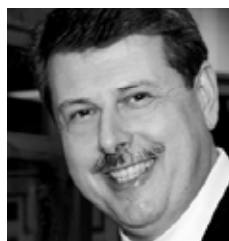


Benvenuti al Café de Paris di Monte Carlo

Una cornice fiabesca per ricette di gran classe



eugenio farina

Dal 1868 il Café de Paris Monte Carlo narra una grande storia. Una favola dal successo assicurato e dal consueto lieto fine. In seguito ad una serie di cambiamenti, la struttura è stata interamente rinnovata e trasformata nel 1988. Le sue vicende sono indissolubili da quelle di Monte Carlo.

In ogni epoca ha rappresentato il riflesso fedele degli eventi e il ritrovo di coloro che li hanno vissuti. La Brasserie del Café de Paris, che vanta una terrazza sulla piazza del Casino, è uno spettacolo permanente grazie alle storiche facciate dell'Hotel de Paris.

Per quanto riguarda le feste di fine anno il Café de Paris, il cui direttore generale è Stefano Brancato, accoglie una vasta clientela di italiani appassionati di Monte Carlo. Sin dall'inizio di dicembre, le illuminazioni e gli addobbi natalizi trasformano l'aspetto della Piazza del Casino. Dal 24 dicembre sono proposte ricette tipiche come il Foie Gras, le ostriche e i frutti di mare, il tacchino, l'Astice, il tronchetto di Natale e tutte le specialità della stagione. Ai clienti è offerta una scelta vastissima incentrata su prodotti unicamente di qualità. Tutte i piatti sono preparati dallo Chef Jacques Lambert che si avvale dell'assistenza specializzata di 40 cuochi. Più di 100 camerieri sono al servizio dei clienti dall'apertura, alle 8:00 della mattina, fino a tarda notte. Il ristorante è aperto dalle 12:00 alle 2:00 del mattino non stop. Prerogativa del locale è la rapidità del servizio garantita anche attraverso la disposizione di diffe-



renti turni. In media si preparano circa 1200 coperti, rispettando costantemente i canoni di tradizione e qualità. Il 31 dicembre è naturalmente un giorno speciale. Il gran cenone è servito al Salone Bellevue al primo piano del Café de Paris: l'evento può accogliere circa 300 persone allietate dalle note di una

grande orchestra per animare la serata. Per quanto riguarda la Brasserie la capacità è di 600 persone: non manca anche qui l'accompagnamento musicale eseguito da un trio di violinisti. Nella notte del 31 dicembre, la terrazza del Café de Paris si riempie magicamente, proprio come accade per la piazza del Ca-

sino dove tutti aspettano la mezzanotte per fare un brindisi allo champagne ed augurare il Buon Anno. Piatti della giornata sono l'aragosta con i menù elaborati e lo zampone con lenticchie. Ogni dettaglio viene studiato con la massima cura. Il successo è assicurato. E con esso anche la soddisfazione del cliente.