



**LE LOUIS XV**  
ALAIN DUCASSE  
à l'HÔTEL de PARIS



À L'HÔTEL DE PARIS,  
UN NOUVEAU CHAPITRE S'OUVRE  
DANS LA GRANDE HISTOIRE DU RESTAURANT  
LE LOUIS XV – ALAIN DUCASSE

EMMANUEL PILON DEVIENT CHEF DE CUISINE  
&  
MAXIME PASTOR DEVIENT CHEF SOMMELIER

C'est une transition en douceur qui a lieu dans le prestigieux établissement de Monte-Carlo SBM : Alain Ducasse confie la direction de la cuisine du restaurant Le Louis XV – Alain Ducasse à Emmanuel Pilon et la direction de la sommellerie à Maxime Pastor.

Depuis 1987, le restaurant d'Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris écrit les plus belles pages de l'histoire d'amour de la Principauté et de la gastronomie. Dès sa création, Alain Ducasse a osé proposer une cuisine du produit, de la légèreté et de la fraîcheur dont la Riviera est l'inspiratrice prodigue. Bousculant les habitudes, il laisse une large place au végétal dont il révèle les saveurs. Aujourd'hui, la scène culinaire monégasque est plus riche et vibrante que jamais. Dans cette effervescence, Le Louis XV – Alain Ducasse tient son rôle de repère et de pionnier. La richesse unique de ce terroir offre toute liberté au cuisinier de le réinventer.

*« Je me réjouis que Le Louis XV-Alain Ducasse ouvre un nouveau chapitre de son histoire, débutée en 1987 au sein de Monte-Carlo Société des Bains de Mer. Cet établissement emblématique de la gastronomie de notre Resort tire notre offre restauration vers le haut et constitue un véritable moteur de motivation pour nos chefs. Icône de la restauration étoilée du Groupe, Le Louis XV contribue avec nos autres tables étoilées, nos restaurants Signatures et l'arrivée récente de concepts internationaux à faire de Monte-Carlo Société des Bains de Mer un des grands noms de la restauration en Europe. Je remercie Franck Cerutti d'avoir si bien contribué au rayonnement de notre marque et d'avoir été un modèle d'excellence et d'humilité pour nos équipes. Je souhaite à Emmanuel Pilon, Maxime Pastor, Dominique Lory et Noel Bajor le plein succès dans leurs nouvelles missions »*

JEAN-LUC BIAMONTI,  
PRÉSIDENT-DÉLÉGUÉ MONTE-CARLO  
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER.



## EMMANUEL PILON

En confiant à Emmanuel Pilon la cuisine du Louis XV, Alain Ducasse sait que cette belle histoire va continuer à s'écrire. Après avoir fait ses classes à Lyon avec deux chefs Meilleurs Ouvriers de France, Christian Têtedoie et Davy Tissot, Emmanuel est entré très jeune dans la Maison Ducasse en 2009 au Louis XV à Monaco avec Franck Cerutti et Dominique Lory avant de rejoindre Paris où il est resté huit ans auprès de Romain Meder au restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée. En tant que Chef adjoint il participe ainsi à la grande aventure de la cuisine de la naturalité. Il accompagne aussi Romain Meder et Albert Adrià au restaurant éphémère ADMO (Adrià Ducasse Meder aux Ombres).

*« Emmanuel Pilon connaît bien la cuisine de la Riviera et y apporte sa créativité, sa rigueur et sa sensibilité. Son expérience de la naturalité viendra enrichir la proposition méditerranéenne du Louis XV. »*

ALAIN DUCASSE

*« Je remercie Alain Ducasse de sa confiance et je suis très fier de prendre ma place dans cette grande saga du restaurant Le Louis XV, haut-lieu de la cuisine de la Riviera. »*

EMMANUEL PILON



© Joann Paj



## MAXIME PASTOR

Nouvelle direction également pour la sommellerie avec Maxime Pastor. Retour au pays pour ce monégasque : après le Lycée hôtelier de Monaco, il fait sa spécialisation à Cagnes-sur-Mer. Ses premiers postes se passent en Principauté, notamment à l'Hôtel Hermitage. Départ pour Paris ensuite où il rejoint le restaurant de Guy Savoy et en 2016, Maxime devient sommelier au restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée. Fort de toutes ces belles expériences, il prend aujourd'hui ses fonctions de Chef sommelier du Louis XV – Alain Ducasse.

*« Au-delà de sa grande expertise, Maxime Pastor a un instinct très sûr pour conseiller les vins qui contribueront à la magie des repas. »*

ALAIN DUCASSE

*« Je suis très heureux d'intégrer les équipes du Louis XV et de pouvoir participer au rayonnement de cette institution. Je remercie également le chef Ducasse pour la confiance qu'il m'accorde. »*

MAXIME PASTOR

Emmanuel Pilon et Maxime Pastor rejoignent Claire Sonnet, directrice de salle et Sandro Micheli, chef pâtissier. L'histoire continue, plus belle que jamais.



