



HOTEL METROPOLE MONTE-CARLO

Communiqué de presse
Monaco, le 28 novembre 2025

LA MAGIE DES FÊTES À L'HÔTEL MÉTROPOLE MONTE-CARLO

Dans son décor inspiré d'une bibliothèque enchantée, la maison Belle Époque invite à vivre la féerie des fêtes, entre contes d'hiver, pages gourmandes et histoires à rêver.

L'hôtel Métropole Monte-Carlo dévoile sa bibliothèque enchantée pour les fêtes de fin d'année

Lorsque l'hiver enveloppe Monaco de sa douce lumière, l'Hôtel Métropole Monte-Carlo s'illumine d'un éclat singulier et met à l'honneur sa bibliothèque enchantée. Imaginée comme une célébration de l'enfance, de la mémoire et du rêve, cette thématique poétique transforme l'hôtel en un univers féérique, où chaque espace devient un chapitre à découvrir. Dans un décor mêlant boiseries élégantes, nuances de bordeaux profond et éclats de bleu ciel, la maison Belle Époque signée par Jacques Garcia révèle une atmosphère à la fois festive et apaisante, où le temps semble suspendu. Pensée par Perinne Guyonnet (MissRose), directrice artistique de l'hôtel, cette scénographie invite à parcourir un véritable roman envoûtant dès les premiers pas dans le Lobby. Sous la lumière des chandelles, les pages s'animent : ici un majestueux sapin habillé de rubans et de livres dorés, là une mise en scène florale inspirée des contes d'hiver. Au Salon des Princes, on découvre un jardin d'hiver merveilleux composé de cascades de feuillage de conifères, bougies étincelantes et ornements délicats. Le *corner* de curiosité évoque quant à lui le charme des bibliothèques d'antan aux bougeoirs en laiton, globes anciens et ouvrages patinés.



Entre rêve et raffinement, l'Hôtel Métropole Monte-Carlo invite chacun à parcourir ses pages enchantées.



HOTEL METROPOLE MONTE-CARLO

Chocolate Time, l'instant chocolaté

Christophe Cussac, Chef Exécutif de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo, Patrick Mesiano, Chef Pâtissier et Mickaël Bellec, Chef Barman célèbrent la saison autour d'une délicieuse parenthèse chocolatée, à savourer jusqu'au printemps.

Dans une atmosphère feutrée où flotte le parfum du cacao, la gourmandise prend mille visages : fondue de chocolat à partager, créations délicates issues de la chocolaterie maison telles que La Crème Brûlée Briochée aux Pépites Chocolat, Le Finger Chocolat « Guanaja » ou encore La Tarte Chocolat Soufflée et Praliné. Chaque dégustation s'accorde aux boissons signatures imaginées par Mickaël Bellec, Chef Barman, que ce soit le cocktail Noir Intense, aux notes de Macallan Harmony V, miel au thé Phoenix Honey Orchid, fève tonka et Angostura, la douceur généreuse de la Cascade Chocolatée, mêlant Gin infusé à la vanille, Amaretto, Kahlúa et chocolat, ou encore le Choco-Délice, mocktail vibrant Jus de pomme, caramel cacao épices et Ginger Ale. Les infusions réconfortantes et les chocolats chauds d'exception, traditionnel ou à la cannelle, complètent cette délicieuse carte.



Ensemble, ils signent un véritable bar à chocolat, où l'élégance rencontre la tentation, et où les grands crus se dévoilent en une symphonie de textures, d'arômes et d'émotions.

La Bûche Guerlain, hommage gourmand à l'histoire

Cette année, Patrick Mesiano, Chef Pâtissier, dévoile une création d'exception : une bûche sculptée à l'image du célèbre Flacon aux Abeilles, iconique de la maison Guerlain imaginé en 1853 à la demande de Napoléon III pour sa future épouse Eugénie. Véritable œuvre d'art, le flacon d'origine, évoquant les festons de la colonne de la Place Vendôme et orné d'abeilles, symbole impérial, inspire ici une bûche où chaque détail est pensé pour émerveiller. La sculpture reproduit fidèlement les reliefs et l'élégance, déclinés dans des teintes chocolat et or, tout en dévoilant une recette mêlant agrumes confits, crémeux miel Tonka et mousse vanille sous une fine coque de chocolat Dulcey. Cette création pâtissière devient ainsi un pont entre l'histoire et le présent, entre l'art de la gourmandise signé Hôtel Métropole Monte-Carlo et la douceur du Spa Guerlain récemment inauguré en son sein.





HOTEL METROPOLE MONTE-CARLO

Emerveillement et créativité pour les fêtes de fin d'année

L'Hôtel Métropole Monte-Carlo orchestre un programme d'animations festives destinées à éveiller le sens créatif et la fantaisie de ses jeunes hôtes. Au cœur d'un atelier métamorphosé en royaume de l'imaginaire, ils pourront exprimer toute leur créativité : concevoir leur propre marque-page en associant couleurs lumineuses, paillettes, rubans et autres ornements, ou encore composer une boule de Noël miniature, peuplée de personnages, de livres et de petits objets inspirés des histoires enchantées.

Ces rendez-vous se tiendront le 24 décembre de 16h à 17h30 et le 31 décembre de 15h à 16h30, pour partager des moments de complicité. Pour clore ces instants, le Chef Pâtissier Patrick Mesiano prépare un goûter spécial fêtes tout en gourmandises.

Le 24 décembre, de 17h30 à 19h30, la magie sera encore plus merveilleuse. Avec sa barbe blanche et son beau costume de velours rouge, le Père Noël sera présent dans le Lobby Bar.

La plus féérique des célébrations

Dans l'ambiance scintillante des fêtes de fin d'année, l'Hôtel Métropole Monte-Carlo invite ses hôtes à vivre une escapade élégante, au rythme des célébrations les plus raffinées de la Principauté. Les Menus Festifs imaginés par Christophe Cussac, Chef Exécutif de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo, promettent, pour les réveillons du 24 décembre et du 31 décembre, une symphonie de saveurs méditerranéennes, entre tradition et créativité.

Pour prolonger la magie, le Spa Métropole by Guerlain ouvre les portes d'un havre de sérénité, où chaque soin devient une parenthèse hors du temps, un souffle de douceur.

Et lorsque la nuit s'installe, le Lobby Bar est empreint d'une atmosphère enchanteresse aux notes de jazz, blues et soul.

– FIN –

Informations pratiques

Bûche Guerlain – 115 euros sur réservation, disponible à partir du 15 décembre.

Dîner du mercredi 24 décembre – Menu d'exception à 385€ par personne (hors boissons)

Dîner du mercredi 31 décembre – Menu d'exception à 975€ par personne (hors boissons)

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



HOTEL METROPOLE

MONTE-CARLO

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.