

LE QUAI DES ARTISTES

MONACO

COMMUNIQUE DE PRESSE



Réputée pour son extrême dynamisme, la Principauté est connue pour l'émergence de concepts de restauration novateurs. Elle n'en est pas moins attachée aux traditions et aime aussi en valoriser les grands classiques. Une enseigne répond particulièrement à cette volonté : le Quai des Artistes. Située au numéro 4 du Quai Antoine 1er, en plus de sa cuisine, son nom seul en fait un lieu incontournable. Abrisée par les élégantes arcades qui longent la mer, à quelques pas d'un des plus célèbres chantiers navals de la Riviera, elle a en effet les bateaux pour premiers voisins. Avec ou sans embarcation, il est toujours possible de s'y arrêter pour s'y restaurer. Un plat du jour en terrasse dans le cadre d'une promenade, un déjeuner pour une rencontre d'affaire ou un dîner intime dans l'élégante salle, vous arriverez toujours à bon port. Et quelle que soit l'heure de la journée, vous y serez accueilli avec beaucoup de convivialité et de spontanéité.

Une qualité qui a sans aucun doute particulièrement séduit les artistes qui résidaient juste au-dessus il y a un peu moins de trente ans. En 1997, S.A.S le Prince Rainier III de Monaco, décidait en effet d'installer sur le Quai Antoine 1er, des ateliers d'artistes, symboles du bouillonnement créatif propre à Monaco. Des noms tels que Ernst Fuchs, Anne de Sigaldi, Jean-Michel Folon ou encore Fernando Botero, mais aussi des visages que l'on pouvait croiser, à des heures parfois d'artistes, dans l'établissement qui porte donc désormais bien son nom. On vient en effet y rechercher cette atmosphère élégante et bonne enfant qu'il était possible de trouver dans les brasseries parisiennes d'après-guerre. Peintres, chanteurs, sculpteurs et poètes venaient y réécrire l'Histoire en y dégustant des mets et des vins qui donnent la joie de vivre et l'inspiration.



C'est à cette élégante décontraction, que le nouveau propriétaire, Bertrand Letratre, s'est particulièrement attaché. En récupérant l'institution en 2023, il a eu particulièrement à cœur de la moderniser tout en conservant ce qui en faisait la légende. L'atmosphère tout d'abord. Homme d'affaires accompli à la tête du Domaine viticole de la Rouillère ainsi que de nombreux autres établissements de restauration à St Tropez, Megève ou encore St Barth, il a souhaité retrouver ces lieux où l'on vient échanger sur des sujets variés aussi bien personnels que professionnels. Il a mis un point d'honneur à trouver la juste harmonie entre de la qualité des produits, l'excellence de la cuisine, la quiétude de l'environnement et l'exemplarité du service.

Pour cela, il a souhaité un décor pour se sentir comme chez soi, en privilégiant les boiseries, les banquettes habillées de velours et les éclairages élégants. C'est au Cabinet d'architecture d'intérieur, Bleu Gris, qu'il a pour cela confié la mission de réinventer le style d'une brasserie années 30. En est résulté de cossues portes à tambour à l'entrée ainsi qu'un large bar arrondi autour duquel on se trouve naturellement accoudé, pour entamer une brève discussion avec le barman ou prendre une première consommation. Une vaste salle ensuite où sont disposées les tables joliment nappées dans des espaces semblables à des alcôves pour plus d'intimité. Les lampes d'inspiration art déco, ponctuent de boules lumineuses l'alignement des tables jusqu'à la grande bibliothèque en bois. Un clin d'œil à l'art et à la culture, où les ouvrages posés de façon irrégulière, font incontestablement penser à un chez soi assez familier.

Un sentiment qui revient d'autant plus que la cuisine a été réfléchie en ce sens. Des plats qui représentent toutes les régions de France mais aussi tous les souvenirs d'enfance. La souris d'agneau, le tartare de bœuf au couteau, le foie de veau en persillade, les ris de veaux poêlés ou la sole meunière. Mais aussi, les sardinettes de Galice sur son pain beurré, le pâté de veau en croûte, ou encore les œufs mimosas. Autant de petits plats comme à la maison, comme chez mamie ou comme chez maman. Et si, malgré les assiettes extrêmement copieuses, il reste une petite faim, les desserts sont tous des madeleines de Proust, telles que les crêpes Suzette, la crème brûlée, la mousse au chocolat ou la tarte tatin. Des mets qui, même s'ils rappellent des moments simples de la vie, deviennent des instants d'exception en raison de toute la scénographie qui les accompagne. Car qui dit brasserie, dit service brasserie. Tous les plats sont servis en salle selon un rituel minutieusement travaillé : lever les filets de poissons à table, découper le gigot depuis son chariot, présenter les crustacés avant de les préparer, flamber les desserts juste avant de les déguster. Une mise en scène, mieux une chorégraphie.

