

Genießermekka am Mittelmeer

Kulinarische Neuigkeiten im Fürstentum Monaco

München, 4. Juli 2017. Monaco ist über die Landesgrenzen hinaus als Luxusdestination mit einer exquisiten Gourmetküche bekannt. Was sich in der Szene gerade tut? Einiges! Von Gästen, die sich in der Luft baumelnd Köstlichkeiten hingeben, dem ersten Michelin-Stern für ein Biorestaurant und dem Monaco Spritz ...

Spitzenkulinarik in luftiger Höhe

Mit 360 Grad Ausblick auf das Fürstentum speisen Kulinarikliebhaber beim Dinner in the Sky Monte Carlo von 7. bis 16. Juli 2017. Zehn Tage lang kochen renommierte Köche vor den Augen der Gäste in 50 Metern Höhe – dafür hebt eine Gondel in Form einer großen Tafel mit 22 Sitzplätzen drei Mal täglich von der Terrasse des Casinos in Monte Carlo ab. Insgesamt 600 Gäste haben während des Veranstaltungszeitraums die Gelegenheit, zu ihrer Lieblingstageszeit – entweder am sonnigen Nachmittag für ein Lunch, für ein Dinner zum Sonnenuntergang oder am späten Abend unterm Sternenhimmel – mit Blick auf den Prinzenpalast, den Hafen und die eindrucksvolle Küstenlinie zu dinieren. Um das Wohl der Gäste kümmern sich prämierte Chefköche, mitunter Marcel Ravin aus dem Monte-Carlo Bay Hotel & Resort (ein Michelin-Stern), David Hemmerlé, Küchenchef des Four Seasons Hotel Moscow oder Benjamin Collombat aus dem Château de Berne Hotel (1 Michelin-Stern). Das Vier-Sterne-Hotel Monte-Carlo Bay sowie das mit fünf Sternen ausgezeichnete Hôtel Hermitage haben passende Arrangements rund um das Event geschnürt.

Wo Karotten der neue Kaviar sind

Den allerersten Michelin-Stern für ein reines Biorestaurant gabs in Monaco – genauer im Elsa im Monte-Carlo Beach Hotel. Das Restaurantkonzept basiert auf den Prinzipien „einfach, gesund und natürlich“ – die Institution bezieht ihre Zutaten von kleinen Biofarmen, von denen 90 Prozent in einem Umkreis von 100 Kilometern liegen. „Für mich bedeutet Luxus, Babyerbsen zu essen, die erst eine Stunde zuvor gepflückt worden sind, oder eine Karotte, die gerade aus dem Boden herausgezogen wurde“, erklärt Küchenchef Paolo Sari. Ein beliebtes Gericht bei seinen Gästen ist „Bio Sama“ – ein kunstvolles Durcheinander von frischem Gemüse und essbaren Blüten, mit Olivenöl und Meersalz aus der Camargue gewürzt. Es lädt Gourmetfans dazu ein, sich auf den wesentlichen Geschmack von Fenchel, wildem Spargel und Co zu besinnen – ebenso wie ein als Eis servierter, mit 25-jährigem Balsamicoessig beträufelter Parmesankäse.

Monaco Spritz und Bier

Einst war Monaco stark von der Landwirtschaft geprägt. Der Anbau von und Handel mit Zitrusfrüchten stellte das Standbein der heimischen Wirtschaft dar. Auch heute noch säumen duftende Orangenbäume die Straßen des Fürstentums. Ein Handwerksbetrieb in Monte Carlo hat sich das monegassische Erbe zu Herzen genommen und sich der Herstellung eines alkoholischen Premiumgetränks rund um die fein-säuerlichen Früchte verschrieben: L’Orangerie nennt sich der

herbe Organgenlikör ohne Zusätze, der gerne als Aperitif oder Digestif gereicht wird. Mit Prosecco und Orangenzesten vermischt, servieren Gastronomen den Likör in den angesagten Bars der Stadt als Monaco-Spritz-Cocktail. Besucher des Fürstentums, die statt Cocktails lieber Bier trinken, sollten die neuesten Kreationen der Brasserie de Monaco kosten. Seit Kurzem braut einer der ältesten Betriebe des Fürstentums das luxuriöse Monaco-Bier aus seltenen Malzsorten, das in roten Flaschen mit weißem Logo überall im Land ausgeschenkt wird.

Restaurantwiedereröffnung im Hôtel de Paris

Monacos ikonisches Restaurant Le Grill öffnete im Mai nach einem aufwendigen Umbau in der achten Etage des eleganten Hôtel de Paris in Monte Carlo seine Pforten. Hier tafeln Chefkoch Franck Cerutti und sein Team mediterrane Küche, inspiriert von der Provence bis zur Toskana, auf. Neu sind der maritime Dekor, das private Winston-Churchill-Esszimmer, eine erweiterte Terrasse mit Blick auf das Mittelmeer und das einziehbare Faltdach, das bei schönem Wetter den Blick auf das nächtliche Firmament frei gibt.

Über Monaco Government Tourist Bureau

Dramatisch in eine majestätische Felslandschaft gebaut und vom azurblauen Meer umgeben: Das Fürstentum Monaco an der französischen Riviera offeriert 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. Mit dem Grimaldi Forum, Hotels mit Meeting- und Konferenzeinrichtungen und zahlreichen Agenturen mit langjähriger Expertise im MICE-Geschäft finden auch Eventplaner im Fürstentum an der Côte d'Azur eine große Auswahl an passenden Angeboten.

Weitere Informationen zu Monaco finden sich online unter www.visitmonaco.com, www.instagram.com/visitmonaco sowie www.facebook.com/visitmonaco. Weitere Bilder unter www.dropbox.com/sh/tmmus2ii8g1f7uw/AAA6CRshGyvGEMxMjT8Vtx6_a?dl=0v. Das Copyright findet sich jeweils in der Bildbezeichnung.

Kontakt für Presseinformationen:

Lieb Management & Beteiligungs GmbH
Julia Stubenböck
Bavariaring 38, 80336 München
Telefon: +49 (0)89 4521 86-17
E-Mail: julias@lieb-management.de
www.lieb-management.de



monaco.