



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

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 convient 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.

Pour Alain Ducasse, « *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, 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 pour une promenade particulière au « pays » du bon et de l'excellence.* »

TROIS JOURS POUR RÉUNIR LA GRANDE FAMILLE INTERNATIONALE DE LA CUISINE

Trois jours exceptionnels de partage des savoirs, de découvertes, d'événements originaux entre professionnels, avec un dîner de gala le samedi 17 novembre en clôture.

Les grands noms de la cuisine d'aujourd'hui et de demain, ainsi que des chefs qui incarnent la «Génération Ducasse», ont répondu présents à l'invitation d'Alain Ducasse et Monte-Carlo SBM pour figurer sur la grande photo de famille immortalisant cet anniversaire. La volonté de laisser s'exprimer la richesse des différentes sensibilités culinaires pendant trois jours sera le véritable moteur de cette rencontre. Les traditionnels et les modernes, les classiques et les débridés, les pays du Nord et les pays du Sud... tous unis par une même passion.



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 NIPARENT, Patrick O'CONNELL (The Inn at Little Washington), Daniel PATTERSON** (Coi), François PAYARD (FP Pâtisserie), Wolfgang PUCK** (Spago), 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), Didier ANIES * (Le Cap), Frédéric ANTON*** (Le Pré Catelan), Laurent ARBEIT (Auberge Saint Laurent), Paul BAJADE * (Les Chênes Verts), Josy BANDECCHI (Restaurant Josy-Jo), Pascal BARBOT*** (L'Astrance), Pascal BARDET (La Passagère), Cédric BECHADE* (L'Auberge Basque), Olivier BELLIN** (Auberge des Glazicks), Jean-François et René BERARD* (Hostellerie Bérard), Georges BLANC*** (Georges Blanc), Eric BRIFFARD** (Le Cinq), Clément BRUNO * (Restaurant BRUNO), Michel CHABRAN* (Michel Chabran Restaurant), Sébastien CHAMBRU (Le Moulin de Mougins), Jean-André CHARIAL** (L'Oustau de Baumannière), Jacques CHIBOIS * (La Bastide Saint-Antoine), Mauro COLAGRECO ** (Mirazur), Romain CORBIERE ** (La Réserve de Beaulieu), Jean COUSSAU** (Relais de la Poste), Grégory COUTANCEAU (Les Flots), Christophe CUSSAC ** (Restaurant Joël Robuchon Monte-Carlo), Hélène DARROZE* (Helene Darroze), Philippe DA SILVA * (Les Gorges de Pennafort), Arnaud DONCKELE ** (La Vague d'Or), Christophe DUFAU * (Les Bacchanales), Alain DUTOURNIER** (Carré des Feuillants), Gilles EPIE (Citrus Etoile), 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), Christian GARCIA (Chef de Cuisine de S.A.S. le Prince Albert II de Monaco), Alexandre GAUTHIER* (La Grenouillère), Bruno GAZAGNAIRE (Château de Nans), Jany GLEIZE * (La Bonne Etape), Gilles GOUJON*** (Auberge du Vieux Puits), Serge GOULOUMES * (Le Candille), Mickael GRACIEUX * (L'Aromate), Michel GUERARD*** (Les Prés d'Eugénie), Eric GUERIN* (La Mare aux Oiseaux), Marc HAEBERLIN*** (L'Auberge de l'Ille), Pierre HERME (Maison Pierre HERME), Jean-François ISSAUTIER * (Issautier), Philippe JEGO * (Les Pêcheurs), 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), Stéphane LELIEVRE (Les Pins Penchés), Christophe LEROY (Les Moulins de Ramatuelle), Lionel LEVY* (Une table, au sud) Jacques LE DIVELLEC* (Le Divellec), Christian LE SQUER*** (Ledoyen), Cyril LIGNAC* (Le Quinzième), Alain LLORCA * (Alain Llorca), Edouard LOUBET ** (Restaurant Edouard Loubet), Noël MANTEL (Restaurant Mantel), Régis MARCON*** (Régis et Jacques Marcon), Thierry MARX** (Sur Mesure par Thierry Marx), Keisuke MATSUSHIMA * (Keisuke Matsushima), Jacques MAXIMIN* (Le Bistrot de la Marine), René et Maxime MEILLEUR** (La Bouitte), Christophe MICHALAK (Plaza Athénée), Philippe MILLE** (Le Parc Les Crayères), Christian et Thomas MILLO * (L'Auberge de la Madone), Christophe MORET** (Lasserre), Christian MORISSET * (Le Figuier de Saint-Esprit), Mario MURATORE (Ancien Chef des cuisines de l'Hôtel de Paris), Jean-Louis NOMICOS* (Les Tablettes Jean-Louis Nomicos), Bruno OGER ** (Villa Archange), Gérald PASSEDDAT*** (Le Petit Nice), Georges PELISSIER (La Voile d'Or), Laurent PETIT** (Le Clos des



