

Découvrez un « bistrot » au design épuré et à la cuisine inventive.

Nous vous l'annonçons depuis quelques mois, l'ouverture du Café Llorca Monaco est sans nul doute l'un des événements majeurs de cet hiver 2010. Le Grimaldi Forum Monaco se démarque 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.



Alain Llorca, Un Chef étoilé vous invite à sa table

Après avoir œuvré avec talent à l'hôtel Negresco de Nice ainsi qu'au Moulin de Mougins (où il obtint deux étoiles Michelin), le célèbre chef Alain Llorca ouvre son concept CAFE LLORCA au Grimaldi Forum Monaco.

Propriétaire de son restaurant éponyme à La Colle-sur-Loup, Alain Llorca a, en effet, choisi la Principauté pour implanter son CAFE LLORCA MONACO.

En plein cœur du quartier du Larvotto, à quelques pas seulement des plages et du jardin japonais, le CAFE LLORCA MONACO bénéficie d'un emplacement privilégié face à la mer Méditerranée. Situé au premier étage du centre culturel et de congrès, le CAFE LLORCA MONACO vous propose dans un cadre unique une bistronomie élégante, conviviale et efficace basée sur une cuisine du marché de qualité, à petits prix et ouverte pour le déjeuner.

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. 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 peuvent 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 Monaco devrait rapidement devenir une adresse incontournable.

* 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.

La carte du restaurant

Depuis ses débuts, Alain Llorca a su magnifier une cuisine provençale et méditerranéenne, mâtinée de quelques pincées ibériques (origines obligent !), et surtout à nulle autre pareille. Toujours en quête d'une recette qui pourrait repousser les limites du bien-manger, il a l'art de glorifier les largesses de Dame Nature. Doté d'un savoir-faire remarquable et remarqué, il ose, il réinterprète à sa façon des produits qu'il valorise.

Alain Llorca, chef charismatique s'il en est, aime s'effacer derrière la douceur d'une courgette, le goût d'un artichaut, le piquant du piment. Rarement cuisine ne s'était autant imprégnée de la personnalité de son auteur. Elle est à l'image de ce leader dans l'âme, faite de force et de caractère, mais aussi de légèreté et de poésie. Fils du Midi, Alain Llorca travaille avec passion et altruisme.

Pour lui, plats de bistrot ou créations culinaires de haute volée n'ont qu'une même vocation : relier hommes et femmes dans un instant de convivialité. Sa cuisine généreuse et joyeuse, pleine de finesse, est une affirmation festive de l'enfant du pays qu'il est resté.

La carte propose 3 entrées et 3 plats qui changent chaque semaine au gré du marché.

Retrouvez également nos entrées et plats que vous retrouvez tous les jours, tout au long de l'année.

Un design très contemporain



«Pour le nouveau Café Llorca situé en plein cœur du Grimaldi Forum, j'ai voulu un lieu à l'image de la cuisine proposée par son chef, Alain Llorca, moderne, savoureuse, ensoleillée, mais avant tout de qualité. Cet aménagement marie harmonieusement matériaux, couleurs et mobilier. Le contraste créé entre l'intérieur et l'extérieur met en valeur la vue exceptionnelle sur la Méditerranée.» **Jean-Michel Wilmotte**

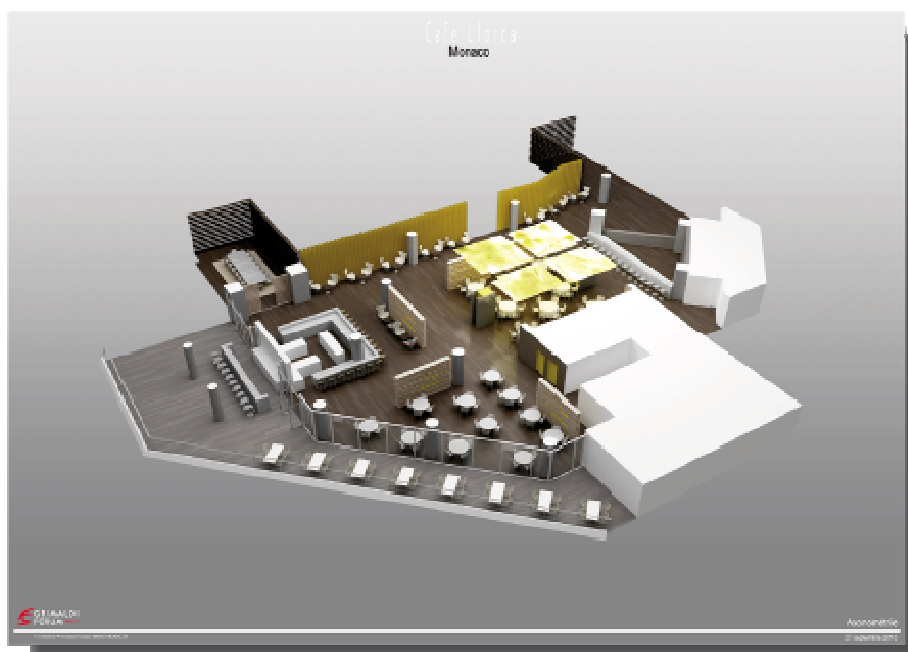
Aux commandes du projet qui a transformé le premier niveau du Grimaldi Forum Monaco, l'architecte renommé Jean-Michel Wilmotte a mis en scène le thème de l'olive au sein d'un décor chic et élégant aux matériaux nobles tels que le bois ou la pierre.

