



Spécial « 10 ans du Grimaldi Forum Monaco »

Café Llorca Monaco, un chef étoilé vous invite à sa table...

Nous vous l'annonçons depuis quelques mois, la prochaine ouverture en décembre du Café Llorca Monaco sera sans nul doute l'un des événements majeurs de cet hiver 2010. Le Grimaldi Forum Monaco se démarquera ainsi une nouvelle fois de ses concurrents internationaux en devenant l'un des seuls centres de congrès et de culture à proposer la cuisine d'un chef étoilé, celle du célèbre Alain Llorca. Découvrez un « bistrot » au design épuré et à la cuisine inventive.

Le pari réussi de la « gastronomie abordable »

Le concept d'un bistrot de chef élégant et convivial, offrant une cuisine de grande qualité à base de produits du marché, a déjà fait ses preuves dès 2007 avec l'ouverture à Vallauris du premier café éponyme d'Alain Llorca. Conscient de l'importance de proposer une cuisine gastronomique à des prix très abordables, le Chef aux deux étoiles Michelin (acquises au « Moulin de Mougins ») a naturellement ancré son **Café Llorca** dans la mouvance de la bistronomie*, un courant qui fait de plus en plus d'émules. « Démocratiser » la gastronomie, une idée qui ne pouvait que trouver un écho favorable au Grimaldi Forum Monaco, lui-même soucieux d'offrir des services haut de gamme tout en restant très compétitif. Le principe d'offrir une cuisine du marché, donc par définition locavore, étant, de plus, en complète adéquation avec l'engagement éco-responsable du centre de congrès de la Principauté, certifié ISO 14001:2004.

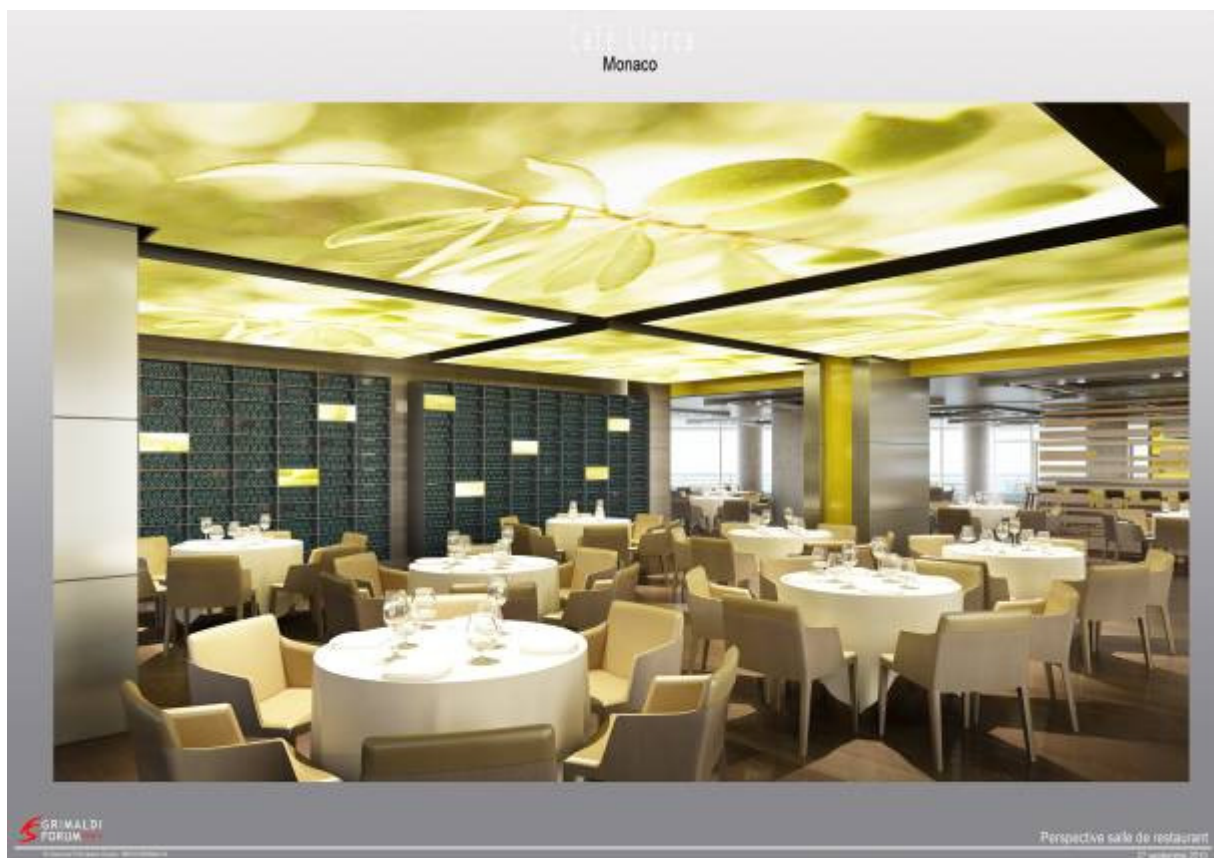
Les clients pourront ainsi y déguster une cuisine fraîche et recherchée, aux accents du sud, dans une ambiance décontractée où le contact humain est privilégié. Ouvert tous les jours jusqu'à 18h et uniquement sur privatisation le soir, le **Café Llorca** devrait rapidement devenir une adresse incontournable.

Un design très contemporain

Aux commandes du projet qui va transformer le premier niveau du Grimaldi Forum Monaco, l'architecte renommé Jean-Michel Wilmotte a mis en scène le thème de l'olive au sein d'un décor chic et élégant aux matériaux nobles tels que le bois ou la pierre.

Pouvant accueillir jusqu'à 1000 personnes, le **Café Llorca** s'articulera autour d'un bar intérieur avec deux zones de restaurant, un coin lounge ainsi qu'un espace VIP plus intimiste pour les réunions privées ou professionnelles. Un bar extérieur aménagé permettra, en outre, de profiter pleinement de la splendide terrasse de 220m² avec vue panoramique sur la mer.

Si le **Café Llorca** est ouvert au grand public la journée, sa structure modulaire lui permettra de s'adapter aux événements qu'il accueillera en soirée. Tout comme le Grimaldi Forum Monaco, les professionnels pourront ainsi s'approprier le lieu pour le transformer au gré de leurs besoins. Cocktails apéritifs ou dînatoires, dîners de gala, dîners d'affaires, réceptions, soirées privées, réunions... tout sera mis en œuvre pour satisfaire les exigences de ses clients. Le Café Llorca sera à n'en pas douter un atout supplémentaire dans l'offre globale du Grimaldi Forum Monaco.



CAFE LLORCA
Monaco



GRIMALDI
FORUM

Perspectives Bar Lounge
17 octobre 2012

* Nous devons le mot « bistronomie » au chroniqueur culinaire Sébastien Demorand du magazine Zurban. Début des années 90, il a l'idée de contracter les termes de bistrot et gastronomie pour symboliser la rencontre de ces deux univers entre cuisine raffinée, convivialité et petits prix.

café // orca
monaco

CAFE LLORCA MONACO

DESMOULIERES Franck

Responsable Site / Café Llorca & Evénements.

info@favitraiteur.com

Tel Direct : 00 33 (0) 6 25 02 21 06

10, Avenue Princesse Grace

98000 MONACO

Tel: + 377 99 99 29 29

Groupe M&CL - www.groupepcl.fr