

## Ausgehen à la Monegasque

### Szenetreffpunkte im Fürstentum Monaco

**München, 30. April 2019.** Der Formel 1 Grand Prix de Monaco steht vor der Tür und bald richtet sich der Blick der Öffentlichkeit wieder ins kleine Fürstentum an der Côte d'Azur. Ob Restaurantneueröffnung oder Trendbar – in den folgenden Einrichtungen in Monaco gibt sich die Szene derzeit die Klinke in die Hand.



#### Gaumen-Verwöhnprogramm

Das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurant **Louis XV** im Hôtel de Paris wartet nach soeben vollendeter Renovierung mit Überraschungen auf. Alain Ducasse beschreibt seine feinsinnig komponierte Restaurantkarte als „Küche, die die Sonne besingt“. Seine von der Côte d'Azur inspirierte Cuisine räumt den Erzeugnissen und Aromen der Region einen besonderen Stellenwert ein – von Fisch aus lokalem Fang über Kräuter und Gemüse aus dem Hinterland bis hin zu kräftigen Brühen. Die auf das Menü abgestimmten edlen Tropfen lagern im sagemumwobenen Weinkeller des Hotels, der mit 500.000 Flaschen auf fast 5.000 Quadratmetern im Hinblick auf seine Grundfläche weltweit als der größte Weinkeller in einem Hotel gilt. Anfang Januar hat der französische Ausnahmekoch im Hôtel de Paris eine weitere Institution eröffnet: das Restaurant **Ômer**. Die 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. Gerichte werden mitunter im Sharing-Stil serviert; ein Höhepunkt in der Restaurantgestaltung stellt der „Wine Circle“ dar – ein runder, von einer Wand mit edlen Weinen umgebener Tisch.

Das Restaurant **COYA**, das 2018 in Monaco Eröffnung feierte, steht nach der Winterpause wieder für Gäste offen, die der lateinamerikanischen Küche verfallen sind. Sie erwartet eine farbenfrohe Innengestaltung mit peruanischer Handwerkskunst und üppigen Pflanzen von Palmen bis Kakteen, eine offen gestaltete Küche, eine Terrasse mit Blick auf das Mittelmeer sowie die Pisco Bar & Lounge mit Shisha Erlebnis und DJ. Serviert werden peruanische Gerichte, mit modernen europäischen Kochtechniken zubereitet und asiatischen Einflüssen komplementiert.

Küchenchef Marcel Ravin hat in seinem Michelin-Sterne-Restaurant **Blue Bay** im Monte-Carlo Bay Hotel zu Saisonbeginn wieder seinen Chef's Table „Table de Marcel“ für ausgewählte Gäste geöffnet. Diese genießen hier einen Blick hinter die Kulissen des Sternerestaurants und erleben die Küchenbrigade live am Werk, während sie – bekocht von Ravin persönlich – verschiedene Gerichte in

der Restaurantküche verköstigen. Ravin kocht gerne nach den Methoden seiner Großmutter und lässt seine karibischen Wurzeln in seine Gerichte einfließen; so beispielsweise auch in eines seiner Signature Gerichte: ein Bio-Hühnerei mit Trüffel, Maniok und Maracujasaft. Ein Abend am Table de Marcel kostet 520 Euro für zwei Personen und umfasst neben dem Genießermenü einen Aperitif, den Lieblingswein des Sommeliers des Blue Bay und einen Rum aus Martinique.

## Die besten Spots für einen Absacker

Seit Anfang April heißt **Nikki Beach Monte-Carlo** Gäste wieder in gewohntem Ambiente aus Pool-Lounge, Bar und Club mit Ausblick auf den Stadtstaat und das Mittelmeer willkommen. Während der Pool tagsüber zum Sonnen einlädt, wird in der siebten Etage des Fairmont Hotels am Abend unter dem Sternenhimmel mit Champagner, Cocktails und Gourmetspeisen gefeiert. Jeden Donnerstag ist „Rosé Thursday“ mit diversen Rosé-Weinen, -Champagner und -Cocktails.