Pouvant accueillir jusqu'à 1000 personnes, le Café Llorca Monaco s'articule 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 permet, en outre, de profiter pleinement de la splendide terrasse de 220m² avec vue panoramique sur la mer.



Si le Café Llorca Monaco est ouvert au grand public la journée, sa structure modulaire lui permet de s'adapter aux événements qu'il accueille en soirée. Tout comme le Grimaldi Forum Monaco, les professionnels peuvent 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 est à n'en pas douter un atout supplémentaire dans l'offre globale du Grimaldi Forum Monaco.



Fiche Technique

Situation:

Le café Llorca, situé au 1er étage du Grimaldi Forum Monaco, centre de congrès et de culture de la Principauté, bénéficie d'un emplacement privilégié au cœur du quartier du Larvotto. A quelques minutes à pieds des plages, il est également à proximité immédiate des grands hôtels: à 300m de l'Hôtel Fairmont, 500m du Méridien beach Piazza, 600m du Monte-Carlo Bay Resort et de la prestigieuse Salle des Etoiles du Sporting d'été.

Accès :

Depuis l'autoroute A8, prendre la sortie Monaco puis suivre les indications vers le Grimaldi Forum Monaco et le Larvotto à l'est de la Principauté.

Le Café Llorca est situé à 10mn à pieds de la Gare de Monaco et à 5mn en bus (ligne n°4- direction Larvotto). Un parking public de 600 places est situé sous le Grimaldi Forum qui dispose également d'un emplacement bus et d'un dépose minute.

Capacité et prestations:

En configuration événements, le café Llorca peut accueillir des groupes de 30 à 1000 personnes. Pensé pour être le plus modulable possible, le Café Llorca saura répondre au mieux aux projets les plus fous et les plus ambitieux, du cocktail apéritif ou dînatoire, aux déjeuners/dîners privés ou d'affaires, ou encore réunions ou soirées privées jusqu'au petit matin.

Aménagement Existant

Conçu par le célèbre architecte Jean-Michel Wilmotte, l'espace est aéré, design et chic. Le mobilier peut être facilement déplacé pour s'adapter rapidement aux besoins de ses clients. 2 bars intérieurs et 1 extérieur face à la mer, sont à votre disposition, chacun possédant un comptoir de 10m linéaire. Sur **1000M2** dont **220M2** de terrasse panoramique vos événements se déroulent dans une ambiance très conviviale et chaleureuse.

Aménagement Possible

« Tout est possible », cet adage résume bien notre politique et notre volonté. Chaque demande sera traitée avec soin pour répondre positivement à vos exigences.

Cafétéria

Une cafétéria au niveau -3 peut, si besoin est, être utilisée pour la restauration du personnel technique.

Informations Complémentaires :

Toutes les livraisons doivent s'effectuer par le quai de livraison du Grimaldi Forum situé au niveau -4 du bâtiment.

Un monte charge vous permet d'accéder directement du Quai de Livraison au Café Llorca.

Les horaires d'ouverture du Quai sont :

6h – 21h du Lundi au Vendredi et 7h – 14h le Samedi et Dimanche.

En dehors de ces horaires, des livraisons exceptionnelles peuvent être autorisées sur demande préalable au PC sécurité du Grimaldi Forum.

Source d'Energie:

Prises électrique de 32KW réparties sur l'ensemble de l'espace/ Prévoir boîtier multiprise adaptable. (Si besoin, possibilité de les fournir).

Attention, le gaz (Propane, Butane) est strictement interdit dans l'enceinte du bâtiment.

Biographie d'Alain Llorca

Alain Llorca fait partie de ces rares chefs emblématiques dont on reconnaît instantanément le style. Synonyme de « cuisine du Sud », il est l'un des fleurons de cette gastronomie qui participe à la réputation de la French Riviera. Considéré aujourd'hui comme un des piliers de la cuisine méditerranéenne contemporaine, le chef Llorca a la passion de l'art culinaire depuis sa plus tendre enfance. Il s'intéresse aux fourneaux dès l'âge de 11 ans, en observant ses parents, puis en leur préparant ses premières recettes. Sa vocation naîtra dans les recoins de cet antre familial. De ces essais de petits plats lui restera à jamais le souvenir des parfums et saveurs de sa jeunesse.

Au lycée hôtelier de Nice, il montre un bel enthousiasme pour ce métier qu'il embrasse de tout son être. La passion chevillée au corps, il entre ensuite au restaurant Les Peintres, sur la colline du château de Cagnes-sur-Mer ; ses évidentes aptitudes, son amour du travail bien fait et les prémices d'un énorme potentiel sont alors remarqués, couronné par un macaron Michelin.

