse), Jean-Georges KLEIN\*\*\* (L'Arnsbourg), Kei KOBAYASHI\* (Kei), Jean-Paul LACOMBE (Brasserie Léon de Lyon), Arnaud LALLEMENT\*\* (L'Assiette Champenoise), Lionel LEVY\* (Une table, au sud), Jacques LE DIVELLEC\* (Le Divellec), Christian LE SQUER\*\*\* (Ledoyen), Cyril LIGNAC\* (Le Quinzième), Régis MARCON\*\*\* (Régis et Jacques Marcon), Thierry MARX\*\* (Sur Mesure par Thierry Marx), René et Maxime MEILLEUR\*\* (La Bouitte), Christophe MICHALAK (Plaza Athénée), Philippe MILLE\*\* (Le Parc Les Crayères), Christophe MORET\*\* (Lasserre), Jean-Louis NOMICOS\* (Les Tablettes Jean-Louis Nomicos), Gérald PASSEDAT\*\*\* (Le Petit Nice), Laurent PETIT\*\* (Le Clos des Sens), Anne-Sophie PIC\*\*\* (Maison Pic), Jean-François PIEGE\*\* (Jean-François Piège), Jacques et Laurent POURCEL\* (Le Jardin des Sens), Eric PRAS\*\*\* (Maison Lameloise), Christophe QUANTIN (Lycée Hotelier de Blois), Christophe RAOUX (Café de la Paix), David RATHGEBER (L'Assiette), Joël ROBUCHON\*\*\* (Joël Robuchon), Michel ROCHEDY\*\* (Le Chabichou), Olivier ROELLINGER (Le Coquillage), Michel ROTH\*\* (L'Espadon), Michel SARRAN\*\* (Michel Sarran), Guy SAVOY\*\*\* (Guy Savoy), Alain SENDERENS\*\* (Senderens), Alain SOLIVERES\*\* (Taillevent), Yves THURIES (Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie), Michel TRAMA\*\* (Michel Trama), Pierre TROISGROS\*\*\*, Adrien TROUILLOUD (Restaurant Rech), Frédéric VARDON\* (39V), Mathieu VIANNAY\*\* (Mère Brazier), Antoine WESTERMANN (Drouant) ;



**Hong Kong** : Frédéric CHABBERT\*\* (Petrus),

**Inde** : Hemant OBEROI (The TAJ MAHAL Palace);

**Irlande** : Patrick GUILBAUD\*\* (Restaurant Patrick Guilbaud);

**Israël** : Shalom KADOSH (Primavera), Ezra KEDEM (Arcadia);

**Japon** : Masaru KAMIKAKIMOTO (Camille), Hiroyuki KANDA \*\*\* (Kanda), Hirohisa KOYAMA (Kokin Aoyagi), Kiyomi MIKUNI (Hotel de Mikuni), Hiroshi NAKAMICHI\*\*\* (Moliere), Hiroshi SASAKI\*\* (Gion Sasaki); **Liban** : Maroun CHEDID (La Posta);

**Nouvelle Zélande** : Geoffrey SCOTT (Vinnies by Geoff Scott);

**Pays-Bas** : Ron BLAAUW\*\* (Ron Blaauw), Alain CARON (La table d'Alain et Gilles),

**Pérou** : Diego MUNOZ VELASQUEZ (Acurio Restaurantes)

**Royaume-Uni** : Tom AIKENS (Restaurant Tom Aikens), Raymond BLANC\*\* (Le Manoir aux Quat' Saisons), Claude BOSI\*\* (Hibiscus), Brett GRAHAM\*\* (Ledbury), Michel ROUX Jr\*\* (Le Gavroche), Clare SMYTH\*\*\* (Gordon Ramsay), Jérôme TAUVRON (L'Etranger), Marcus WAREING\*\* (Marcus Wareing at The Berkeley);

**Russie** : Anatoly KOMM (Varvary by Anatoly Komm);

**Singapour** : Christophe MEGEL (At Sunrice Globalchef Academy), Massimo PASQUARELLI (Ritz Carlton, Millenia);

**Suède** : Daniel LINDEBERG\*\* (Restaurant Frantzen/Lindeberg), Magnus NILSSON (Faviken Magasinet); **Suisse** : Philippe ROCHAT, Benoît VIOLIER\*\*\* (Restaurant de l'Hotel de Ville-Crissier);

**Turquie** : Vedat BASARAN (Nar Lokantasi).

Parmi les 240 chefs, une forte représentation des chefs des rivieras françaises et italiennes :

**France** : Didier ANIES \* (Le Cap), Paul BAJADE \* (Les Chênes Verts), Josy BANDECCHI (Restaurant Josy-Jo), Jean-François et René BERARD\* (Hostellerie Bérard), Jean-Philippe BORRO (Grill), Jean-Claude Brugel (Café de Paris), Clément BRUNO \* (Restaurant BRUNO), Alain CAVANNA (Sporting Monte-Carlo), Sébastien CHAMBRU (Le Moulin de Mougins), Jacques CHIBOIS \* (La Bastide Saint-Antoine), Mauro COLAGRECO \*\* (Mirazur), Christophe CUSSAC \*\* (Restaurant Joël Robuchon Monte-Carlo), Philippe DA SILVA \* (Les Gorges de Pennafort), Arnaud DONCKELE \*\* (La Vague d'Or), Christophe DUFAU \* (Les Bacchanales), Sylvain ETIEVANT (La Chaumière), Daniel ETTLINGER \* (Le Clos Saint-Pierre), Denis FETISSON (La Place de Mougins), Yannick FRANQUES \*\* (Le Saint-Martin), Michael FULCI \* (Les Terrailleurs), Joël GARAULT \* (Hermitage), Christian GARCIA (Chef de Cuisine de S.A.S. le Prince Albert II de Monaco), Bruno GAZAGNAIRE (Château de Nans), Jany GLEIZE \* (La Bonne Etape), Serge GOULOUMES \* (Le Candille), Mickael GRACIEUX \* (L'Aromate), Jean-François ISSAUTIER \* (Issautier), Philippe JEGO \* (Les Pêcheurs), Stéphane LELIEVRE (Les Pins Penchés), Christophe LEROY (Les Moulins de Ramatuelle), Alain LLORCA \* (Alain Llorca), Edouard LOUBET \*\* (Restaurant Edouard Loubet), Noël MANTEL (Restaurant Mantel), Keisuke MATSUSHIMA \* (Keisuke Matsushima), Jacques MAXIMIN\* (Le Bistrot de la Marine), Christian et Thomas MILLO \* (L'Auberge de la Madone), Christian MORISSET \* (Le Figuier de Saint-Esprit), Mario MURATORE (Ancien Chef des cuisines de l'Hotel de Paris), Jacky OBERTI (Les Termes de Monte-Carlo), Bruno



