



HOTEL METROPOLE
MONTE-CARLO

Zi& pop-up à Odyssey

Quand la tradition italienne rencontre l'audace culinaire

Les pop-ups culinaires de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo à Odyssey sont renommés pour leur capacité à éblouir et à séduire les convives. Il y a tout d'abord ce lieu magique et design imaginé par Karl Lagerfeld, un style fashion qui en fait l'un des endroits les plus en vogue de la Principauté. Puis les collaborations avec des chefs invités, offrant ainsi une expérience culinaire unique et éphémère. Cette année, le Chef Christophe Cussac a choisi de marquer les esprits en apportant une touche singulière au restaurant de la piscine avec **ZIA**. Pour incarner cette vision, le duo dynamique formé de **Manon Santini** et **Rocco Seminara** prendra place du 12 juin au 31 août avec une carte de pizzas originales et contemporaines, du mercredi au dimanche pour le dîner.

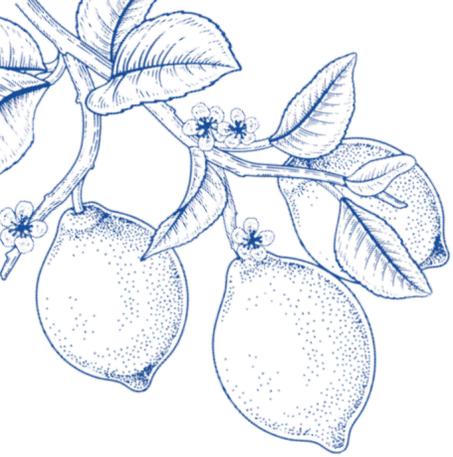
Inspirés par leur héritage italien, Manon et Rocco ont pour mission de raviver les saveurs traditionnelles de l'Italie tout en utilisant des ingrédients de la plus haute qualité et des techniques de cuisson modernes. Leur ambition est de saisir l'essence même de la cuisine italienne classique tout en y apportant une touche contemporaine, en respectant les traditions mais en explorant de nouvelles façons de présenter et de déguster la pizza.

Au cœur de leur démarche culinaire se trouve leur pâte à pizza, minutieusement élaborée pour allier légèreté et croustillant. Fabriquée à partir de farines italiennes comprenant de la T00, de l'intégrale et des farines aux céréales sélectionnées avec soin, elle est pétrie et laissée à reposer pendant 48 à 72 heures avant utilisation. Le temps de remise en température est d'environ 4 heures avant la cuisson. Son étalage avec de la semoule de blé dur biologique lui confère un croustillant et une forme homogène, témoignant de l'attention méticuleuse portée à chaque détail.

Leurs créations à la saveur distinctive, croquantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur, vont des classiques tels que la Margherita et la Napoletana, à des propositions plus sophistiquées telles que la pizza à la truffe ou à l'avocat caviar. L'originalité du concept se poursuit jusqu'aux desserts, où Manon Santini, distinguée « World Champion Pizza Dessert » en 2019, déploie tout son savoir-faire pour créer des pizzas sucrées aussi gourmandes que créatives, comme la pizza fraise-pistache et l'incontournable chocolat et praliné noisette du Piémont.

ZIA promet des soirées sous les étoiles empreintes de dolce vita.





HOTEL METROPOLE
MONTE-CARLO

A PROPOS



Manon Santini, Cheffe

Diplômée d'une école hôtelière à Marseille en 2015, Manon Santini effectue plusieurs stages, dont un en pâtisserie au Plaza Athénée auprès de Christophe Michalak, avant de rejoindre le chef Rocco Seminara à l'hôtel de Paris à Monaco. En 2016, elle remporte, à ses côtés, le prestigieux prix Neptune. Après un premier passage dans les cuisines de Bagatelle Monaco, Manon devient cheffe du restaurant Cucina à l'hôtel Byblos sous la direction d'Alain Ducasse en 2019. La même année, elle remporte le titre de World Champion Pizza Dessert pour ses pizzas sucrées aussi délicieuses que créatives à Rome, avant d'être nommée Cheffe Pâtissière du groupe Bagatelle en 2021.

En 2023, le duo fonde Intuicion Limited, capitalisant sur leur expérience et leur expertise dans le domaine de l'hospitalité. Ensemble, ils donnent vie à ZIA, un concept novateur qui marie la pizza et la gastronomie. ZIA reflète ainsi leur passion pour la cuisine et leur engagement envers la qualité et l'originalité.



