



**Les Chefs pâtissiers
De Monte-Carlo Société des Bains de Mer
revisitent *la Pavlova* de façon inédite**



L'année de la Russie est le théâtre de créations artistiques célébrant la culture et l'art de vivre. Monte-Carlo Société des Bains de Mer a mis au défi ses chefs pâtissiers lors d'un concours qui s'est déroulé le jeudi 2 avril 2015, au Salon Bellevue du Café de Paris. A cette occasion, huit chefs pâtissiers du groupe ont réinterprété la « Pavlova », un dessert traditionnel créé dans les années 30 en hommage à la célèbre danseuse étoile Anna Matveïevna Pavlova, restée légendaire pour son interprétation dans la « Mort du Cygne ».

Devant un jury de 10 personnes réunissant des personnalités monégasques dont Son Excellence Monsieur Henri Fissore, Ambassadeur en mission auprès du Ministre d'Etat, des membres de la Direction du groupe et des journalistes, les pâtissiers ont présenté à tour de rôle leur « Pavlova ». Une parfaite opportunité de démontrer l'excellence et le savoir-faire des établissements Monte-Carlo Société des Bains de Mer. Le jury a départagé les créations des Chefs pâtissiers suivant cinq critères imposés : l'aspect et l'esthétisme, l'olfactif, l'équilibre des saveurs et des textures, la mise en scène ainsi que les conditions techniques. Le choix fut difficile, les Chefs pâtissiers ayant avec

talent fait une brillante démonstration de leur art, avec des créations uniques rappelant la grâce et la pureté de la danseuse étoile russe.

C'est finalement Nicolas Baygourri, Chef pâtissier de l'Hôtel Hermitage qui a su enchanter les papilles du jury: « *On est dans le sujet : finesse, esthétisme, légèreté et harmonie !* » « *Une mise en scène symbolique de l'amitié russo-monégasque* », « *Ce Pavlova rappelle la Russie au niveau des couleurs et de l'architecture* » « *Équilibre juste entre grande fraîcheur et mélange des couleurs* ».



le vistamar

De gauche à droite : Pascal Camia, Directeur de l'Hôtel Hermitage
Nicolas Baygourri, Chef pâtissier lauréat et Luca Allegri,
Directeur des Opérations Hôtelières



Pavlova réalisée par le Chef pâtissier Nicolas Baygourri

Les Ballets Russes forment le trait d'union entre Anna Pavlova et Monte-Carlo. Nicolas Baygourri s'est inspiré de son interprétation de *La Mort du Cygne*. L'esthétisme de sa Pavlova rappelle le style architectural des églises orthodoxes et la décoration de l'assiette illustre l'association des couleurs monégasques et russes. Une Pavlova audacieuse composée d'une structure en chocolat blanc qui dévoile un biscuit amande, des fruits rouges, une chantilly Opalys Tonka et un confit de fraise crue. La meringue parfumée au citron vert qui surplombe la coque cache, quant à elle, un sorbet pur fraise.

Il remporte un dîner au Blue Bay, le restaurant gastronomique du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, nouvellement étoilé au Guide Michelin. A partir du 9 avril, sa *Pavlova signature* sera inscrite aux cartes de tous les restaurants du Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer jusqu'à la fin de l'année 2015.

Composition du Jury :

- Son Excellence Monsieur Henri Fissore, Ambassadeur en mission auprès du Ministre d'Etat
- Madame Natalia Marzoeva, Organisatrice des saisons de la Gastronomie Russe à Monaco
- Monsieur Alain Angenost, Blogueur gastronomique (LesPiedsdanslePlat.fr)
- Monsieur François Baille, Journaliste - Nice Matin
- Madame Alesya Churakova, Journaliste - magazine RUS Monaco
- Madame Irina Saldo, Bloggeuse russe - luxaddicted.com by ISA

Et pour le Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer :

- Monsieur Luca Allegri, Directeur des Opérations Hôtelières
- Monsieur Axel Hoppenot, Directeur Marketing et Commercial
- Monsieur Laurent Beaulieu, Directeur Adjoint Marketing et Communication Stratégique
- Monsieur Eric Bessone, Chef du Département Presse

Pâtisseries participants:

- Cédric Desideri pour les Thermes Marins Monte-Carlo ;
- Olivier Berger et Mathieu Louis pour l'Hôtel de Paris ;
- Cyril Natta pour La Brasserie du Café de Paris ;
- Marc Payeur et Félix Messika, commis de pâtisserie pour le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort ;
- Patrick Veber pour le Monte-Carlo Beach ;
- Nicolas Baygourri pour l'Hôtel Hermitage ;
- Denis Barberis pour le Buddha Bar ;
- Alain Campanella pour les Exploitations Extérieures.

A propos du Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer

Monte-Carlo Société des Bains de Mer propose une expérience inédite, alliant luxe, bien-être ou gastronomie et met à la disposition de sa clientèle un resort unique au monde: 4 casinos dont le mythique Casino de Monte-Carlo, 4 hôtels (Hôtel de Paris, Hôtel Hermitage, Monte-Carlo Beach, Monte-Carlo Bay Hotel & Resort), et 33 restaurants dont 4 réunissant à eux seuls 6 étoiles au prestigieux Guide Michelin. Haut lieu de la vie nocturne, le Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer offre un formidable choix de bars et de salles de concert. Découvreur de talents et soutien engagé de la création artistique, le Groupe programme des soirées musicales aux affiches artistiques audacieuses au Sporting Summer Festival, au Monte-Carlo Jazz Festival, à la Rascasse ou au Buddha Bar. Sa discothèque le Jimmy'z figure parmi les plus réputées d'Europe depuis plus de 40 ans.

#mymontecarlo



Monte-Carlo Société des Bains de Mer propose le hashtag #mymontecarlo afin de partager les moments passés au sein du resort. Des centaines de photos sont postées chaque jour sous ce hashtag qui fédère la communauté des amoureux de Monte-Carlo. A utiliser sans modération !

Rejoignez-nous



MONTECARLOSBM.COM | @MONTECARLOSBM | HDRE. DIGITAL EXPERIENCES ON MONTECARLO-APPS.COM

Contact Presse

presse@sbm.mc

T. +377 98 06 6361

pressmontecarlosbm.com