OGER \*\* (Villa Archange), Georges PELISSIER (La Voile d'Or), Serge PHILIPPIN \* (Restaurant de Bacon), Christian PLUMAIL \* (L'univers de Christian Plumail), Arnaud POETTE (Restaurant Eden-Roc), Stéphane RAIMBAULT \*\* (L'Oasis), Marcel RAVIN (Monte-Carlo Bay), Jean-Denis RIEUBLANC \*\* (Le Chantecler), Nicole RUBI (La Petite Maison), Luc SALSEDO (Luc Salsedo Restaurant), Paolo SARI (Monte-Carlo Beach), Christian SINICROPI \*\* (La Palme d'Or), Fabrice VULIN \*\* (La Chèvre d'Or), Axel WAGNER \* (Le Château Eza),

**Italie :** Massimiliano ALAJMO\*\*\* (Le Calandre), Heinz BECK\*\*\* (La Pergola), Giuseppina BEGLIA (Ristorante Balzi Rossi), Andrea BERTON (Pisacco), Massimo BOTTURA\*\*\* (Osteria Francese), Carlo BRUNELLI (Ristorante Baia Beniamin), Enrico et Roberto CEREÀ\*\*\* (Da Vittorio), Carlo CRACCO\*\* (Cracco), Gennaro ESPOSITO\*\* (Torre del Saracino), Alfonso IACCARINO\*\* (Don Alfonso 1890), Davide OLDANI\* (D'O), Fulvio PIERANGELINI, Niko ROMITO\*\* (Reale-Casadonna), Nadia SANTINI\*\*\* (Dal Pescatore), Davide SCABIN\*\* (Combal.Zero), Mauro ULIASSI\*\* (Uliassi) ;

Sont particulièrement fiers de participer à cet anniversaire, les chefs des restaurants Alain Ducasse dans le monde :

Omar AGOSTINI (L'Andana), Nicolas BERGER (Chef pâtissier exécutif Alain Ducasse Entreprise), Philippe BERTINEAU (Benoit NYC), Jemmy BROUET\* (Le Jules Verne), Franck CERUTTI (Hôtel de Paris), Marc CHALOPIN (ADF ENDERUN), Sylvain DALLE (ADF SAO PAULO), Christophe DEVOILLE\* (Le Jules Verne), Philippe DUC\*\* (SPOON by Alain Ducasse), Pascal FERAUD (Alain Ducasse Entreprise), Julien JOUHANNAUD (Adour NYC \*), Christian JULLIARD (Alain Ducasse Entreprise), Stéphane GORTINA (MIX Saint Petersburg), Jérôme LACRESSONNIERE (Alain Ducasse Formation), Christophe LARRAT (Alain Ducasse Formation), Dominique LORY\*\*\* (Le Louis XV), Vincent MAILLARD (Byblos), Philippe MARC (Plaza Athénée), Christophe MARTIN\* (La Bastide de Moustiers), Pierre MORAT (ECAD - Ecole de Cuisine Alain Ducasse), Robbie PEPIN (Il Ristorante - Bulgari Hotel), Sylvain PORTAY (Alain Ducasse Entreprise), Bruno RIOU\* (miX Las Vegas), Christophe SAINTAGNE\*\*\* (Alain Ducasse au Plaza Athénée), Dominique SAUGNAC (BE), Benoît WITZ\* (L'Hostellerie de L'Abbaye de La Celle),

## UN GRAND MARCHÉ ÉPHÉMÈRE DE LA MÉDITERRANÉE, TEMPS FORT DE CES RENCONTRES

Aux frontières de la Principauté de Monaco la force du terroir local n'est pas une chimère. Tout un monde de petits producteurs, maraîchers, cueilleurs de champignons, pêcheurs ... est à sa porte. Le Mont Agel, les rivages qui dessinent les Rivières française et ligure, l'arrière pays niçois, le Piémont, la Provence s'offrent avec générosité à la plus belle table de la Côte d'Azur.

De Nice au Golfe de Gênes, la Riviera qu'aime Alain Ducasse est faite de produits au goût inimitable. Dans cet esprit et à l'occasion de ces rencontres inédites, cet événement sera aussi un temps fort pour la découverte et la valorisation des 100 plus beaux produits de la région, présentés le samedi 17 novembre dans une place de marché éphémère.

A événement d'exception, lieu d'exception. La Salle des Etoiles du Sporting Monte-Carlo sera l'hôte de ce grand marché méditerranéen éphémère et n'aura peut être jamais mieux porté son nom qu'à cette occasion.

