



Speciale « 10 anni del Grimaldi Forum Monaco »

Café Llorca Monaco, uno chef stellato v'invita alla sua tavola...

Lo abbiamo annunciato già da alcuni mesi, la prossima apertura a dicembre del Café Llorca Monaco sarà senza dubbio uno degli eventi più significativi dell'inverno 2010. Grimaldi Forum Monaco si farà di nuovo notare tra i suoi concorrenti internazionali, diventando l'unico centri di congressi e cultura a proporre la cucina di uno chef stellato, quella del rinomato Alain Llorca. Scoprirete "un bistrot,, dallo stile pulito e dalla cucina creativa

Il successo della <<gastronomia accessibile>>

Il concetto di un bistrot di chef, elegante e comodo per il cliente, che offre una cucina di alta qualità a base di prodotti di merca, si è dimostrato valido già dal 2007, con l'apertura a Vallauris del primo caffè omonimo di Alain Llorca. Consapevole dell'importanza di proporre una cucina di gastronomia e a prezzi accessibili, lo chef con due stelle Michelin (acquisite "al Moulin di Mougins,,) ha naturalmente coinvolto il suo **Café Llorca** nel progetto della bistronomia*, una corrente che ha sempre più sostenitori. "Democratizzare,, la gastronomia, un'idea che poteva trovare soltanto un eco promotore come il Grimaldi Forum Monaco, interessato a proporre servizi di alta gamma, rimanendo sempre molto competitivo. Il principio di offrire una cucina di mercato, cosiddetta locale, e completamente impegnata nel progetto eco-responsabilità del centro di congresso del Principato, certificato ISO 14001:2004

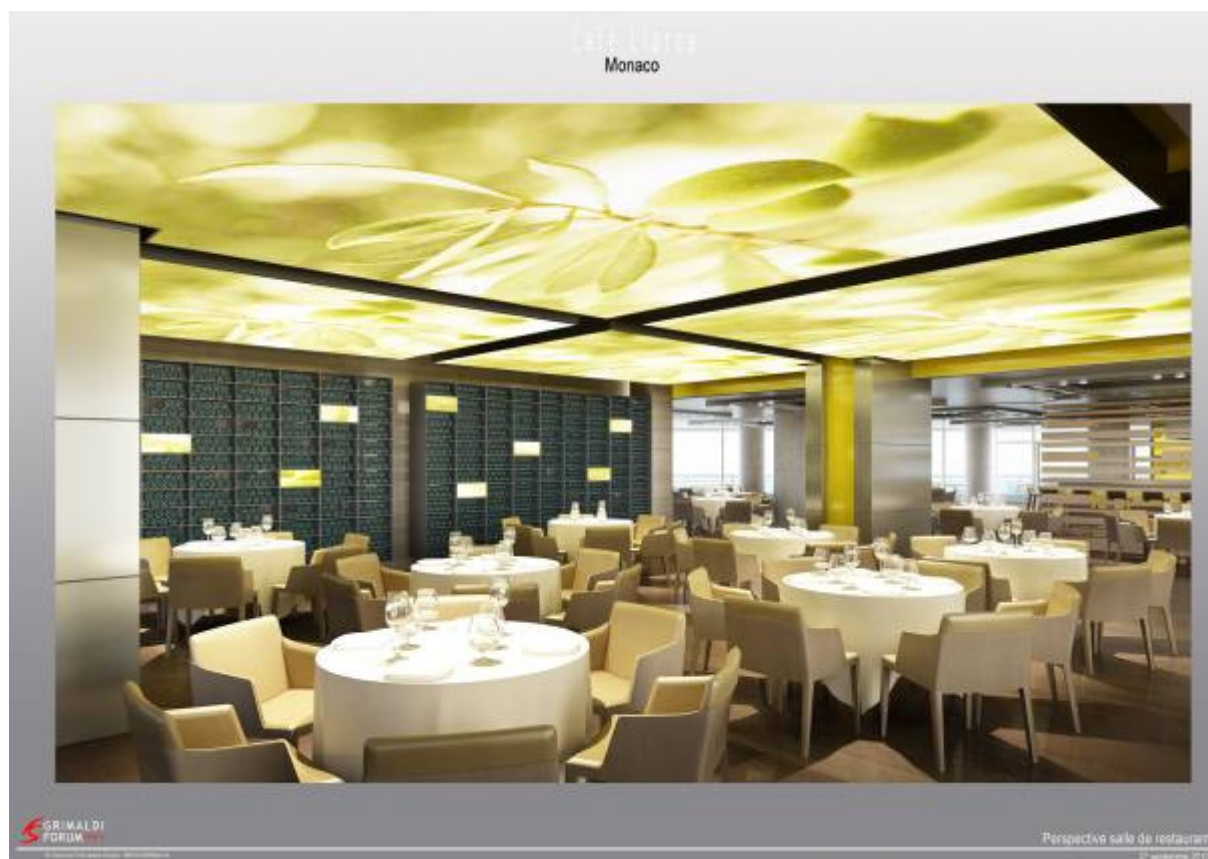
I clienti potranno gustare una cucina fresca e ricercata, con accenti del sud, in un ambiente tranquillo dove il contatto umano è privilegiato. Aperto tutti i giorni fino alle 18:00, la sera soltanto su prenotazione, il Café Llorca diventerà rapidamente un appuntamento immancabile.

