

Zwei neue Sterne am monegassischen Restauranthimmel

Spitzenköche Alain Ducasse und Marcel Ravin eröffnen
weitere Restaurants im Fürstentum

München, 15. Januar 2019. Das kulinarische Jahr in Monaco startet mit gleich zwei spannenden Neueröffnungen in der Gastroszene. Mit „Ômer“ von Alain Ducasse und „Mada One“ von Marcel Ravin erweitern zwei internationale Spitzenköche das Gourmetangebot des Stadtstaates an der Côte d’Azur.

20 Sterne, 28 eigene Restaurants, Arbeitgeber für 1.200 Angestellte und Autor von 100 Werken – die Erfolgsgeschichte von Alain Ducasse kann sich sehen lassen. Anfang Januar hat der französische Ausnahmekoch im legendären Hôtel de Paris in Monte-Carlo eine weitere künftige Institution eröffnet: das Restaurant „Ômer“. Es ist das zweite Restaurant von Ducasse im Fürstentum und setzt seinen Schwerpunkt auf mediterrane Aromen und beste Zutaten aus der Region. Die von Ducasse und Chefkoch Patrick Laine kreierte Speisekarte nimmt Gäste mit auf eine Reise zu den kulinarischen Traditionen Griechenlands, des Libanons, der Türkei sowie von Marokko und Tunesien mit Zwischenstopps an den Küsten Spaniens, Nizzas und Maltas. Das Restaurantdesign entstammt der Feder des französischen Innenarchitekten Pierre-Yves Rochon, der sich auf die Gestaltung von Grand Hotels spezialisiert hat, und umfasst drei Nischen sowie einen „Wine Circle“ – einen runden, von einer Wand mit edlen Weinen umgebenen Tisch. Die Dekoration des Restaurants orientiert sich am Thema Boote und zeichnet sich durch helle Farbtöne und Holzvertäfelungen aus. Gerichte werden mitunter im Sharing-Stil serviert. www.montecarlosbm.com/en/restaurant-monaco/omer

Im März eröffnet im Herzen des neuen Shoppingviertels One Monte-Carlo das „Mada One“ unter der Leitung von Sternekoch Marcel Ravin, der von der Karibikinsel Martinique stammt und auch The Blue Bay Restaurant im Monte-Carlo Bay Hotel & Resort führt. Der Name seines neuen Restaurants setzt sich aus zwei Wortsilben zusammen: „Madame“ mit Bezug auf die Damen der Region und „Madinina“, wie die Einheimischen Martiniques ihre Insel nennen. Für die Küche hat sich Ravin von seinen karibischen Wurzeln inspirieren lassen und stellt ein unkompliziertes Essvergnügen in den Vordergrund. „Meine Idee ist es, Gästen hochwertige Gerichte anzubieten, die sie ohne großen Zeitaufwand bestellen können, um sie entweder gemütlich im Restaurant zu verspeisen oder mitzunehmen“, erklärt Ravin. So werden die Gerichte auf Bento Tablett serviert und neben Frühstück, Mittag- und Abendessen hat Ravin unter dem Motto „Snackonomy“ und „L’Apéro-Therapie“ eine weitere Essenszeit geschaffen, in der kleine Imbisse und Aperitifs konsumiert werden. Auf der Speisekarte finden sich Gerichte wie „Le Munego“ wider – eine Fusion aus Brioche und Panettone, und im Delikatessen-Shop werden ausgewählte Zutaten aus der Restaurantküche zum Verkauf angeboten.

Weitere Informationen zu Monaco finden sich online unter www.visitmonaco.com sowie www.facebook.com/visitmonaco. Allgemeines Bildmaterial zur Destination steht unter folgendem Link zum Download bereit: <https://1drv.ms/f/s!AmHlqm4VmmJbgSk7bhA4yvmahu9a> (Copyright siehe Bildtitel).

Über das Monaco Government Tourist Bureau

Dramatisch in eine majestätische Felslandschaft gebaut und vom azurblauen Meer umgeben: Das Fürstentum Monaco an der Französischen Riviera schafft bleibende Eindrücke, wohin das Auge reicht. Dabei bietet der Côte-d'Azur-Staat, der weit über seine Grenzen hinaus für seine mondäne Eleganz, das prunkvolle Casino und rasante Autorennen bekannt ist, seinen Besuchern noch viele weitere Attraktionen. So locken zahlreiche Museen, Galerien und die Oper mit einem abwechslungsreichen kulturellen Portfolio, an den weißen Sandstränden wird dem Dolce Vita gefrönt und Liebhaber der guten Küche finden kulinarische Spezialitäten vom hippen Brauerei-Restaurant über veganes Soulfood bis hin zu raffinierter Sterneküche. Erholung versprechen die malerischen Gartenanlagen, die sich in verschiedenen Teilen Monacos befinden, ganzjährig angenehme Temperaturen und knapp 300 Sonnentage.

Kontakt für Presseinformationen:

Lieb Management & Beteiligungs GmbH
Lisa Reinshagen
Bavariaring 38, 80336 München
Telefon: +49 (0)89 4521 86-22
Fax: +49 (0)89 4521 86-20
E-Mail: lisa@lieb-management.de
www.lieb-management.de



visit
MONACO