Alain Ducasse a souhaité que cet anniversaire soit également l'occasion de porter un regard inédit sur la cuisine de la Riviera et a donc imaginé de confier à dix des cuisiniers invités un produit méditerranéen, différent pour chacun, qu'ils traiteront avec leur sensibilité propre. Une belle façon d'exprimer l'universalité de la cuisine de la Riviera et une expérience qui promet d'être riche en saveurs.



## L'ABECEDAIRE DES 100 PRODUITS DE LA MEDITERRANEE :

Agneau de l'Adret, aiglefin, anchois, araignée de mer, artichaut épineux et violet, Banon, bartavelle, baudroie, bécasse, blette de Nice, bourrache, broccoletti Romano, brousse de rove, caillé de brebis, calamar, cardon gobbo, cédrat, céleri avec fanes, cèpe, cèpes à l'huile, chapon, chevreau, choux, citron de Menton, coing de Provence, colinot, congre, courge rouge, courgette trompette, daurade, farine de châtaigne, farine de pois chiche, fenouil frais, fenouil sec, fraise des bois, fraise Mara des Bois, fromage de brebis, fromages de chèvre, galinette, gamberoni, genièvre, gorgonzola, grive, haricot coco de Pigna, haricot coco Rose d'Eyragues, herbes, huile d'olive, kaki muscat de Provence, kumquat, lait de Rocagel, langouste, lapin, lentille, lièvre, loup, marron du Var, mesclun, miels de lavande, de chataîgnier, de bruyère, noisette du Piémont, noix, olive de Nice noire Cailletier, olive Taggiasche de Ligurie, orange douce, orange amère, oursin violet, pageot, palourde, perdrix rouge, petit épeautre de Haute-Provence, pigeon palombe, pissalat, pistil de safran, poire Martin Sec, poire Sartheau, pois chiche, polenta, pomme pointue de Trescléoux, pomme de Risoul, pomme de terre de montagne, pomme sauvage, poulpe de roche, pourpier, poutargue, radicchio, raisin muscat du Ventoux, rascasse, riquette sauvage, riz Acquarello, robiola di roccaverano, rouget de roche, Saint-pierre, sanglier, sanguin, sardine, seiche, Tartuffo di Alba, trompette de la mort, truffe noire, vinaigre de Barolo, yuzu.

## RENCONTRE ENTRE LES CHEFS DU MONDE & LES PRODUITS DE LA MEDITERRANEE

14 toques internationales de renom réinterpréteront, avec leur propre style, un plat de leur choix dans un exercice de live cooking, au cœur du marché éphémère. Une dégustation sans frontières, une élégante façon d'exprimer l'universalité de la cuisine de la Riviera et une expérience riche en promesses de saveurs sont ainsi en perspective.

La sélection des chefs pour les live cookings du marché s'est faite naturellement puisque beaucoup se sont proposés spontanément. L'idée d'Alain Ducasse était de créer des duos produits/chefs inattendus, de faire s'exprimer différentes sensibilités culinaires autour des produits méditerranéens. Les styles de cuisine, les cultures et les traditions culinaires des chefs retenus seront toutes très différentes dans cet exercice très particulier.

### Italie

**Fulvio PIERANGELINI**

Gamberoni / Pois chiche

### États-Unis

**David CHANG**

**Momofuku ko \*\***

Lentille verte

« *Le miso est réalisé à base de lentilles françaises et d'un riz basmati koji. La garniture de la soupe se compose de lardons, racine de céleri grillé et d'un sabayon de bacon et de truffe noire* »

**Daniel PATTERSON**

**Coï restaurant \*\***

Petit épeautre / Tartufi Di Alba

« *J'ai choisi l'épeautre car c'est un produit incroyable. Il me permet de réaliser un plat qui lie ensemble des saveurs terre & mer (avec le jus d'huître). Un mélange que je pratique souvent car je vis sur la Côte Ouest. Pour l'agrémenter, j'utilise aussi le tofu fermenté et le soja blanc afin d'en faire un plat très simple et traditionnel dont la texture s'apparente à celle d'un porridge mais aux saveurs multiples.* »





### Japon

Hiroyuki KANDA

**Kanda \*\*\***

Agneau de lait

« En hommage à la beauté du terroir de la Riviera, j'ai voulu au travers du choix de l'agneau de lait, y apposer des techniques japonaises et faire en sorte qu'un large nombre de personnes puissent apprécier ce goût rapprochant les deux cultures. »

### Liban

Maroun CHEDID

**La Posta – Medi Resto**

Loup / Bourrache / Riz acquarello

« Le Syadieh est un vieux plat traditionnel libanais à base de poisson. J'ai décidé de transformer cette recette en risotto, présentant ainsi mon interprétation personnelle et moderne de la cuisine libanaise. Le but n'est pas de dénaturer mais au contraire d'enrichir la texture et les arômes afin de livrer un plat tout en saveur. »

### Espagne

Andoni Luis ADURIZ

**Mugaritz \*\***

Artichaut épineux

« Dans cette recette nous combinons la moelle avec l'artichaut, symbole du passage entre l'Automne et l'Hiver au moment même où l'anniversaire du Louis XV sera célébré. Chez Mugaritz, il se mange avec les mains, cela lui donne un côté rustique, presque primitif, tout à fait dans l'esprit du Marché qui se tiendra au Sporting de Monte-Carlo. »

### Chine

Paul PAIRET

**Ultra Violet**

Truffe noire

« Pendant des années, avant le service, je plongeais simplement un morceau de pain dans "une sauce meunière". Je me suis finalement rendu compte que je pouvais essayer d'en faire une recette : un pain léger, toasté, presque brûlé à plonger au cœur d'une soupe accompagnée de copeaux de truffes pour rendre le tout plus brun, plus sombre... Un véritable plat d'Automne. »

