



**200 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 ont souhaité convier les plus grands chefs. Ainsi, **200 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.

« 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. »

ALAIN DUCASSE

TROIS JOURS POUR RÉUNIR LA GRANDE FAMILLE INTERNATIONALE DE LA CUISINE

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. **Les grands noms de la cuisine d'aujourd'hui et de demain** dont les français Joël Robuchon, Michel Guérard, mais également le danois René Redzepi, l'américain David Chang, l'australien Tetsuya Wakuda, ont entre autres répondu présents à l'invitation d'Alain Ducasse et Monte-Carlo SBM pour figurer sur la grande photo de famille immortalisant cet anniversaire.

Sans oublier également la présence des chefs qui incarnent maintenant la « Génération Ducasse ». 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 (Allemagne, Afrique du Sud, Autriche, Australie, Belgique, Brésil, Canada, Chine, Danemark, Ecosse, Emirats Arabes unis, Espagne, Etats-Unis d'Amérique, France, Hong Kong, Inde, Irlande, Israël, Italie, Japon, Liban, Nouvelle Zélande, Pays-Bas, Pérou, Philippines, Royaume-Uni, Russie, Suède, Suisse, Turquie).



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. Pour Alain Ducasse, « 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. Ainsi, chaque plat a son histoire et chaque fournisseur sa raison de poursuivre sa recherche dans l'excellence ». Dans cet esprit et à l'occasion de ces rencontres inédites, cet événement sera aussi un temps fort pour 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 marché méditerranéen éphémère et n'aura peut être jamais mieux porté son nom qu'à cette occasion.

Pour rendre cet événement encore plus ludique, Alain Ducasse a imaginé de confier à 10 des 200 cuisiniers invités un produit méditerranéen, pour chacun différent, qu'ils traiteront avec leur sensibilité propre.

10 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.

Sur près de **1.000 mètres carrés de ce marché éphémère**, les producteurs locaux présents et les 200 chefs invités échangeront autour d'animations, démonstrations, dégustations dont celles des recettes des 10 chefs participants au live cooking.

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 CŒUR 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.

* SEULEMENT 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 Jourden 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 57
e.perrier@alain-ducasse.com

PRESS CONTACT MONTE-CARLO SBM

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

Retrouvez nous sur Facebook



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