A cet égard, tous les membres du restaurant sont chacun à leur façon des artistes. Ils ont acquis, outre la connaissance de la composition de tous les plats, leur confection et leur cuisson, les gestes pour les mettre en valeur et sublimer le travail du chef en cuisine. Vêtus de la traditionnelle chemise blanche et du petit gilet noir assorti au pantalon, ils savent accompagner les convives dans le choix de leurs mets. Ils les conseillent mais aussi les divertissent par les anecdotes relatives à chaque plat. Sans oublier celles d'autres personnages, plus ou moins illustres, qui ont précédemment fréquentés l'établissement. Ils savent surtout entretenir une convivialité non feinte avec des clients qu'ils connaissent depuis longtemps. Ces derniers, venus seuls ou en famille, fréquentent le restaurant pour la qualité de sa table mais aussi et surtout pour la chaleur de son accueil. Ils aiment échanger avec les personnes qui se rappellent leur goût mais aussi des moments forts de leur vie. Nombreux y ont en effet célébré anniversaires, diplômes ou réussites professionnelles. Le service au Quai des Artistes est à ce titre, professionnel et convivial, expert et familial.

Il n'en fallait pas moins alors pour redonner vie à un autre espace de l'établissement : le bar du quai, rebaptisé le Bar des Artistes. Situé à fleur de l'eau, ce dernier accueille dès le soir une clientèle désireuse de profiter de la vue imprenable sur le Port de Monaco et de déguster des plats copieux à partager autour d'un bon vin servi au verre. La carte des cocktails, travaillée avec minutie, permettra aux plus festifs de s'aventurer sur les cocktails classiques ou sur ceux signature de la maison. En after-work ou pour toute la nuit, le bar sait entretenir la bonne humeur de ses convives avec une programmation artistique tout à fait propre au lieu et à son histoire. Régulièrement, un Comedy Club présente des humoristes spécialistes du stand up dans un environnement où leur art est sublimé. Puis, la nuit tombée, la programmation musicale anime l'espace d'une énergie toute renouvelée, qui s'exprime souvent jusqu'au soleil... à peine levé.

Brasserie des temps modernes, le Quai des Artistes est une institution monégasque pour sa table et son équipe, son environnement et ses animations. En réouvrant le livre dans lequel ont été contées tant d'histoires, elle entame de nouveaux chapitres dont chacun se sentira libre de réécrire quelques passages personnels... et peut-être intemporels.

CONTACT PRESSE

Sophie Girone

Tel. 06 40 61 17 11
sophiegirone@highlights.mc



LE QUAI DES ARTISTES

MONACO

COMMUNIQUE DE PRESSE





Réputée pour son extrême dynamisme, la Principauté est connue pour l'émergence de concepts de restauration novateurs. Elle n'en est pas moins attachée aux traditions et aime aussi en valoriser les grands classiques. Une enseigne répond particulièrement à cette volonté : le Quai des Artistes. Située au numéro 4 du Quai Antoine 1er, en plus de sa cuisine, son nom seul en fait un lieu incontournable. Abritée par les élégantes arcades qui longent la mer, à quelques pas d'un des plus célèbres chantiers navals de la Riviera, elle a en effet les bateaux pour premiers voisins. Avec ou sans embarcation, il est toujours possible de s'y arrêter pour s'y restaurer. Un plat du jour en terrasse dans le cadre d'une promenade, un déjeuner pour une rencontre d'affaire ou un dîner intime dans l'élégante salle, vous arriverez toujours à bon port. Et quelle que soit l'heure de la journée, vous y serez accueilli avec beaucoup de convivialité et de spontanéité.



Une qualité qui a sans aucun doute particulièrement séduit les artistes qui résidaient juste au-dessus il y a un peu moins de trente ans. En 1997, S.A.S le Prince Rainier III de Monaco, décidait en effet d'installer sur le Quai Antoine 1er, des ateliers d'artistes, symboles du bouillonnement créatif propre à Monaco. Des noms tels que Ernst Fuchs, Anne de Sigaldi, Jean-Michel Folon ou encore Fernando Botero, mais aussi des visages que l'on pouvait croiser, à des heures parfois d'artistes, dans l'établissement qui porte donc désormais bien son nom. On vient en effet y rechercher cette atmosphère élégante et bonne enfant qu'il était possible de trouver dans les brasseries parisiennes d'après-guerre. Peintres, chanteurs, sculpteurs et poètes venaient y réécrire l'Histoire en y dégustant des mets et des vins qui donnent la joie de vivre et l'inspiration.



C'est à cette élégante décontraction, que le nouveau propriétaire, Bertrand Letratre, s'est particulièrement attaché. En récupérant l'institution en 2023, il a eu particulièrement à cœur de la moderniser tout en conservant ce qui en faisait la légende. L'atmosphère tout d'abord. Homme d'affaires accompli à la tête du Domaine viticole de la Rouillère ainsi que de nombreux autres établissements de restauration à St Tropez, Megève ou encore St Barth, il a souhaité retrouver ces lieux où l'on vient échanger sur des sujets variés aussi bien personnels que professionnels. Il a mis un point d'honneur à trouver la juste harmonie entre de la qualité des produits, l'excellence de la cuisine, la quiétude de l'environnement et l'exemplarité du service.