### Da DONG

**Da Dong**

Agneau de l'Adret

« La brochette d'Agneau cuite à l'huile rouge est inspirée d'un plat traditionnel Sichuan. L'agneau est d'abord frit, puis imbibé d'une sauce réalisée à base de sésame de saison et d'huile rouge Sichuan. C'est un plat tout en arômes et en épices que l'on assaisonne d'un peu de poivre et de piment. »



### Ecosse

Tom KITCHIN  
**The Kitchin \***

Poulpe de roche

« *Le poulpe est un produit merveilleux dont je suis tombé amoureux lorsque je travaillais au Louis XV. Dans mon restaurant, je le braise puis le cuisine avant de le laisser reposer au frais toute la nuit. J'aime beaucoup cette recette car elle me permet de mélanger les saveurs et de retrouver mes souvenirs de French Riviera en Ecosse.* »

### Pérou

Diego Munoz VELASQUEZ  
**Astrid y Gaston**

Daurade royale

« *Le ceviche fait partie de notre culture et de notre vie quotidienne, utilisant les produits magiques que l'océan met sur nos tables. Je réalise ici une version méditerranéenne de cette préparation grâce aux saveurs de la Riviera.* »

### France

Christophe MICHALAK  
**Plaza Athénée \*\*\***

Yuzu / Amande

« *Pour mettre en valeur cette amande Marcona, rien de mieux que de la proposer en version praliné avec une crème chantilly chocolat lait et un crémeux chocolat noir pour remonter le temps et redécouvrir les saveurs d'enfance. Quant au Yuzu, associé à la pistache et la fraise, il se marie à merveille, c'est un feu d'artifice pour les 25 ans du Louis XV... simple, raffiné et efficace !* »

### Pierre HERME

**Maison Pierre Hermé Paris**

Amande / Citron / Noisette

« *Pâte sablée au citron, crème au citron, crème légère au citron, gelée de citron, citron confit, meringue croustillante au citron. L'amertume et l'acidité s'entremêlent pour réveiller la douceur du sucre et laisser échapper tous les parfums de l'agrumes.* »

### Christophe DEVOILLE

**Le Jules Verne \***

Mandarine / Kumquat / Pignon

« *Le pignon est un fruit sec souvent détrôné par la noisette, l'amande ou la pistache. Cependant, Le sud de la France regorge de ces petites pépites de couleur ivoire. J'ai donc choisi de réaliser un sablé très friable à base de poudre de pignon, puis de poser un praliné maison aux pignons et fleur de sel surmonté d'un disque de croustillant miel/pignon.* »

### Nicolas BERGER

**Le Chocolat Alain Ducasse**

Farine de Châtaigne / Figue sèche / Caillé de brebis

« *J'ai choisi d'utiliser de la farine de châtaigne, des figues sèches et du caillé de Brebis car ce sont des produits de saison qui sont complémentaires. La farine de châtaigne porte les arômes de miel qui se marient très bien avec les figues sèches et sucent délicatement le caillé de brebis sans le dénaturer. Le caillé de brebis amène la fraîcheur dans toute cette opulence.* »



Sur près de 1.000 mètres carrés de ce marché éphémère, les producteurs locaux présents et les 240 chefs invités échangeront autour d'animations, démonstrations, dégustations dont celles des recettes des 10 chefs participants au live cooking.

« *La cuisine historique de la Méditerranée n'a rien à voir avec ce cliché touristico-gastronomique. C'est une cuisine simple, frustrée, au goût primitif, scandée par le rythme des saisons, des migrations poissonnières et du calendrier liturgique.* » Anthony Rowley

## **LE LOUIS XV – ALAIN DUCASSE – MONTE-CARLO**

### **25 ans d'une cuisine essentielle**

Depuis 25 ans, Alain Ducasse, en artisan des saveurs, s'évertue à révéler le goût de l'essentiel, puisé dans le terroir méditerranéen. Entre arrière-pays niçois et Ligurie, c'est dans le cadre exceptionnel de son restaurant Le Louis XV que le Chef offre à la cuisine méditerranéenne la reconnaissance qu'elle mérite. Une cuisine de l'essentiel, respectueuse de son environnement et qui cherche à renouveler le regard posé sur la haute cuisine.

Et au-delà de l'histoire qui s'écrit chaque jour en salle et en cuisine pour les clients, le Louis XV est également « pour les jeunes que nous souhaitons former un passage nécessaire où l'on apprend le respect du produit, et une école de vie pour la proximité avec la nature » dit Alain Ducasse. Depuis 25 ans, des collaborateurs engagés et animés viennent y apprendre la philosophie culinaire d'Alain Ducasse, les fondements de sa cuisine.

C'est au Louis XV, qu'Alain Ducasse a formé et forme encore la plupart de ses chefs, ceux-là même qui portent ensuite sa cuisine dans le monde entier. Un anniversaire célébré aujourd'hui également par les chefs des restaurants d'Alain Ducasse qui, à travers le monde, rendent hommage à cette cuisine, en ajoutant à leur carte un plat d'inspiration méditerranéenne créé pour l'occasion, ou le dessert signature du Louis XV, le Baba au rhum comme à Monte-Carlo.

La carte évoque les périples gourmands d'Alain Ducasse, conjuguant à l'infini tous les parfums et les saveurs du Sud. Carte, menus et cave exceptionnels s'accordent pour des instants de table à jamais gravés dans les mémoires (trois étoiles Michelin).

### **Un défi au goût du jour**

Avec constance et opiniâtreté, Alain Ducasse inscrit son travail d'archéologue du goût dans un parcours hors normes. Lorsqu'il s'engage en mai 1987 à créer au sein de l'Hôtel de Paris une grande table gastronomique, le pari est osé. Les trois étoiles au Guide Michelin promises en quatre ans maximum à son Altesse le Prince Rainier III, souverain de Monaco, ne sont alors qu'un rêve. Trente trois mois plus tard, le Chef de 33 ans gagne ce pari presque fou. L'élan est donné, l'aventure ne fait que commencer.