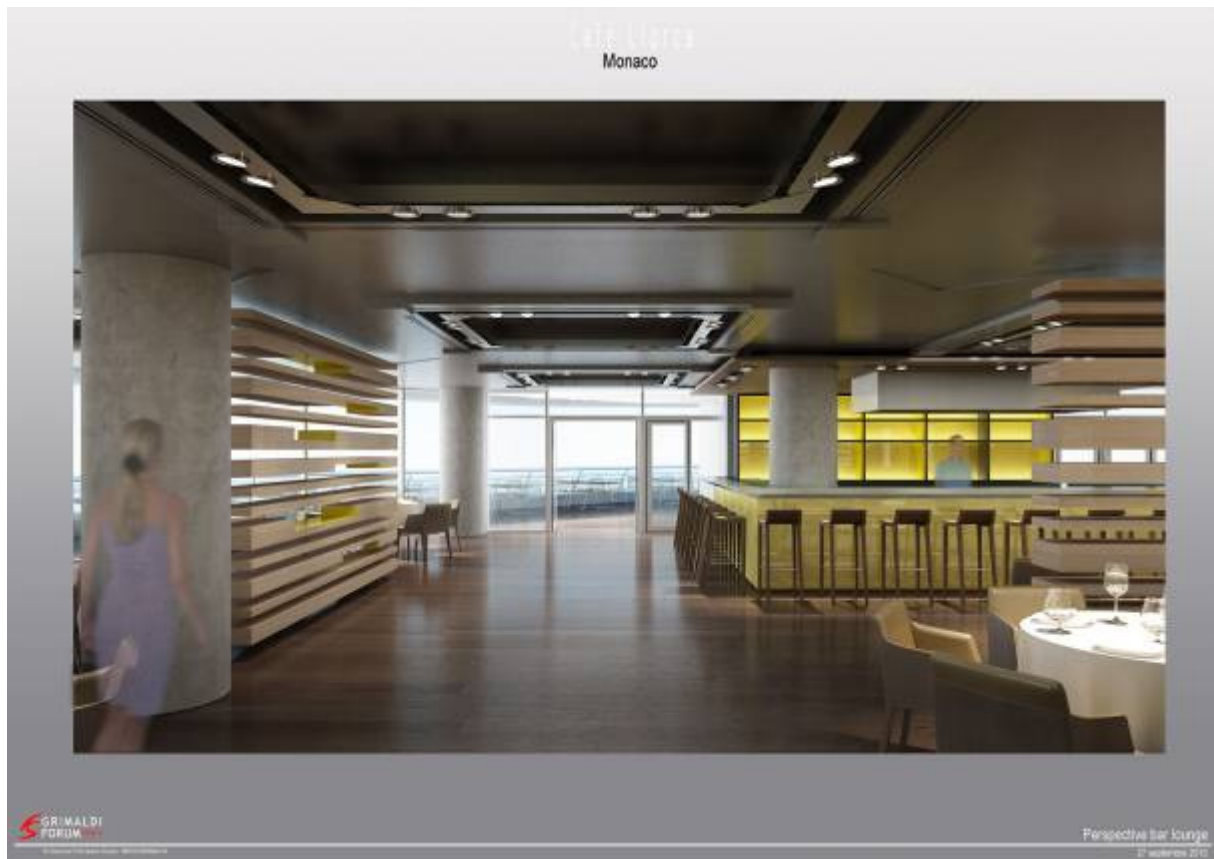
Un design all'avanguardia

A capo del progetto che trasformerà il primo piano del Grimaldi Forum Monaco, il famoso architetto Jean-Michel Wilmotte, ha messo in scena il tema dell'oliva con una decorazione elegante e materiali di qualità, come il legno e la pietra

Potendo ospitare fino a 1000 persone, il **Caffè Llorca** si svilupperà attorno al bar interno, con due sale ristorante, un angolo relax e un'area VIP più intima, per le riunioni private o professionali. Un bar esterno, invece, permetterà di godere interamente dello splendido terrazzo di 220 metri quadri con vista panoramica sul mare.

Se il **caffè Llorca** è aperto di giorno per il grande pubblico, la sua struttura modulare gli consente di adattarsi anche agli eventi serali. Come per tutto il Grimaldi Forum Monaco, i professionisti potranno avere sempre il luogo ideale e trasformandolo a loro piacimento per ogni necessità. Cocktail Party aperitivi o buffet, cene di gala, pranzi d'affari, ricevimenti, serate private, riunioni... tutto sarà realizzato per soddisfare l'esigenze dei suoi clienti. Il Café Llorca sarà senz'ombra di dubbio un ulteriore vantaggio nell'offerta globale del Grimaldi Forum Monaco





*Dobbiamo la parola <<bistronomia>> al critico culinario Sébastien Demorand della rivista Zurban. Nato agli anni 90, ha l'idea di fondere i termini di bistrot e gastronomia, per simboleggiare l'unione di questi due universi, tra cucina raffinata, semplicità e piccoli prezzi.



CAFE LLORCA MONACO
DESMOULIERES Franck
Responsabile Café Llorca & Eventi.
info@favitraiteur.com
Telefono Diretto : 00 33 (0) 6 25 02 21 06

10, Avenue Princesse Grace
98000 MONACO
Tel: + 377 99 99 29 29
Gruppo M&CL - www.groupemcl.fr