## DOMINIQUE LORY DEVIENT LE NOUVEAU CHEF EXÉCUTIF DE L'HÔTEL DE PARIS

Dominique Lory fait un premier passage dans la Maison Ducasse en 1998, au Spoon Food & Wine de la rue de Marignan, à Paris. Après deux ans chez Pierre Gagnaire, il revient dans le giron de la Maison Ducasse pour aller au Spoon Byblos, à Saint-Tropez, puis au Louis XV, à Monaco, où il restera pendant quatre ans chef de partie avec Franck Cerutti. En 2007, il devient Sous-chef puis Chef adjoint au restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée, à Paris, avant de devenir Chef de cuisine en 2011 au Louis XV. C'est tout naturellement qu'il poursuit sa carrière au sein de Monte-Carlo SBM en prenant au 1er août 2022 la Direction des cuisines de l'Hôtel de Paris.

Noël Bajor, qui était le chef sommelier du restaurant depuis 1996, poursuit sa carrière au sein de Monte-Carlo SBM pour un nouveau projet qui sera annoncé prochainement.

## FRANCK CERUTTI

Franck Cerutti commence sa carrière en 1978 chez Jacques Maximin au Chantecler, le restaurant de l'hôtel Negresco de Nice. Lorsqu'en 1981 Alain Ducasse prend la direction de La Terrasse, le restaurant de l'hôtel Juana de Juan-les-Pins, Franck va y passer deux ans, commis puis chef saucier. Après un deuxième passage chez Maximin puis un détour, en 1984, par l'Enoteca Pinchiorri de Florence où il est second de cuisine, Alain Ducasse lui propose de le rejoindre en 1987 pour l'immense challenge que constitue l'ouverture du Louis XV. Nouveau détour en 1990 le temps d'une aventure en solo, le Don Camillo à Nice. Et retour en 1996 avec Alain Ducasse au Louis XV où il devient Chef de cuisine. Depuis 2007, il était Chef exécutif de l'Hôtel de Paris. A partir du 1er août ne cherchez plus Franck à l'Hôtel de Paris mais bien plutôt dans le haut-pays niçois. Comptons sur lui pour continuer à créer de magnifiques histoires de cuisine comme il a su le faire depuis près de trente ans. Ce n'est pas que l'huile d'olive qui coule dans ses veines mais ça nous le savions bien.



*« Franck est le compagnon de mes débuts et de toute l'histoire du Louis XV. On connaît son immense talent de cuisinier. Je veux dire aussi toute l'amitié que j'ai pour cet homme d'une générosité exceptionnelle qui a formé plusieurs générations de chefs aujourd'hui reconnus dans le monde entier. Merci Franck ! »*

ALAIN DUCASSE



**LE LOUIS XV -  
ALAIN DUCASSE À L'HÔTEL DE PARIS**

Place du Casino  
MC 98000 Principauté de Monaco  
T. +377 98 06 88 64  
E-mail : [adh@sbm.mc](mailto:adh@sbm.mc)  
[www.ducasse-paris.com](http://www.ducasse-paris.com)

**CHEF DE CUISINE :** Emmanuel Pilon  
**CHEF PATISSIER :** Sandro Micheli  
**DIRECTRICE DE SALLE :** Claire Sonnet  
**CHEF SOMMELIER :** Maxime Pastor

**OUVERTURE**

Déjeuner : samedi et dimanche, de 12h00 à 13h15  
Diner : Du jeudi au lundi, de 19h30 à 21h15

Déjeuner Riviera : 190€ (hors boissons)  
Les Jardins de Provence 250€  
Pour les Gourmets 380€  
Carte à partir de 200€ (hors boissons)

**CONTACTS PRESSE**

**Le Louis XV – Alain Ducasse**  
**Emmanuelle Perrier /**  
**Agathe Canivet**  
[e.perrier@sbm.mc](mailto:e.perrier@sbm.mc)  
[a.canivet@sbm.mc](mailto:a.canivet@sbm.mc)  
T. +377 98 06 88 57

**Monte-Carlo Société**  
**des Bains de Mer**  
**Sylvie Cristin**  
[s.cristin@sbm.mc](mailto:s.cristin@sbm.mc)  
T. +377 98 06 64 14

**A PROPOS DU GROUPE  
MONTE-CARLO SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER**

Monte-Carlo Société des Bains de Mer offre depuis 1863 un Art de Vivre inédit, un Resort unique au monde avec 2 casinos dont le prestigieux Casino de Monte-Carlo, 4 hôtels (Hôtel de Paris Monte-Carlo, Hôtel Hermitage Monte-Carlo, Monte-Carlo Beach, Monte-Carlo Bay Hotel & Resort), les Thermes Marins Monte-Carlo, 30 restaurants dont 4 réunissant 7 étoiles au Guide Michelin. Haut lieu de la vie nocturne, le Groupe offre une formidable palette d'événements. La métamorphose de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, la création de One Monte-Carlo (résidences de luxe, shopping, restaurant, centre de conférence), et la nouvelle Place du Casino contribuent à faire de Monte-Carlo l'expérience la plus exclusive en Europe.