Trois étoiles veillent depuis 1990 sur cette table exceptionnelle. Une constellation de gourmets du monde entier vient y vivre des moments uniques. Sous le signe de la perfection, des cuisines à la salle, le savoir-faire sans faille d'équipes créatives et fidèles renouvelle de jour en jour une tradition méditerranéenne sublimée.

L'on imagine encore aisément le jeune chef, se démultiplier, réinventer l'espace, questionner, arpenter, goûter, imaginer, projeter, former ses équipes dans cet écrin de style Empire, car au fond, il suffit de rencontrer l'homme qu'il est aujourd'hui. 25 ans plus tard, il s'agit bien de la même personne.



Sa curiosité, son esprit visionnaire, sa soif d'entreprendre, son enthousiasme sont demeurés intacts et son intelligence du terroir est aujourd'hui décuplée. Semblable au défilement des saisons, il renouvelle perpétuellement sa perception du monde. Il vit dans l'instant, croque dans le présent et essaime l'avenir.

### **Un compagnonnage inspiré**

La philosophie intuitive d'Alain Ducasse intègre d'emblée une logique de transmission. Les échanges, le partage des savoirs, prolongent selon lui une forme d'élégance culinaire. Ainsi, depuis 20 ans, Franck Cerutti, aujourd'hui chef exécutif du Louis XV et de l'Hôtel de Paris, est-il le garant d'une cuisine sans artifices, ni faux semblants. Avec une technique au service des produits et non pas l'inverse, sa passion pour la recherche du « bon produit, au bon endroit, au bon moment », s'accorde à la quête de sincérité et de perfection d'Alain Ducasse.

Une passion contagieuse et une démarche éthique que Dominique Lory – chef de cuisine du Louis XV après plus de quatre années passés en tant que second des cuisines du Plaza Athénée – a fait sienne en synthétisant dans ses menus tout ce que la région offre de meilleur. A ses côtés, une brigade de 25 chefs de partie, commis, apprentis... conjugue des savoir-faire pour réinventer chaque jour une table exclusive.

Dans les cuisines qui occupent les sous-sols de l'Hôtel de Paris, cette équipe soudée se partage les faveurs de fours traditionnels et de pianos high-tech, du grill, du fumoir, de la poissonnerie, du vivier, des laboratoires pour la pâtisserie, la boulangerie, la chocolaterie ... et une cave du jour qui abrite mille bouteilles.

Intégré à la cuisine, « l'Aquarium », cette petite salle à manger vitrée où l'on peut dresser quatre couverts, reste le laboratoire d'idées de la cuisine d'Alain Ducasse. Tôt le matin, le marché défile sous ses yeux, les brigades se mettent en place, s'affairent. Ce qui se dit, ce qui se construit, ce qui se goûte, ce qui fait débat, ce qui fédère les amitiés ... passe par ce poste d'observation privilégié.

### **Une cuisine essentielle**

Le défi d'apprivoiser la Méditerranée traverse l'Histoire et se joue du temps qui passe. Dès les origines du projet, le mythe d'un restaurant gastronomique, dans un palace, sur l'une des places les plus célèbres au monde, ne se dissocie pas pour Alain Ducasse de la réalité des murs de pierre, des restanques ensoleillées, des oliviers centenaires qui constituent le terroir d'origine du Louis XV.

De saisons en saisons, la nature livre ses trésors. Reflets de petits matins ensoleillés, les menus se renouvellent, réunissant des bouquets de saveurs, des instantanés de couleur et de fraîcheur. Comme ces bouquets d'herbes odorantes qui composent le mesclun ou bien les cèpes, les oronges et morilles que le champignoniste cache sous un tapis de feuilles de châtaignier avant de les montrer au chef. Venant d'Italie, l'huile d'olive de Ligurie, la plus douce du monde ou les grasses olives de Taggia. Les noisettes du Piémont pour le croustillant de l'aérien soufflé servit à la fin du repas ; le parmesan Reggio Emilia, vieux et fruité, condiment idéal des farces aux herbes, indispensable dans les gratins de légumes, surprenant sur les salades, en copeaux ou en dentelles croustillantes ; le mascarpone le plus crémeux pour le sorbet qui accompagne les délicates fraises des bois cueillis le matin.

Agneau de lait des pré Alpes du Sud, artichauts piquants, petit épeautre des Alpes de Haute Provence, fèves, courgettes violons de Vintimille, rougets de rochepêchés dans la baie de Monaco, riquette sauvage, agrumes de Menton... mais aussi canette fermière, truffe blanche d'Alba, calmar et poulpe de roche, fromages affinés, ... font écho au marché et à la saisonnalité.



## Une cave en harmonie

Du sentiment, de la délicatesse, de l'émotion affleurent en toute occasion dans les propositions d'accords mets et vins. En recherche permanente, Noël Bajor, chef sommelier du Louis XV, sélectionne auprès des producteurs : vins, champagnes et spiritueux. Il interprète la quintessence de leur message afin qu'il soit adapté à l'exigence d'une table raffinée.

Bourgogne, Côtes du Rhône, Provence ... Avec 4000 000 bouteilles la carte des vins évolue au fil des saisons. Le respect du terroir est une priorité. En arpentant cépages et domaines tout au long de l'année, en multipliant les rencontres avec les vigneron, le travail d'anticipation sur la construction de la carte est l'une des clefs de son exceptionnelle qualité. Dans un éventail subtil de nuances, elle cultive ainsi son autonomie.

Harmonie et plaisir dominent les dégustations. Le vin étant une matière vivante, le dialogue se doit d'être vrai. Un discours sensible et sincère accompagne la curiosité des connaisseurs comme des néophytes. Et si la question du bio est désormais sur toutes les lèvres... le chef sommelier aime à souligner que « les vins ressortent grandis de cette évolution ».

