COMMUNIQUÉ DE PRESSE
AOÛT 2024

HOTEL METROPOLE
MONTE-CARLO

Le pop-up Zia joue les prolongations jusqu'au 28 septembre !

Initialement prévu du 12 juin au 31 août, le restaurant ZIA, dirigé par le duo dynamique Manon Santini et Rocco Seminara, a rencontré un tel succès que l'expérience se poursuit désormais jusqu'au **28 septembre**. Les convives pourront ainsi continuer à savourer leurs créations du mercredi au dimanche pour le dîner.

Les pop-ups culinaires de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo à Odyssey sont réputés pour leur capacité à éblouir et à séduire les visiteurs. Le cadre enchanteur, conçu par le légendaire Karl Lagerfeld, est l'un des lieux les plus prisés de la Principauté, alliant design sophistiqué et ambiance exclusive. Cette année, l'Hôtel Métropole a une nouvelle fois captivé les amateurs de gastronomie avec une proposition innovante. ZIA incarne une vision culinaire où la tradition italienne rencontre l'innovation moderne. Inspirés par leur riche héritage, Manon et Rocco ont réinventé la pizza en alliant saveurs authentiques et techniques contemporaines. Leur pâte, élaborée avec des farines italiennes soigneusement sélectionnées, repose pendant 48 à 72 heures pour atteindre légèreté et croustillant incomparables. Ce souci du détail se retrouve dans chaque bouchée, des pizzas classiques comme la Margherita et la Napoletana aux créations audacieuses telles que la pizza à la truffe ou à l'avocat caviar.

Les desserts ne sont pas en reste, avec des pizzas sucrées signées Manon Santini, sacrée « World Champion Pizza Dessert » en 2019. Les délices comme la pizza fraise-pistache et la célèbre chocolat-praliné noisette du Piémont prolongent l'expérience gourmande jusqu'à la dernière bouchée.

Laissez-vous séduire par l'ambiance magique de Monte-Carlo et découvrez ou redécouvrez ZIA avant la fin de la saison le **28 septembre** pour profiter des dernières soirées d'été indien sous les étoiles.

RESERVATIONS

odyssey@metropole.com
+377 93 15 15 56

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.

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.

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.

VISUELS