Pour cela, il a souhaité un décor pour se sentir comme chez soi, en privilégiant les boiseries, les banquettes habillées de velours et les éclairages élégants. C'est au Cabinet d'architecture d'intérieur, Bleu Gris, qu'il a pour cela confié la mission de réinventer le style d'une brasserie années 30. En est résulté de cossues portes à tambour à l'entrée ainsi qu'un large bar arrondi autour duquel on se trouve naturellement accoudé, pour entamer une brève discussion avec le barman ou prendre une première consommation. Une vaste salle ensuite où sont disposées les tables joliment nappées dans des espaces semblables à des alcôves pour plus d'intimité. Les lampes d'inspiration art déco, ponctuent de boules lumineuses l'alignement des tables jusqu'à la grande bibliothèque en bois. Un clin d'œil à l'art et à la culture, où les ouvrages posés de façon irrégulière, font incontestablement penser à un chez soi assez familial.



Un sentiment qui revient d'autant plus que la cuisine a été réfléchi en ce sens. Des plats qui représentent toutes les régions de France et mais aussi tous les souvenirs d'enfance. La souris d'agneau, le tartare de bœuf au couteau, le foie de veau en persillade, les ris de veaux poêlés ou la sole meunière. Mais aussi, les sardinettes de Galice sur son pain beurré, le pâté de veau en croûte, ou encore les œufs mimosas. Autant de petits plats comme à la maison, comme chez mamie ou comme chez maman. Et si, malgré les assiettes extrêmement copieuses, il reste une petite faim, les desserts sont tous des madeleines de Proust, telles que les crêpes Suzette, la crème brûlée, la mousse au chocolat ou la tarte tatin. Des mets qui, même s'ils rappellent des moments simples de la vie, deviennent des instants d'exception en raison de toute la scénographie qui les accompagne. Car qui dit brasserie, dit service brasserie. Les poissons et crustacés sont présentés frais du matin, sur le magnifique banc de l'écailler qui s'impose en terrasse. Par ailleurs, tous les plats sont servis en salle selon un rituel minutieusement travaillé : lever les filets de poissons à table, découper le gigot depuis son chariot, présenter les crustacés avant de les préparer, flamber les desserts, juste avant de les déguster. Une mise en scène, mieux une chorégraphie.



A cet égard, tous les membres du restaurant sont chacun à leur façon des artistes. Ils ont acquis, outre la connaissance de la composition de tous les plats, leur confection et leur cuisson, les gestes pour les mettre en valeur et sublimer le travail du chef en cuisine. Vêtus de la traditionnelle chemise blanche et du petit gilet noir assorti au pantalon, ils savent accompagner les convives dans le choix de leurs mets. Ils les conseillent mais aussi les divertissent par les anecdotes relatives à chaque plat. Sans oublier celles d'autres personnages, plus ou moins illustres, qui ont précédemment fréquentés l'établissement. Ils savent surtout entretenir une convivialité non feinte avec des clients qu'ils connaissent depuis longtemps. Ces derniers, venus seuls ou en famille, fréquentent le restaurant pour la qualité de sa table mais aussi et surtout pour la chaleur de son accueil. Ils aiment échanger avec les personnes qui se rappellent leur goût mais aussi des moments forts de leur vie. Nombreux y ont en effet célébré anniversaires, diplômes ou réussites professionnelles. Le service au Quai des Artistes est à ce titre, professionnel et convivial, expert et familial.



Il n'en fallait pas moins alors pour redonner vie à un autre espace de l'établissement : le bar du quai, rebaptisé le Bar des Artistes. Situé à fleur de l'eau, ce dernier accueille dès le soir une clientèle désireuse de profiter de la vue imprenable sur le Port de Monaco et de déguster des plats copieux à partager autour d'un bon vin servi au verre. La carte des cocktails, travaillée avec minutie, permettra aux plus festifs de s'aventurer sur les cocktails classiques ou sur ceux signature de la maison. En after-work ou pour toute la nuit, le bar sait entretenir la bonne humeur de ses convives avec une programmation artistique tout à fait propre au lieu et à son histoire. Régulièrement, un Comedy Club présente des humoristes spécialistes du stand up dans un environnement où leur art est sublimé. Puis, la nuit tombée, la programmation musicale anime l'espace d'une énergie toute renouvelée, qui s'exprime souvent jusqu'au soleil... à peine levé.

Brasserie des temps modernes, le Quai des Artistes est une institution monégasque pour sa table et son équipe, son environnement et ses animations. En réouvrant le livre dans lequel ont été contées tant d'histoires, elle entame de nouveaux chapitres dont chacun se sentira libre de réécrire quelques passages personnels... et peut-être intemporels.



CONTACT PRESSE

Sophie Girone

Tel. 06 40 61 17 11 - sophiegirone@highlights.mc