## Un écrin au charme intact

C'est l'Hôtel de Paris, place du Casino, qui abrite Le Louis XV. Dès qu'ils franchissent la porte tambour, les clients sont plongés dans l'histoire de ce palace de légende qui évoque les fastes de la Belle Epoque. Ceux en quête d'émotions savoureuses cheminent alors naturellement vers le Louis XV. C'est alors que commence un voyage où le temps est comme suspendu. La somptueuse salle de style Versailles, les fresques, les velours, les lustres et les grands miroirs, la porcelaine fine, le cristal, le vermeil... C'est dans cet écrin précieux qu'évolue le service, le ballet discret d'un personnel attentionné et dédié aux 50 convives.

Qui se souvient encore de la salle du Louis XV lorsqu'elle était celle des petits déjeuners de l'Hôtel de Paris ? Sur la légendaire Place du Casino, le restaurant gastronomique est si parfaitement ancré dans la vie du palace qu'il semble avoir toujours existé. Michel Lang, directeur de salle, veille sur ce temple toujours en mouvement grâce au ballet des serveurs et des plats et accueille chaque client avec une distinction rare.

Au delà de la grande terrasse immaculée, resplendit la grande salle de style Versailles du Louis XV. Fresques de Félix Hyppolite Lucas, bustes en marbre évocateurs de la préciosité de la Marquise de Pompadour et de la Comtesse du Barry, miroirs qui multiplient l'espace à l'infini et lustres signés Mathieu lustrerie enrichis de cristaux de roche, forment un écrin d'or et de lumière.

La manufacture Henryot & Cie réinterprète les fauteuils Louis XV « dits des quatre saisons » garnis de velours beige en hiver et de soyeuses tonalités parme au printemps. Dans l'atmosphère feutrée du restaurant, sur l'épais tapis parsemé de fils d'or, guéridons et repose sacs sont revisités dans un esprit contemporain.

Les saisons composent de somptueux bouquets signés Marco Traverso qui jouent avec les volumes de la grande salle, tandis que sur les tables parfaitement nappées de blanc, de discrètes fauvelles en dentelle d'argent créées par Christofle picorent des instants privilégiés. Au centre de la salle, trône un modèle unique de table à gibier réalisée par Sept & Plus, en bois sculpté doré à la feuille d'or, surmonté d'un plateau en marbre Brèche de Bénou.

Les services de vaisselle exclusifs en porcelaine blanche cerclée d'or de chez Bernardaud participent au ballet spontané des serveurs et maîtres d'hôtels dont le tailleur Georges Feghaly signe les tenues sur mesure. Le moment tant attendu



du dessert se pare de porcelaine fine bleue et blanche, avec des modèles exclusifs créés par le designer belge Pieter Stockmans et met en valeur les desserts du chef pâtissier Nicolas Cailleaud. Eloge de l'élégance culinaire, le célèbre « Louis XV au croustillant de pralin » y trouve tout naturellement sa place.

### Les plus du Louis XV

Pour Alain Ducasse, rechercher des idées nouvelles et des attentions supplémentaires font partie de ses occupations quotidiennes. Dans la gamme des « plus », le Louis XV offre une large palette de ces petits riens futiles mais essentiels qui, discrètement, signalent le vrai luxe.

#### Plus de confort dans la salle du Louis XV

50 couverts, c'est le nombre maximum de personnes au Louis XV. Mais ce sont beaucoup plus qu'une cinquantaine d'attentions que le restaurant déploie pour les 100 privilégiés qui déjeunent ou dînent dans ce cadre d'exception. Chaque client mobilise à lui tout seul plus de 50 pièces du service. Assiettes, verres, couverts... A son service, plus de 40 personnes qui s'attachent à rendre ce moment inoubliable.

#### Plus de choix

La prestigieuse cave de l'Hôtel de Paris abrite plus de 400000 bouteilles, 950 vins différents, 40 "grands et rares millésimes", 16 "belles et rarissimes bouteilles" qui assurent la continuité et la pérennité de la cave. Du côté des infusions, le choix est également au rendez-vous, de la citronnelle de Madagascar à la verveine et la sauge, ce sont au total plus de 10 variétés présentes sur le chariot d'infusions fraîches.

#### Plus de variété

Au Louis XV rien n'est laissé au hasard. Entre les plats principaux et les desserts, le chariot à pain, élément essentiel du festin occupe un rôle important. De la michette niçoise à l'huile d'olive et au son, à la fougasse au lard de campagne, en passant par la petite baguette, ce sont au total plus de 300 pièces qui passent quotidiennement dans les mains des boulangers. Ces petits pains aux formes séduisantes sont de véritables pièces de dégustation qui se suffisent à elles-mêmes.

#### Plus d'originalité

Un repas au Louis XV se déroule comme un spectacle. Le service du beurre en est un exemple. Présenté sur une plaque de marbre et couvert d'une cloche au verre soufflé signée Jean Claude Novaro, deux sortes vous seront proposées: un beurre demi-sel et un de Normandie. Ce dernier vous sera servi à la motte, modelé pour vous à la cuillère et déposé ensuite délicatement dans votre beurrier en marbre. Enfin le dessert arrivé, c'est toute la table qui est décorée en blanc et bleu, une ligne de vaisselle signé du porcelainier-designer Pieter Stockmans, du rond de serviette au centre de table. Un autre repas commence.

#### Plus de petites attentions

Le chef compose lui-même les menus de certains convives. Ils garderont longtemps, en souvenir, leur propre menu, daté du jour, imprimé sur une carte personnalisée du Louis XV.