Rocco Seminara, Chef

Rocco Seminara célèbre les saveurs de la cuisine méditerranéenne en travaillant des produits d'exception. Il a fait ses armes aux côtés de Christian Willer à l'Hôtel Martinez à Cannes, puis à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo aux côtés de Franck Cerruti et Alain Ducasse. Lauréat 2016 du prestigieux prix Neptune, décerné par le chef de renommée mondiale Joël Robuchon, il rejoint l'année suivante les cuisines du Bagatelle Monte-Carlo. En 2018, Rocco Seminara est nommé Chef Exécutif du célèbre palace tropézien Byblos, dans lequel il officie avant de rejoindre Bagatelle Group en 2021 en tant que Chef Executif du groupe.

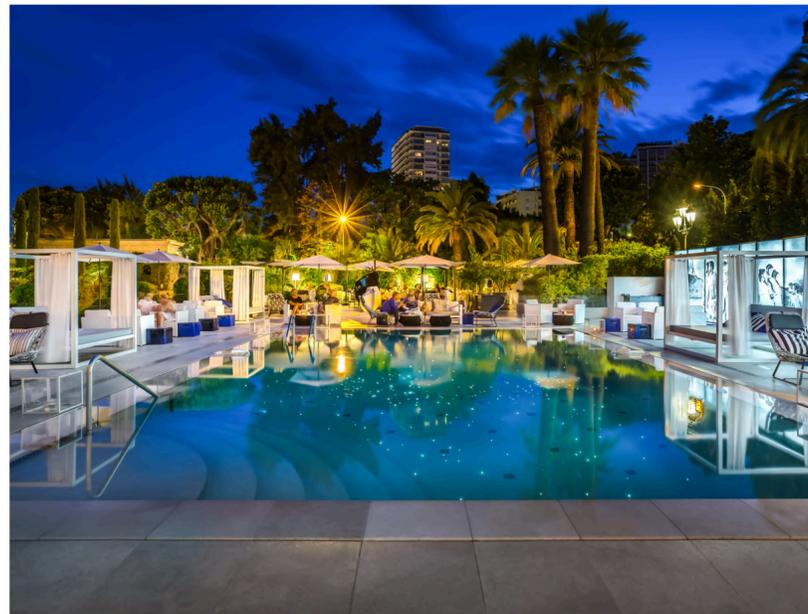
VISUELS





HOTEL METROPOLE
MONTE-CARLO

A PROPOS



Idéalement situé dans le Carré d'Or, à deux pas du Casino, l'Hôtel Métropole Monte-Carlo surplombe la mer Méditerranée. Cette luxueuse propriété de style Belle Époque voit le jour en 1886. Elle a été entièrement rénovée par le célèbre architecte français Jacques Garcia qui a su créer un palais de 125 chambres et suites au charme méditerranéen en phase avec son temps, combinant glamour, sophistication et sensorialité. Christophe Cussac, Chef des Cuisines, vous invite à vivre une expérience culinaire unique et conviviale. Yoshi, unique restaurant japonais de la Côte d'Azur auréolé d'une étoile Michelin depuis 2010, met en valeur une cuisine typiquement japonaise dans un décor contemporain et audacieux signé Didier Gomez. Odyssey déploie ses charmes au bord de la piscine dans un écrin haute couture imaginé et conçu par Karl Lagerfeld. Enfin, glamour, élégant et chaleureux, le Lobby Bar est le lieu de toutes les envies gourmandes salées ou sucrées. Le restaurant gastronomique "Les Ambassadeurs by Christophe Cussac", 2 étoiles au Guide Michelin, révèle une cuisine méditerranéenne, raffinée et gourmande. La Maison Givenchy y ouvre son troisième Spa au monde, le Spa Métropole by Givenchy, conçu par l'architecte Didier Gomez et idéalement intégré au Palace, il incarne toute la philosophie des établissements de la Maison : le choix d'un lieu d'exception, le luxe des espaces, la sophistication des soins, le plaisir et le bien-être absolus.

Contact presse

Laurence Shukor - Directrice Relations presse & publiques

l.shukor@metropole.com

+377 93 15 15 41

