



HOTEL METROPOLE MONTE-CARLO

Communiqué de presse
Mars 2026

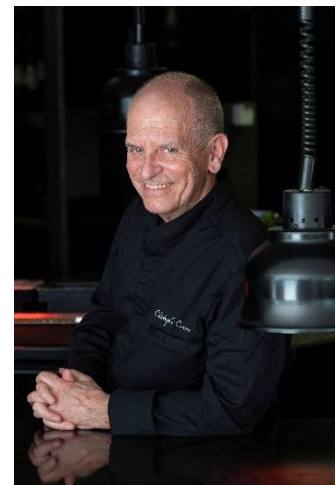
LE RESTAURANT LES AMBASSADEURS BY CHRISTOPHE CUSSAC CONSERVE SES DEUX ÉTOILES AU GUIDE MICHELIN ET VOIT SON DIRECTEUR DE SALLE, MARCO TOGNON, RÉCOMPENSÉ PAR LE PRIX MICHELIN DU SERVICE 2026

Au sein de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo, le restaurant Les Ambassadeurs by Christophe Cussac confirme cette année encore sa place parmi les grandes tables en conservant ses deux étoiles au Guide Michelin. Cette distinction salue la constance d'une maison où le luxe s'exprime avec sincérité, dans le respect du produit, la justesse des gestes et le temps accordé à chaque détail.

Depuis son ouverture en juillet 2023, le restaurant s'est imposé comme une adresse incontournable de la Principauté. Neuf mois après son inauguration, il était déjà récompensé de deux étoiles. Leur reconduction année après année vient reconnaître une cuisine méditerranéenne contemporaine et lisible portée par l'engagement de toute l'équipe, en salle comme en cuisine.

« Conserver ces deux étoiles est une immense fierté. Elles récompensent avant tout une équipe animée par la même exigence : donner le meilleur de nous-mêmes, à chaque service, pour chaque client, en proposant une cuisine qui laisse le produit s'exprimer pleinement. Notre ambition est de faire vivre un moment inoubliable. »

Christophe Cussac, Chef Exécutif de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo



Cette exigence se retrouve également dans le service : Marco Tognon, directeur du restaurant, est cette année récompensé par le Prix Michelin du Service 2026. Fort de plus de vingt-cinq ans d'expérience dans de grandes maisons étoilées dont La Tour d'Argent (2001-2003), Le Calandre à Padoue (2003-2005), Le V au Georges V (2005-2011), Epicure au Bristol (2011-2016), Le Gabriel à La Réserve (2016-2018), Apicius (2018-2020), David Toutain (2021-2023) et depuis 2023 à Monaco, il veille avec son équipe à offrir un service intuitif et chaleureux, guidé par la gentillesse et la simplicité permises par la perpétuelle remise en question. Chaque geste anticipe le désir du convive, chaque détail contribue à créer des souvenirs.



HOTEL METROPOLE MONTE-CARLO

« Après vingt-cinq ans dans les restaurants étoilés, cette distinction me touche profondément. Elle récompense avant tout le travail collectif de toute une équipe. Le service, c'est comme un couturier : chaque service est un costume sur-mesure, conçu pour que chaque client vive un dîner unique et mémorable. »

Marco Tognon, Directeur du restaurant Les Ambassadeurs
by Christophe Cussac



Pensé comme un lieu de vie ouvert et chaleureux, le restaurant Les Ambassadeurs by Christophe Cussac, imaginés par Jacques Garcia, allie élégance, confort et fluidité. La salle, conçue dans un esprit de transparence avec sa cuisine ouverte et sa Table du Chef, reflète cette harmonie entre cuisine et service. Les rituels emblématiques de la maison rythment le repas avec générosité : le chariot à pains, proposant plus de dix pains en début de service, puis le chariot de tartes et douceurs en fin de repas, élaboré par Patrick Mesiano, Chef Pâtissier distingué par le Prix Passion Dessert du Guide Michelin 2024. En salle, Marco Tognon et son équipe orchestrent chaque instant avec une attention sincère portée à chaque convive. Frédéric Woelfflé, Chef Sommelier, complète cette expérience avec des accords ciselés, s'appuyant sur une cave exceptionnelle de 15 000 bouteilles.

Entre exigence et humilité, Les Ambassadeurs by Christophe Cussac poursuivent leur chemin avec constance, où se conjuguent lisibilité et harmonie des saveurs, gourmandise assumée et émotion sincère, dans un équilibre parfait entre cuisine et service.

– FIN –

Contacts presse

Manon Fays – Directrice des Relations Presse et Publiques
m.fays@metropole.com | +377 93 15 15 41

Anna Piccot – Coordinatrice Communication et Relations Presse
a.piccot@metropole.com | +377 93 15 15 96

À propos de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo

Situé dans le prestigieux Carré d'Or, à deux pas du mythique Casino de Monte-Carlo, l'Hôtel Métropole Monte-Carlo, inauguré en 1886, incarne le raffinement de la Belle Époque. Entièrement réinterprété par Jacques Garcia, ce palace mêle charme méditerranéen et élégance intemporelle. Ses chambres et suites offrent un écrin où glamour, sophistication et sensorialité s'unissent avec harmonie. L'expérience culinaire est signée Christophe Cussac, qui propose une cuisine généreuse et raffinée. Le restaurant japonais Yoshi, imaginé par Didier Gomez, et Odyssey, au bord de la piscine dans un décor signé Karl Lagerfeld, offrent des expériences uniques. Le Lobby Bar, à la fois chic et convivial, invite à une pause gourmande à tout moment. Le restaurant deux étoiles Les Ambassadeurs by Christophe Cussac sublime, quant à lui, les saveurs méditerranéennes. En juillet 2025, la Maison Guerlain inaugure le Spa Métropole by Guerlain, un sanctuaire de bien-être imaginé par Samy Itani, alliant soins d'exception, élégance et approche holistique du corps et de l'esprit.