## Un menu anniversaire hommage

Le menu imaginé par Alain Ducasse, Franck Cerutti et Dominique Lory pour célébrer les 25 ans du Louis XV rend à la fois hommage à la nature, qui livre là tous ses trésors, mais aussi à ceux qui en sont les modestes artisans.

De ses années d'apprentissage auprès de Michel Guérard, Roger Vergé et Alain Chapel, Alain Ducasse retient ce qui est devenu le fondement de sa philosophie culinaire : exalter la vérité des produits, sans les dénaturer, en quête de leurs saveurs originelles. Le cuisinier ne fait qu'interpréter avec mesure et humilité ce que la nature lui a donné.

C'est cette histoire finalement simple que le chef a écrite au fil des années au Louis XV. En amoureux de la vie, de la nature, le chef y déclare son amour inconditionnel du produit. Il signe une cuisine au dépouillement savamment orchestré, simple uniquement en apparence, inspirée et qui éclabousse littéralement les tables du Louis XV.

« Le Louis XV - Alain Ducasse ». Ouvert du jeudi au lundi, ainsi que le mercredi au dîner en juillet et août. Fermetures annuelles en décembre et quinze jours en février. Au déjeuner, menu « Déjeuner de Saison » à 140 € vins compris. Au déjeuner et au dîner, menus à 280 € et à 210 €. Menu anniversaire à 280 euros Carte.

Restaurant Le Louis XV - Alain Ducasse

Hôtel de Paris - Place du Casino

MC 98000 Principauté de Monaco

Tél : +377 98 06 88 64 - Fax : +377 98 06 59 07

[www.alain-ducasse.com](http://www.alain-ducasse.com)

E-mail : [lelouisxv@alain-ducasse.com](mailto:lelouisxv@alain-ducasse.com) ou [acceuillouisXV@sbm.mc](mailto:acceuillouisXV@sbm.mc)

## MONTE CARLO SBM, un groupe international du luxe

Depuis sa création il y a presque 150 ans, le groupe Monte-Carlo SBM a imposé une image de très haute qualité, inimitable et audacieuse, dans l'univers du tourisme de luxe. Aujourd'hui le groupe Monte-Carlo SBM est un des principaux acteurs du secteur des jeux en Europe et le leader du tourisme de luxe en Principauté de Monaco.

Lorsque la Société des Bains de Mer crée le casino qui deviendra le plus célèbre du monde - sur un plateau baptisé Mont-Charles en hommage au Prince Charles III - elle pose les fondations d'une formidable aventure. Le mythique groupe se veut gardien d'un classicisme certain, du glamour et de l'élégance en même temps qu'infatigable chercheur de nouveautés en matière de tendances, de goût et de technologies.

Le Groupe Monte-Carlo SBM propose l'excellence dans chacun de ses domaines de spécialité : tourisme de loisirs et d'affaires, gastronomie et hôtellerie haut de gamme, art et culture, jeux de casino, bien-être et sport de haut niveau. Son patrimoine architectural est unique au monde, son rayonnement international.

Aujourd'hui, Monte-Carlo SBM est une marque de luxe dont l'art s'exerce dans ses quatre hôtels de prestige dont trois 5 étoiles (l'Hôtel de Paris, l'Hôtel Hermitage, le Monte-Carlo Beach) et un 4 étoiles (le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort), sa trentaine de restaurants et bars, dont «Le Louis XV-Alain Ducasse» et le Café de Paris, avec des chefs de renommées mondiales, la diversité des talents, des caves exceptionnelles, une cuisine créative et savoureuse.



Découvreur de talents et soutien engagé de la création artistique (Opéra, Sporting Summer Festival, Monte-Carlo Jazz Festival, Ballets de Monte-Carlo, Orchestre Philharmonique de Monte-Carlo, Printemps des Arts, Monte-Carlo Dance Forum, expositions de premier plan dans le domaine des beaux-arts...), le Groupe Monte-Carlo SBM s'est imposé comme un carrefour international des arts et de la culture. Il s'implique également dans les grands événements caritatifs de la Principauté de Monaco, tels le Bal de la Rose et le Gala de Croix-Rouge. Sa discothèque le Jimmy'z figure parmi les plus réputées d'Europe depuis plus de 40 ans.

Avec ses clubs sportifs (Country Club, Golf Club, Beach Club) et ses spas, le resort Monte-Carlo SBM est aussi une destination santé et bien-être. Les Thermes Marins Monte-Carlo qui suscitent l'engouement des stars du sport, comptent parmi les plus beaux et vastes spas d'Europe, intégrant la personnalisation des soins, un équipement technologique de pointe, et une vue mer unique.

Monte-Carlo SBM exploite également les Casinos de Monaco. Outre la variété de jeux de table qu'ils proposent, les Casinos du Groupe Monte-Carlo SBM possèdent un parc de slot machines, mêlant les dernières technologies aux nouveautés les plus ludiques. Chaque Casino possède sa propre atmosphère : sous les ors du Casino Belle Époque, dans l'atmosphère particulière du Casino Café de Paris, le très américain Sun Casino ou le design Bay Casino. Le groupe détient également une participation de 50% dans le capital de BetClic Everest Group, acteur majeur des jeux en ligne en Europe.

Partenaire indéfectible des grandes compétitions sportives (Monte-Carlo Rolex Masters, Grand Prix de Formule Un, Rallye automobile), le Groupe Monte-Carlo SBM s'associe également aux événements prestigieux qui marquent la vie de la Principauté de Monaco. Engagé aux côtés de S.A.S. le Prince Albert II pour la mise en place d'une solide politique nationale de développement durable, le groupe est le créateur de la Charte Environnementale Monte-Carlo SBM et du label écologique Be Green, assurant ainsi sa clientèle d'un comportement des plus responsables en matière d'écologie.

