



プレスリリース

モナコ、2021年2月8日



**いくつものミシュランガイドの星を獲得しているフランス料理界のスターシェフ ヤニック・アレノ
ル・ヴィスタマールに就任
「オテル・エルミタージュのヤニック・アレノ」によるレストランへ変貌します**

数週間に及ぶ作業と協議が実を結び、モンテカルロ・ソシエテ・ド・バン・ド・メールでは世界最高峰のシェフ、ヤニック・アレノをお迎えし、オテル・エルミタージュ・モンテカルロの高級フレンチレストラン「ル・ヴィスタマール」をお任せすることとなった旨、ご報告致します。

モンテカルロ・ソシエテ・デ・バン・ド・メールの会長ジャン＝リュック・ビアモンティおよびオテル・エルミタージュ・モンテカルロの総支配人ルイ・スタルクがヤニック・アレノにお願いしたのは、3つのキーワードを軸にした仕事。すなわち伝統、卓越性の追求、そして近代性であり、それらはアレノが世界各地で実現し、またモンテカルロ・ソシエテ・デ・バン・ド・メールグループが150年に渡って分かち合ってきた価値観であります。

オテル・エルミタージュのヤニック・アレノ ～ 特別な両者の出会い

初代シェフのジョエル・ガロー、2019年まで采配を振るったシェフのブノワ・ヴィッツ、そして星を守り抜いた才能溢れるシェフ、ジャン＝フィリップ・ボロら歴代シェフによって支えられ、世界の美食家に愛されてきたオテル・エルミタージュ・モンテカルロ内のレストラン、ル・ヴィスタマールが大きな転機を迎えます。ヤニック・アレノが新たに手がける店となり、アレノは初めてコート・ダジュールに進出することとなります。オテル・エルミタージュ・モンテカルロとアレノはどのようにして出会ったのでしょうか。

オテル・エルミタージュ・モンテカルロは、記憶と才能、そしておもてなしの精神が合わさることによって洗練されたパラスに心惹きつける雰囲気が出され、モナコでも特別な体験のできる場所です。一方、ヤニック・アレノは、世界に開かれた圧倒的に近代的な視野をもってフランスの伝統を捉えるという料理に対するビジョンが国際的な評価を得ており、手がける全てのレストランにおいて唯一無二のガストロノミー体験ができるという実績をあげています。

ホテル・エルミタージュ・モンテカルロのヤニック・アレノ ～ モナコにとって新たな魅力の証

いくつものミシュランガイドの星を持つシェフ、ヤニック・アレノがモナコのレストランに就任するのは 2021 年 4 月。格別な料理が味わえる機会が誕生し、モナコの食通たちにとって無上の喜びの日となるに違いありません。ホテル・エルミタージュ・モンテカルロやモンテカルロ・ソシエテ・デ・バン・ド・メールをご愛顧くださる各国の舌の肥えたお客様方にとっても、新たな魅力が生まれることとなります。

ヤニック・アレノの就任にあたっては、まずは第一段階として本年より新しいメニューの開発、そして地中海やル・ロシエと呼ばれる旧市街地区を一望するレストランのテラスの整備が挙げられます。

2022 年の春には新しい内装が完了し、第二段階が終了予定です。手がけるのはアレノと仕事経験があるインテリア・デザイナーのシャハン・ミナシアンで、アレノの代表的なレストラン、パヴィオンを彷彿させるものとなるでしょう。

ホテル・エルミタージュ・モンテカルロのヤニック・アレノ ～ SBM グループによる大胆な新プロジェクト

レストラン部門におけるこの包括的な起用は、5 年前からモンテカルロ・ソシエテ・デ・バン・ド・メールが進める改革事業に続くものであり、常に前進してお客様に驚きを提供し、食に関わる新しい提案をすることにエネルギーを注ぎたい、というモンテカルロ・ソシエテ・デ・バン・ド・メールの理念を表すものです。目指すのは、モンテカルロ・ソシエテ・デ・バン・ド・メールの新たな躍進の一つとなること。このプロジェクトにおいて、蓄えられたノウハウや社内の才能溢れる人材を強化し、カジノやホテル、レストラン、文化、娯楽といった 150 年もの間、高い評価を得てきたあらゆる分野において、その威光と独自性を取り戻すことにあります。

ホテル・エルミタージュ・モンテカルロ総支配人のレイ・スタルクは「シェフのジャン＝フィリップ・ボロと調理スタッフ一同は、ヤニック・アレノ氏をお迎えすることを大変嬉しく思っております。いくつものミシュランガイドの星を獲得している才気溢れるアレノ氏のアプローチは先見の明に満ち、当グループの歴史や蓄積されたノウハウと相俟って、地元はもとより各国のお客様に特別なひとときをご提供することにつながるでしょう。大変幸せなことだと思います」と述べています。