Sens), Serge PHILIPPIN * (Restaurant de Bacon), Anne-Sophie PIC***(Maison Pic), Jean-Francois PIEGE** (Jean-François Piège), Christian PLUMAIL * (L'univers de Christian Plumail), Arnaud POETTE (Restaurant Eden-Roc), Jacques et Laurent POURCEL * (Le Jardin des Sens), Eric PRAS***(Maison Lameloise), Christophe QUANTIN (Lycée Hotelier de Blois), Stéphane RAIMBAULT ** (L'Oasis), Christophe RAOUX (Café de la Paix), David RATHGEBER (L'Assiette), Jean-Denis RIEUBLANC ** (Le Chantecler), Joël ROBUCHON*** (Joël Robuchon), Michel ROCHEDY** (Le Chabichou), Olivier ROELLINGER (Le Coquillage), Michel ROTH** (L'Espadon), Nicole RUBI (La Petite Maison), Luc SALSEDO (Luc Salsedo Restaurant), Michel SARRAN** (Michel Sarran), Guy SAVOY*** (Guy Savoy), Alain SENDERENS** (Senderens), Christian SINICROPI ** (La Palme d'Or), Alain SOLIVERES** (Taillevent), Yves THURIES (Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie), Michel TRAMA** (Michel Trama), Pierre TROISGROS***, Frédéric VARDON* (39V), Mathieu VIANNAY** (Mère Brazier), Fabrice VULIN ** (La Chèvre d'Or), Axel WAGNER * (Le Château Eza), 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); **Italie** : Massimiliano ALAJMO*** (Le Calandre), Heinz BECK*** (La Pergola), Giuseppina BEGLIA (Ristorante Balzi Rossi), Andrea BERTON (Pisacco), Massimo BOTTURA*** (Osteria Francescana), Carlo BRUNELLI (Ristorante Baia Benjamin), Enrico et Roberto CEREAAA*** (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); **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), Sergio HERMAN*** (Oud Sluis); **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 LINDBERG** (Restaurant Frantzen/Lindeberg), Magnus NILSSON (Faviken Magasinet); **Suisse** : Philippe ROCHAT, Benoît VIOLIER*** (Restaurant de l'Hotel de Ville-Crissier); **Turquie** : Vedat BASARAN (Nar Lokantasi).

Ainsi que les chefs des restaurants Alain Ducasse.

Biographie des chefs en ligne sur www.aducasse-25anslouisxv.com



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

De Nice au Golfe de Gênes, la Riviera qu'aime Alain Ducasse est faite de produits au goût inimitable : « nous avons le privilège, grâce à d'authentiques maraîchers, éleveurs, paysans, bouchers, pêcheurs et ramasseurs de champignons d'avoir les meilleurs produits que nous traitons avec tout le respect qu'ils méritent».

L'anniversaire sera aussi un temps fort pour la valorisation des 100 plus beaux produits de la région, présentés le samedi 17 novembre sur une place de marché éphémère sur près de **1.000 mètres carrés**. A événement d'exception, lieu d'exception, la Salle des Etoiles du Sporting Monte-Carlo accueillera ce grand marché méditerranéen. Pour rendre cet événement encore plus ludique, Alain Ducasse a confié à 10 des 240 cuisiniers invités un produit, pour chacun différent, qu'ils traiteront avec leur sensibilité propre dans un exercice de « live cooking », pendant le marché.

Les producteurs locaux présents et les 240 chefs invités échangeront autour d'animations, démonstrations et dégustations.

Tout au long de ces 3 jours, l'ensemble du personnel Monte-Carlo SBM se mobilise pour la réussite de cet anniversaire et pour en faire un moment unique et chaleureux.

LE LOUIS XV - ALAIN DUCASSE - MONTE-CARLO : UN VOYAGE AU COEUR DES RIVIERAS, INSPIRANT ET INSPIRÉ

En mai 1987, le Prince Rainier III de Monaco et Monte-Carlo SBM confie à Alain Ducasse la délicate mission de faire du Louis XV, à l'Hôtel de Paris, le premier restaurant d'hôtel trois étoiles au guide Michelin. En quatre ans maximum. Trente trois mois plus tard, le Chef de 33 ans gagne ce pari presque fou. 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. Un anniversaire célébré 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 liste des restaurants qui célèbrent l'anniversaire du Louis XV est sur le site www.alain-ducasse.com.

*UNIQUEMENT SUR INVITATION



À PROPOS DE MONTE-CARLO SBM

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. Partenaire des grandes compétitions sportives, le groupe Monte-Carlo SBM est également associé à tous les événements prestigieux de la Principauté de Monaco. 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

PIERRE LAPORTE COMMUNICATION

Tel. +33(0)1 45 23 14 14
info@pierre-laporte.com

Emmanuelle Smadja Tel. + 33(0)6 09 55 60 19
Laurent Jourdren Tel. + 33(0)6 42 82 15 33
Sarah Plessis Tel. + 33(0)6 50 29 62 39

CONTACT PRESSE ALAIN DUCASSE

Emmanuelle Perrier
DIRECTEUR DES RELATIONS EXTÉRIEURES
Tel. +(377) 98 06 88 54
e.perrier@alain-ducasse.com

PRESS CONTACT MONTE-CARLO SBM

Tel. +(377) 98 06 63 64
presse@sbm.mc pressmontecarlosbm.com



www.aducasse-25anslouisxv.com



#alainducasse

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