Nicht mehr wegzudenken aus Monacos Nachtschwärmerzene ist die berühmte **Buddha Bar**. Hier entspannen, tanzen und feiern Gäste im Fernost-Lounge-Ambiente mit Buddha Statue unter einer sieben Meter hohen Decke und aufwendiger Deko mit Vertäfelungen, Skulpturen und Stuckarbeiten. Zwei Terrassen unter freiem Himmel laden zum Verweilen in lauen Sommernächten ein. Gäste genießen neben diversen ausgefallenen Cocktails wie dem „Rose Intense“ mit Ruinart Rosé, Brombeercreme und hausgemachtem Hibiskus-Eisenkraut Sirup auch Snackspezialitäten aus China, Japan und Südostasien. Über der Lounge Bar thront Resident DJ Papa mit seinem Equipment und spielt eine Kombination aus Lounge, Chill Out und Weltmusik gepaart mit Ethno-Beats oder Elektro.

Jeden Freitag erwartet Champagnerliebhaber in der **Crystal Bar** des Hôtel Hermitage ein prickelndes Treffen mit Livemusik. Von 18 bis 23 Uhr genießen Gäste hier eine Auslese besonderer Tropfen - verschiedene Champagner-Jahrgänge möchten probiert werden. Dazu reicht das Servicepersonal ausgewähltes Fingerfood wie Foie Gras Windbeutel oder Seeigel mit Esskastanien.

Die **Bar Américain** im Hôtel de Paris ist im Ambiente der 1920er Jahre gehalten und gilt als eine der legendärsten Bars von Monaco. Begründet wird ihr Ruf durch ihr Live-Musikprogramm, das sich im jazzigen Umfeld ansiedelt, sowie die ausgefallenen, hauseigenen Cocktails. Sie tragen klangvolle Namen wie Pulcinella mit frischer Mandarine, Pira Villosum mit einem Duett aus Birne und Kardamom oder der Nussknacker mit Wodka und Haselnussirup.

## Entspannungsprogramm für den Morgen danach

Wer nach einer durchzechten Nacht ein wenig Ruhe genießen möchte, ist im Spa **Les Thermes Marins Monte-Carlo** genau richtig. Es verbindet auf 6.600 Quadratmetern Fläche die Themen Wellness, Fitness und Gesundheitsprävention mit Blick auf das Mittelmeer. Ebenfalls bietet sich das **Spa Metropole by Givenchy** im Fünf-Sterne Hôtel Metropole für eine kleine Auszeit an. Während Gäste im Eingangsbereich des Spas opulent von Marmor und goldenen Elementen empfangen werden, wechseln sich in den weiteren Räumen zeitgenössische Materialien mit einer digitalen Pflanzenwand ab. Im Parcours „Heat Experience“ entspannen Spa-Fans nacheinander in einer Sauna, im Hammam, einem Caldarium, einem Eisbrunnen und unter sensorischen Duschen.

Weitere Informationen zu Monaco finden sich online unter [www.visitmonaco.com](http://www.visitmonaco.com) sowie [www.facebook.com/visitmonaco](https://www.facebook.com/visitmonaco). Allgemeines Bildmaterial zur Destination steht unter folgendem Link zum Download bereit: <https://1drv.ms/f/s!AmHlqm4VmmJbgSk7bhA4yvmahu9a> (Copyright siehe Bildtitel). Passendes **Bildmaterial zur Pressemeldung** ist verfügbar unter <https://1drv.ms/u/s!AmHlqm4VmmJbgYuTtmMQ7qtOzD0p?e=ajYKZa>

## 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  
E-Mail: [lisa@lieb-management.de](mailto:lisa@lieb-management.de)  
[www.lieb-management.de](http://www.lieb-management.de)



visit  
MONACO