



COMMUNIQUE DE PRESSE

Monaco, le 14 février 2020



Le Monte-Carlo Beach lance sa saison 2020 sur une note résolument locale et toujours plus green

Escale incontournable à Monaco, le Monte-Carlo Beach ouvre sa saison printemps-été 2020 avec l'arrivée du Chef Benoît Witz aux commandes du restaurant étoilé Elsa. Au menu : une gastronomie méditerranéenne 100% biologique faisant la part belle aux produits locaux et régionaux, pour une cuisine simple, généreuse et ancrée dans son terroir. La poursuite de l'engagement dans le développement durable est par ailleurs plus que jamais au cœur des préoccupations du Monte-Carlo Beach, avec la création d'une digue récifale et le classement en Refuge LPO de la pointe de la Vigie. Enfin, les « must » de l'établissement font leur retour pour une saison tout en douceur et bien-être, avec notamment le Tigre Monte-Carlo.

Le local au cœur de la gastronomie bio du restaurant Elsa*

Le Chef Benoît Witz rejoint l'équipe du Monte-Carlo Beach aux commandes du restaurant étoilé Elsa pour suivre le chemin d'une gastronomie méditerranéenne saine et authentique chère à cette adresse phare. Premier restaurant étoilé 100% bio certifié depuis 2013 par Ecocert niveau 3, Elsa, va accentuer la sélection de producteurs alimentaires et viticoles locaux pour privilégier davantage les produits de saison, avec un recentrage de l'approvisionnement sur des domaines et jardins de proximité.

Deux lieux serviront notamment à l'approvisionnement en légumes du restaurant :

- Le Jardin des Antipodes à Menton pour les herbes aromatiques et fruits.
- Le Domaine d'Agerbol de Virgilio Ferrari à Roquebrune Cap Martin, dont la production de légumes bio alimentera Elsa à kilomètre 0, de la terre à la table. Pour le week-end de Pâques, le restaurant y organisera même un pique-nique champêtre !

Le potager de Benoît Witz situé à Beausoleil fait par ailleurs l'objet d'une demande de conversion au bio pour offrir une source d'approvisionnement complémentaire à proximité immédiate.

L'ensemble des produits proposés à la carte du restaurant Elsa sont issus de l'agriculture biologique et portent le label AB. Ce label garantit au client des plats sans pesticides, ni engrais chimiques, ni OGM, ni colorants artificiels.

Nouveaux plats « signature » à la carte : *Bagna Cauda, primeurs et fleurs sauvages, avocat mandarine*, délicieuse spécialité locale à base de légumes de saison croquants et d'anchoïade, *Agneau des Alpilles, lait d'amandes et fèves*. Côté mer, *Poissons de pêche locale, courgettes douces et agrumes du Cap Martin*, ou encore *Coquillages, calamars et crustacés, pâtes à l'encre de seiche et criste marine*.

Elsa 2020 mettra à l'honneur l'humain, avec la valorisation des métiers de la salle pour renforcer la synergie d'équipe, sous l'œil exigeant et bienveillant du Directeur de salle, Pierre-Jean Ricardoni. Le Chef Sommelier, Cécile Lemonnier, fera partager sa passion du vin au naturel pour faire découvrir les meilleurs crus biologiques.

Une politique toujours plus engagée pour la préservation de la biodiversité, avec deux nouveautés majeures en 2020

Au Monte-Carlo Beach, prendre soin de soi et de l'environnement fait naturellement partie du quotidien. Connecté à la nature, certifié Green Globe Gold standard, l'hôtel a mis en place une politique volontariste de préservation de la biodiversité, notamment à travers :

- La finalisation de la création d'une **digue récifale à biodiversité positive**. Située sous l'eau à 100m du rivage, cette digue est conçue pour protéger la plage et permettre le développement de la faune marine dans une zone ainsi protégée. Le nouvel espace créé s'apparentera à un lagon, avec un fond de sable bordé de posidonies et de rochers, propice à l'observation des baigneurs, dans le respect des eaux marines.
- La **classification de la pointe de la Vigie et sa superbe pinède en refuge LPO** (Ligue pour la Protection des Oiseaux). Le dernier inventaire faunistique a permis de recenser pas moins de 20 espèces d'oiseaux dont 10 espèces nicheuses et 15 espèces protégées. Ce site du Monte-Carlo Beach devient une zone de refuge essentielle pour la biodiversité de proximité.

Et la participation du Monte-Carlo Beach aux événements liés à l'environnement :

- Cours gratuit de « cuisine durable » le 25 mars pour la **Monaco Ocean Week**.
- **Dîner Earth Hour le 28 mars**, illuminé aux chandelles avec l'utilisation minimale d'électricité en cuisine.

L'expérience renouvelée du bien-être avec Le Tigre Monte-Carlo

Le Tigre Monte-Carlo revient pour une 2^{ème} saison inspirante et régénératrice. Au programme : cours de Pilates et de yoga entre mer et pinède (asthanga, hatha, vinyasa, kundalini), massages et soins signature tels que *le Massage du Tigre*, un soin puissant et bienfaisant pour retrouver équilibre et énergie et ancrer pleinement corps et esprit dans le présent avec l'exclusivité d'une ligne de produits cosmétiques 100% bio TATA HARPER.

Informations pratiques

Monte-Carlo Beach & spa Le Tigre Monte-Carlo : ouverture 20 mars - 11 octobre 2020

Restaurant Elsa : ouverture 20 mars - 11 octobre 2020 - déjeuner & dîner tous les jours (sauf Juillet & Août dîner seulement)

[Télécharger des visuels en haute résolution](#)

A propos du Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer

Monte-Carlo Société des Bains de Mer offre depuis 1863 un Art de Vivre inédit, un Resort unique au monde avec 4 casinos dont le prestigieux Casino de Monte-Carlo, 4 hôtels (Hôtel de Paris Monte-Carlo, Hôtel Hermitage Monte-Carlo, Monte-Carlo Beach, Monte-Carlo Bay Hotel & Resort), les Thermes Marins Monte-Carlo, 30 restaurants dont 5 réunissant 7 étoiles au Guide Michelin. Haut lieu de la vie nocturne, le Groupe offre une formidable palette d'événements. 2020 : Monte-Carlo Société des Bains de Mer achève quatre années de métamorphose dédiées à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo et à la création de One Monte-Carlo (résidences de luxe, shopping, restaurant, centre de conférence), pour faire de Monte-Carlo l'expérience la plus exclusive en Europe.

Contacts presse :

Monte-Carlo Société des Bains de Mer
T.377 98 06 64 14 / presse@sbm.mc



montecarlosbm.com @montecarlosbm #mymontecarlo