Acteur majeur du calendrier événementiel de la Principauté, dépositaire d'un héritage prestigieux mais toujours passionné par les courants contemporains, le Groupe Monte-Carlo SBM est synonyme de moments d'exception tant dans le domaine des loisirs que celui des affaires. Sa force, sa singularité et son engagement contribuent à faire de Monte-Carlo l'une des destinations les plus prisées au monde. Avec un chiffre d'affaires de 372 millions d'euros pour l'exercice 2011, le groupe Monte-Carlo SBM emploie plus de 3.000 personnes.



[www.montecarlosbm.com](http://www.montecarlosbm.com).





## LES PARTENAIRES DE L'ANNIVERSAIRE D'EXCEPTION

Les organisateurs du week end d'anniversaire des 25ans du Louis XV, remercient l'ensemble de leurs partenaires de leur soutien.



[www.rolex.com](http://www.rolex.com)



Depuis sa création il y a presque 150 ans, le groupe Monte-Carlo SBM a imposé une image de très haute qualité, inimitable et audacieuse dans l'univers du tourisme de luxe. Aujourd'hui le groupe Monte-Carlo SBM est un des principaux acteurs du secteur des jeux en Europe et le leader du tourisme de luxe en Principauté de Monaco. Outre les hôtels de prestige, (Hôtel de Paris, Hôtel Hermitage, Monte-Carlo Beach Monte-Carlo Bay Hotel & Resort), et une trentaine de restaurants dont «Le Louis XV-Alain Ducasse» et le Café de Paris, les activités de la SBM à Monaco regroupent les Thermes Marins Monte-Carlo, le Sporting Monte-Carlo et sa Salle des Etoiles et la discothèque Jimmy'z. Monte-Carlo SBM exploite également les Casinos de Monaco et détient une participation de 50% dans le capital de BetClic Everest Group, acteur majeur des jeux en ligne en Europe.

[www.sbm.mc](http://www.sbm.mc)

Moët Hennessy

[www.moet.com](http://www.moet.com)



[www.visitmonaco.com](http://www.visitmonaco.com)



[www.vranken.net](http://www.vranken.net)



Evian, véritable miracle de la nature, l'eau minérale naturelle Evian vous apporte toute la pureté que lui offre son origine au coeur des Alpes. Ses qualités exceptionnelles font d'Evian une eau minérale naturelle qui peut être bue tous les jours, par tous. Equilibrée et faiblement chargée en minéraux, le goût léger et délicat d'Evian accompagnera parfaitement tous vos repas.

[www.evian.com](http://www.evian.com)



Badoit est une eau minérale naturellement gazeuse, appréciée pour sa saveur unique et sa multitude de petites bulles. Mise en bouteille depuis 1848, Badoit propose aux gourmets une pétillance extrêmement fine et révèle un goût subtil et agréable qui respecte les saveurs les plus diverses. Depuis 2004, elle se décline en deux niveaux de pétillance grâce à Badoit Rouge avec ses bulles intenses, pour plus de sensations et de plaisir, à consommer à tous moments de la journée.

[www.badoit.com](http://www.badoit.com)



[www.chefsommelier.fr](http://www.chefsommelier.fr)



[www.airfrance.fr](http://www.airfrance.fr)



[www.ferret.fr](http://www.ferret.fr)



L'Armagnac est la plus ancienne eau-de-vie française, qui a fêté en 2010 les 700 ans de son histoire. Une savante alchimie créée à partir de la distillation de vin blanc de Gascogne, dans le Sud-Ouest de la France. Fidèle à sa longue tradition, il reflète aussi l'esprit audacieux des hommes et des femmes de cette région. L'Armagnac a ainsi toujours su rester dans son temps, riche du savoir-faire autant que du caractère de tous ses créateurs qui lui offrent cette formidable diversité, reconnue des connaisseurs du monde entier, et plus largement de tous les amateurs d'un certain art-de-vivre à la française.

[www.armagnac.fr](http://www.armagnac.fr)



"La quête de l'excellence" pourrait résumer toute l'histoire de Valrhona. Depuis sa création, en 1922, c'est pourtant une longue histoire de Goût que les hommes et les femmes de l'entreprise ont écrite. Pour révéler au monde le Grand Chocolat, ils ont créé la "success story" Valrhona au fil d'une quête passionnée pour un goût d'exception, cultivé dès la source, mis en œuvre à travers des savoir-faire exigeants, confirmé à travers les plus belles créations et pérennisé à tous les niveaux de l'entreprise par une démarche de développement durable et de qualité totale.

[www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)



[www.malongo.com](http://www.malongo.com)



[www.histoiredours.com](http://www.histoiredours.com)



## INFORMATIONS ET CONTACTS MEDIAS

### PIERRE LAPORTE COMMUNICATION

Tel. +33(0)1 45 23 14 14

Emmanuelle Smadja Tel. + 33(0)6 09 55 60 19 emmanuelle@pierre-laporte.com

Laurent Jourden Tel. + 33(0)6 42 82 15 33 laurent@pierre-laporte.com

Sarah Plessis Tel. + 33(0)6 50 29 62 39 sarah@pierre-laporte.com

### CONTACT PRESSE ALAIN DUCASSE

Emmanuelle Perrier

DIRECTEUR DES RELATIONS EXTÉRIEURES

Tel. +(377) 98 06 88 57

e.perrier@alain-ducasse.com

### PRESS CONTACT MONTE-CARLO SBM

Tel. +(377) 98 06 63 64

presse@sbm.mc pressmontecarlosbm.com

<http://www.press.montecarloresort.com>

[www.aducasse-25anslouisxv.com](http://www.aducasse-25anslouisxv.com)



#alainducasse

<http://www.facebook.com/25AnsLouisXVAlainDucasse>

