



COMMUNIQUE DE PRESSE

31 janvier 2014

Du 25 février au 3 mars 2014 Le voyage des saveurs de Marcel Ravin crée l'événement à Tokyo

Du 25 au 27 février, au restaurant « Terrace On The Bay » de l'Hôtel Nikko à Tokyo-Odaiba, le Chef Marcel Ravin offrira de déguster durant 3 jours sa cuisine panachée qui fait le succès du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort. Une grande soirée privée couronnera son séjour à l'Hôtel Nikko.

Du 1^{er} au 3 mars, complice de son ami le chef Keisuke Matsushima, étoilé au Michelin à Nice et à Tokyo, Marcel Ravin officiera au restaurant « I » à Tokyo-Harajuku.

Après New-York et Beyrouth, cet événement au Japon fait rayonner le savoir-faire d'un Chef qui depuis 2005, partage avec ses convives, son parcours atypique et passionnant. Auteur d'un livre de recettes intitulé « D'un Rocher à l'autre », il se définit comme un artisan, un homme en harmonie avec la nature, préférant les produits de saison et tissant des liens entre sa terre natale, la Martinique et Monaco puis les grandes capitales où il exporte son art... de faire plaisir.

Pour un altruiste comme Marcel Ravin, les plus grands succès se comptent avec les sourires et la satisfaction des clients y compris les plus exigeants. Ainsi il recréera au Japon un éventail de ses plats désormais mythiques, dont son célèbre « Œuf de poule « bio » au manioc truffé, émulsion maracudja » qu'il décrit en ces termes éloquents : « *L'onctuosité de manioc avec un oeuf de poule, râpé de truffes et émulsion de fruits de la passion. Le fruit de la passion a une acidité qui fait exploser les saveurs. Dans ce plat, elles se relayent sans que l'une d'entre elles ne prenne le pas sur l'autre. J'ai réalisé ce plat au Rockefeller Center à New York ou au Liban : il me suit partout.* »

A lire absolument, la biographie de Marcel Ravin :

<http://fr.montecarlosbm.com/restaurants-luxe/chefs/marcel-ravin/>



Marcel Ravin
©Monte-Carlo S.B.M



Restaurant Le Blue Bay
©Monte-Carlo S.B.M



Monte-Carlo Bay Hotel & Resort
©Monte-Carlo S.B.M

(cliquer sur les photographies pour obtenir les visuels en haute-résolution)

Informations et réservations

Au [Monte-Carlo Bay Hôtel & Resort](#)
40, avenue Princesse Grace - 98000 Monaco
Tél : + 377 98 06 02 00
www.montecarlobay.com

Laissez-vous séduire par le « Early Booking » à partir de 235€ par nuit :
<http://www.montecarlosbm.com/luxury-hotel-reservations/early-booking-offer-at-the-monte-carlo-bay-hotel/>
Essayez le package VIP gourmet à partir de 297€ par nuit ::
<http://www.montecarlosbm.com/luxury-hotel-reservations/monte-carlo-vipgourmet-experience-3-nights-3-2/>

[Restaurant Le Blue Bay](#)

Tél. : + 377 98 06 03 60

Les menus et offres sur :

<http://fr.montecarlosbm.com/restaurants-luxe/gourmet/blue-bay/>

Contact Presse MONTE-CARLO S.B.M. :

Eric Bessone - Service de presse

T. (377) 98 06 63 62

presse@sbm.mc

<http://www.pressmontecarlosbm.com/>

Suivez nous sur nos réseaux sociaux



<https://www.facebook.com/MonteCarloSBM>

<https://twitter.com/#!/MonteCarloSBM>

<http://www.montecarlosbm.com>