

**Claire Sonnet, Directrice du restaurant Le Louis XV - Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo reçoit le prix Michelin de l'accueil et du service 2023**

C'est avec une grande fierté que Claire Sonnet, a reçu le prix Michelin du service 2023 ce lundi 6 mars.

*« J'accorde une grande importance aux métiers de l'hospitalité. Depuis 2018, Claire a mis en place un accueil et un service d'une grande sincérité, qui permet à son équipe de s'épanouir pleinement au quotidien et transforme un repas au Louis XV - Alain Ducasse en une expérience inoubliable. »* Alain Ducasse.

*« Je remercie le Chef Alain Ducasse pour sa confiance et son soutien depuis plus de dix ans, Denis Courtiade pour les valeurs qu'il m'a transmis. J'associe toutes les équipes du Louis XV à ce prix. Aujourd'hui plus que jamais, l'humain est l'ingrédient essentiel de l'enchantement du client ».* Claire Sonnet.



**Le Louis XV - Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris, à Monaco \*\*\* Michelin**

La carte des chefs Alain Ducasse et Emmanuel Pilon et du chef pâtissier Sandro Micheli affirme sa modernité et son énergie.

**Terroir & créativité.** La Riviera est un terroir unique au monde. Les paysans, pêcheurs et éleveurs passionnés et respectueux des ressources de la planète proposent des produits inimitables. Ces trésors de la nature offrent une immense liberté au cuisinier pour réinventer en permanence des saveurs et des parfums toujours nouveaux.

**Méditerranée & naturalité.** La cuisine de la naturalité enrichit le répertoire méditerranéen du Louis XV dont le cuisinier, inspiré par les recettes et les produits de la Riviera, en livre une version moderne, légère et énergique.

**Mets & vins.** Maxime Pastor, chef sommelier, puise dans l'immense richesse d'une des plus belles caves du monde pour suggérer les accords mets-vins les plus justes.

**Accueil & expérience.** Claire Sonnet, directrice de salle, réserve aux convives un accueil chaleureux et attentif. Une expérience d'exception qu'il est possible de faire partager à ses proches, grâce à nos bons cadeaux.



### **Claire Sonnet**

Titulaire d'un Bac de série Sciences Économiques, Claire Sonnet commence des études de psychologie en 2005. Elle décide ensuite d'intégrer la prestigieuse école FERRANDI Paris pour un CAP en service de salle. Elle poursuit ses études avec une licence en management de la restauration. Claire approfondit son apprentissage au Yacht Club de France puis s'envole à Londres au restaurant "Galvin at Window". Poursuivant son tour d'Europe, elle s'engage auprès du groupe Lezama à Madrid. Après un passage dans plusieurs établissements de renom à Paris, elle rejoint les équipes du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée auprès de Denis Courtiade. Ces 5 années seront pour Claire parmi les plus formatrices. En 2017, elle se voit proposer le poste de directrice du restaurant gastronomique l'Ecrin de l'Hôtel de Crillon. En 2018, elle rejoint la Principauté de Monaco et le restaurant Le Louis XV – Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris pour prendre la direction de la salle.

### **Contacts presse :**

Emmanuelle Perrier

DIRECTEUR DES RELATIONS EXTÉRIEURES

[e.perrier@sbm.mc](mailto:e.perrier@sbm.mc)

Agathe CANIVET

CHARGÉE DE RELATIONS PRESSE

[a.canivet@sbm.mc](mailto:a.canivet@sbm.mc)

LE LOUIS XV - ALAIN DUCASSE À L'HÔTEL DE PARIS

Place du Casino MC 98000 Principauté de Monaco

T. +377 98 06 88 64 / E-mail : [adhp@sbm.mc](mailto:adhp@sbm.mc)

[www.ducasse-paris.com](http://www.ducasse-paris.com)