Ces qualités amènent le jeune cuisinier à l'hôtel Negresco, palace mythique de la promenade des Anglais, à Nice. Pendant huit ans, il forgera sa technique, peaufinera sa personnalité et manifestera un sens créatif extraordinaire. La reconnaissance – fruit d'un travail acharné – viendra avec les honneurs du guide Michelin, qui lui remet en 1996 deux étoiles. La presse et les critiques sont unanimes pour louer le talent de cet enfant du pays qui œuvre avec son cœur et dont la gastronomie repousse en permanence les limites du genre. Alain Llorca devient l'étendard d'une cuisine sudiste que la planète découvre et acclame. Perfectionniste dans l'âme, il ne cesse de revisiter les meilleurs produits que la région lui offre avec générosité.

En 2004, son ascension fulgurante fait de lui le digne successeur de Roger Vergé au Moulin de Mougins. Durant les quatre années qui suivront, stars et gourmets anonymes se presseront à sa table – auréolée de deux macarons au Guide rouge – pour découvrir cette créativité débridée, ensoleillée et festive, dont tout le monde parle. Technicien hors pair, Alain Llorca suscite l'admiration. En 2007, il lance à Vallauris un concept novateur de bistronomie de qualité, le Café Llorca. Il effectuera ensuite un passage éclair, le temps d'une saison, aux fourneaux de l'hôtel Belles Rives à Juan-les-Pins. À l'origine d'un concept novateur de « bistronomie » de qualité, le chef lancera à cette période les Cafés Llorca.

Aujourd'hui, c'est un homme heureux et apaisé qui vous accueille dans sa maison ouverte en 2009 à La Colle-sur-Loup, sous les regards de Saint-Paul de Vence, l'un des plus magnifiques villages de France.

Historique du Groupe Pavillon

Dans la famille Lavergne, on citera tout d'abord Marc, le père, à la tête du groupe; Puis Chantal, la mère, responsable de la partie opérationnelle des établissements hôteliers du groupe; et enfin leurs enfants : Virginie, en charge du contrôle de gestion et de la logistique, associée à Fabrice, tourné vers le commerce et le développement. C'est grâce à cette quadrature du cercle familial que le groupe Pavillon a pris un tournant décisif ces dernières années, dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration de luxe.

Petit retour en arrière...

C'est au début des années 1990 que Marc et Chantal Lavergne donnent naissance à ce que l'on appellera plus tard le « groupe Pavillon ».

Tout a commencé dans la grande distribution alimentaire et dans le département du Var. Après plusieurs années de dur labeur l'opportunité se présente d'acquérir le premier hôtel/restaurant du groupe, **La Bastide de Tourtour******. Et c'est alors tout naturellement que Marc Lavergne rejoindra sa passion de jeunesse, la restauration !

Au fil des années, le groupe Pavillon devient un acteur important dans le secteur du tourisme de la région Provence Alpes - Côte d'Azur.

En rachetant tout d'abord **le Pavillon Traiteur**, fleuron des organisateurs de réceptions sur le sud de la France, puis en développant des **boutiques d'épicerie fine à Monaco et à Cannes**. Le groupe prend ensuite possession d'une résidence hôtelière de charme dans le Var « **Les Terrasses de Figanières***** ».

Enfin, le « **Clos des Arts****L** », leur dernière acquisition en date, offre un hôtel 4 étoiles luxe ainsi qu'un restaurant gastronomique, aujourd'hui tenu par le chef Alain Llorca.

Le groupe Pavillon est ainsi un acteur important du paysage du tourisme d'affaires et de loisir: **Hôtellerie, Restauration, Organisation de réception, Cadeaux Affaires ou Individuels, Epicerie fine.**

Concernant l'avenir, et face aux difficultés de notre époque, le groupe a choisi un axe de développement parallèle à ses métiers de base ; la création d'un concept de **brasserie** avec la première ouverture en 2009, dans le centre commercial CAP 3000 sous l'enseigne « **Les Pastilles** ».

Aujourd'hui l'entreprise familiale a choisi d'investir dans la « bistronomie » avec le chef Alain Llorca en créant le **Café Llorca Monaco**.

La série ne fait que commencer et le Groupe Pavillon vous promet de nouvelles ouvertures...

Adresses et contacts

CAFE LLORCA MONACO,
10 Av Princesse Grace
98000 Monaco
Tel: 00 377 99 99 29 29

Contact: DESMOULIERES Franck
Responsable Site / Café Llorca & Evénements.
info@favitraitteur.com
Tel Direct : 00 33 (0) 6 25 02 21 06

En cas d'absence :RAFFINESQUE Jennifer
Assistante Chef de Projet
jennifer@favitraitteur.com
Tel: +33 (0)4 92 28 35 28
Fax: +33 (0)4 92 28 35 20