



La snackonomie « Mada One » selon Marcel Ravin

Ce lundi 11 mars 2019 marque l'ouverture du nouveau restaurant Mada One du chef étoilé Marcel Ravin au One Monte-Carlo. Mêlant les bons produits, le savoir-faire gastronomique et la rapidité, ce snacking chic répond aux besoins des locaux et des touristes... Découverte de ce nouveau concept...

La nouvelle adresse gourmande du One Monte-Carlo

Inauguré le 22 février 2019, One Monte-Carlo est le nouveau lieu de vie et de shopping monégasque sur la Promenade Princesse Charlène.

C'est ici-même que le chef étoilé **Marcel Ravin**, qui dirige le Blue Bay du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort depuis 2005, a posé ses valises pour un tout nouveau concept de restauration.

Que ce soit à l'heure du petit-déjeuner, du déjeuner, de l'après-midi ou de l'afterwork, le Mada One saura convaincre les touristes comme les résidents locaux de venir goûter les plats de qualité présentés sur des plateaux bento.

La snackonomie élégante monégasque

Pour rendre hommage à sa terre d'origine et à la gent féminine présente dans le quartier, le nom « Mada One » a été créé à partir de la contraction de l'ancien nom de la Martinique « Madininia/Madiana » (l'île mythique en créole,) et « Madame. »

Ce concept innovant permet d'allier le savoir-faire gastronomique du chef Marcel Ravin à la simplicité qu'il souhaite donner à ce lieu, comparable à l'esprit d'un café, d'un bistrot ou d'un salon de thé.

Selon le chef, « l'idée est de commander sur place ou à emporter, sans perdre de temps, des plats de très grande qualité. Nous avons poussé le concept jusqu'à servir nos clients dans des bento box. Tout a été pensé pour faciliter la vie des clients, que ce soit pour la dégustation ou pour le voyage. »

Quelques créations signatures monégasques et créoles

Dans la continuité du mélange des cultures monégasques et créoles, le chef a réalisé des plats signatures en leur honneur.

On pourra notamment déguster le « Munegu » (Monaco en monégasque) qui

réunit la fougasse monégasque et le Panettone, le tout aux couleurs blanches et rouges de la Principauté. Une revisite des saveurs méditerranéennes avec l'usage des produits du terroir (citrons de Menton...)

La tarte aux fruits, le Tchôk, qui sera totalement revisitée et présentée en petit pot pour garder une part de secret.

Une expérience gustative aussi à emporter

Le restaurant propose également une sélection de produits d'épicerie fine, dont des ingrédients essentielles aux recettes Mada One (épices, huiles...) Pain, viennoiserie, petits plats, salades, tartines et tchôks (pâtisseries créoles) seront à disposition et s'emporteront partout.

Y aller...

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 20h

Mada One - One Monte-Carlo

MC 98000 Principauté de Monaco

Tel : +377 98 06 68 68