また、ヤニック・アレノ氏もこの機会に次のようなコメントを発表しています。「モンテカルロ・ソシエテ・デ・バン・ド・メールよりご信頼いただき、モナコを代表するホテルの一員として加わることができることを大変光栄に存じます。ホテル・エルミタージュ・モンテカルロは計り知れないほどの魅力に溢れた歴史あるホテルであり、私が愛するものが全て揃っています。ホテル・エルミタージュ・モンテカルロでの仕事が待ち遠しくなりません。私にとりましてモナコは真の美食を味わうことのできる、変化に富んで多角的な街です。あらゆる卓越したものに触れる喜びを実感できる類い稀な場所なのです」

[高解像度で画像をダウンロードする](#)

パヴィオン・ルドワイヤンについて

ヤニック・アレノがシャンゼリゼ庭園に建つ由緒ある館、パヴィオン・ルドワイヤンの命運を握った 2014 年以來、館内にある 3 つのレストランがいずれもミシュランの星を獲得し、パリで最も名高いレストラン施設となりました。「パヴィオン」が一ツ星（2020 年 12 月 10 日のプレスリリース）、「アビス」が二ツ星、そして「アレノ・パリ」が三ツ星です。2019 年秋に宮殿一階部分にオープンしたパヴィオンは、ヤニック・アレノがパヴィオン・ルドワイヤンで手がける 3 つめのレストラン。元々あった高級ブラスリー「ル・セルクル」に代わる「パヴィオン」は、建物内にある残り 2 つのレストランとは異なり、内装をインテリア・デザイナーのシャハン・ミナシアンに依頼しています。2014 年よりこのガストロミーの殿堂に取り組み始めたアレノにとって、レストラン「パヴィオン」はパヴィオン・ルドワイヤン館の再生そのものであり、アレノは 2016 年にはパリ市から館の 15 年間の営業権を獲得することとなりました。元々、パヴィオン・ルドワイヤン館は 1792 年にアントワーヌ＝ニコラ・ドワイヤンが質素なオーベルジュを改装して評判を得たもので、その再生はヤニック・アレノが強く望んだことでありました。2020 年にはミシュランガイドの一ツ星を獲得し、上階にある三ツ星レストランの「アレノ・パリ」、寿司店で同じく二ツ星の「アビス」の仲間入りをしました。2020 年に館内全てのレストランがミシュランガイドの星を獲得し、ヤニック・アレノと 150 名ものスタッフのおかげで、宴会場やパーティールームを備えたパヴィオン・ルドワイヤン館はパリの高級グルメシーンに欠かせない場所となりました。シェフとスタッフは、あらゆるお好みとご要望にお応えするため様々な創意工夫を凝らしております。全ては、お客様に極上のひとときを体験していただくためなのです。

モンテカルロ・ソシエテ・デ・バン・ド・メールについて

ヨーロッパのラグジュアリー・ツーリズム業界の中でトップレベルの存在であるモンテカルロ・ソシエテ・デ・バン・ド・メールは、モナコに最高級のプレステージなリゾート施設を所有しております。

それは、伝説的なカジノであるカジノ・ド・モンテカルロを含む 4 つのカジノ、そしてオテル・ド・パリ・モンテカルロ、オテル・エルミタージュ・モンテカルロ、モンテカルロ・ビーチホテル、モンテカルロ・ベイ・ホテル&リゾートの 4 軒のホテル、合計 6 つのミシュランの星を持つレストラン 4 軒を含む、計 33 軒のレストラン&バーと多様です。

150 年もの歴史がこの伝説的なリゾートの本質を磨き上げ、比類ないイメージとカジノとエンターテインメント、ガストロノミーとプレステージホテル、ラグジュアリーショッピング、ウェルネスと不動産事業において世界的な評価を築き上げました。

モナコの経済的、社会的、文化的な発展の歴史的な役目を見守ってきたモンテカルロ・ソシエテ・デ・バン・ド・メールは、2018 年 12 月、壮大なリノベーション工事を経て、オテル・ド・パリ・モンテカルロがリニューアルオープンし、新たな歴史を刻みます。また、グループとしても「ワン・モンテカルロ」地区の建設でリーダーシップを取っています。「ワン・モンテカルロ」は、住居、オフィス、カンファレンスルーム、レストラン、ショップが入る 7 棟のビルで構成され、2019 年完成予定です。

そして、モンテカルロ・ソシエテ・デ・バン・ド・メールはモナコで開催される F 1 モナコグランプリやモンテカルロ・ロレックス・マスターズのようなメジャーイベントのキーパートナーの一つでもあります。

グループでは現在 4,100 名以上のスタッフが在籍し、売上高は 4 億 6,140 ユーロ（2015 年-2016 年）を記録しています。

プレスコンタクト先

Yannick Alléno - Agence 14 septembre

Emmanuelle Gillardo emmanuellegillardo@14septembre.fr / TEL: +81 (0)6 72 91 87 71

Anahita Lesani anahitalesani@14septembre.com / TEL: +81 (0)6 12 29 58 36

お問い合わせ：

モンテカルロ・ソシエテ・デ・バン・ド・メール ジャパンオフィス（株式会社オーダス内） 担当：伊藤・関

TEL：03-5615-8177

E-mail：sbm@audacejapan.com



montecarlosbm.com @montecarlosbm #mymontecarlo