



HOTEL METROPOLE  
MONTE-CARLO

Communiqué de presse  
Avril 2026

Zia  
at  
ODYSSEY

DE RETOUR LE 20 AVRIL À L'HÔTEL MÉTROPOLE MONTE-CARLO  
Une nouvelle carte célébrant l'art de vivre italien,  
à découvrir du matin au soir

Au bord de la piscine imaginée par Karl Lagerfeld, dans un écrin végétal et confidentiel, Zia at Odyssey, concept italien imaginé et dirigé par Manon Santini et Rocco Seminara, signe son grand retour le 20 avril 2026. Le talentueux duo dévoile une carte italienne contemporaine, lumineuse et généreuse, rythmée du petit-déjeuner au dîner. Ouvert aux clients de l'hôtel comme aux visiteurs extérieurs, Zia at Odyssey célèbre l'art de vivre italien, d'avril à octobre, dans une atmosphère élégante et décontractée.

**Zia Colazione : un réveil en douceur sous le soleil monégasque**

Dès les premières lueurs du jour, la *colazione* s'étire délicatement. Dans un calme enveloppant, entre piscine miroir, nuances pastel, cyprès et palmiers majestueux, la carte du petit-déjeuner italien dévoile ses incontournables gourmands. À déguster cette saison : la sfogliatella croustillante, garnie d'un crémeux vanille et de fraises, le biscuit à la noisette au cœur fondant de chocolat au lait ou encore le délicat soufflé au parmigiano reggiano DOP, à sublimer de truffe ou de caviar Kristal selon l'envie.





## HOTEL METROPOLE

MONTE-CARLO

### Zia del Mezzogiorno : une Italie franche et solaire

À l'heure du déjeuner, Zia at Odyssey dévoile des recettes méditerranéennes fraîches et intensément savoureuses. À découvrir sur la carte : la sériole crue, citron confit de Sorrente, huile d'olive fumée, sel de Trapani, la typique capocollo, sauce tomate des Pouilles, fior di Latte, 'nduja ou encore le filet de bar rôti, puttanesca, persillade. Côté douceurs, l'affogato à l'amande, praliné, café intense et glace vanille, les fraises confites à la vanille et crème aux pistaches de Sicile et le cannoli sicilien citron et ricotta aux zestes frais ponctuent le déjeuner. On partage, on savoure, on prolonge le déjeuner dans une *dolce vita* moderne et chaleureuse, comme sur une *piazzetta* baignée de lumière où les conversations chantent et les heures filent doucement...

### Zia Aperitivo : partage et convivialité all'ora d'oro

En fin de journée, Zia at Odyssey devient le rendez-vous incontournable d'un *aperitivo* convivial et vivant. Autour de la piscine scintillante, on déguste des cocktails signatures comme le Negroni rosa ou le Frozen negroni. La musique, d'abord douce et feutrée, gagne progressivement en intensité tandis que l'atmosphère se fait plus vibrante. Antipasti délicats, focaccia généreuses et pizzas aériennes... l'Aperitivo s'installe naturellement, dans une énergie solaire et conviviale.

### Zia Cena : l'Italie sous un ciel étoilé

(Ouverture le 27 mai)

À la nuit tombée, la piscine s'illumine de reflets dorés et l'ambiance se transforme. Les antipasti ouvrent la soirée avant de laisser place aux créations emblématiques : le provolone filant, capocollo affiné et émulsion légère de parmesan 36 mois, la tomate intense, basilic frais, straciatella et poutargue de Sardaigne (pappa al pomodoro), sans oublier les incontournables pizzette.

Sous le ciel étoilé de Monte-Carlo, la soirée se prolonge à Zia at Odyssey dans une atmosphère chaleureuse, animée, résolument italienne.





## HOTEL METROPOLE

MONTE-CARLO

### The Negroni Club : la version sur-mesure du grand classique italien

Pensé comme un véritable jeu d'assemblage, The Negroni Club invite chacun à composer son negroni personnalisé. Le principe est simple : piocher une carte illustrée dans chaque catégorie, le gin, le bitter, le vermouth et l'aromatique puis laisser la magie opérer. Les combinaisons se réinventent à l'infini, transformant chaque tirage en création singulière.

À cette approche sur-mesure s'ajoutent les cinq recettes signatures imaginées par Manon Santini et Rocco Seminara : le Mezcal negroni aux accents fumés, le Verde negroni aux notes fraîches et herbacées ou encore le Rosa negroni, subtil et délicatement épicé. Une manière contemporaine et créative de célébrer ce grand classique italien.



– FIN –

### Informations pratiques

Zia at Odyssey

À partir du 20 avril, ouvert tous les jours pour le petit-déjeuner de 8h à 11h, pour le déjeuner de 12h à 17h et pour l'*aperitivo* de 17h à 20h.

À partir du 27 mai, ouvert du mercredi au dimanche, au dîner de 19h à 23h.

Dernier service : 27 septembre

Ouvert aux clients de l'hôtel et aux visiteurs extérieurs, tout au long de la saison, réservation recommandée.

### 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 Zia at 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.