



DOSSIER DE PRESSE 2020

Un état d'esprit, votre style

Contact Presse :

T. +377 98 06 64 14

presse@sbm.mc

montecarlosbm.com

pressmontecarlosbm.com

SOMMAIRE

I.	Un « Resort dans le Resort » unique à Monaco	p 2
II.	Les loisirs façon Monte-Carlo Bay Hotel & Resort	p 4
III.	Des suites au luxe accessible : la Suite Rafael Nadal et la toute nouvelle Suite Eleven	p 7
IV.	Une gastronomie créative par Marcel Ravin, Chef étoilé	p 10
V.	Un lieu ouvert et animé 7j/7 et 365 jours par an	p 20
VI.	Un rendez-vous reconnu du tourisme d'affaires	p 22
VII.	Une équipe audacieuse et engagée dans le développement durable	p 23
VIII.	Récompenses et distinctions	p 26
IX.	A propos de Preferred Hotels & Resorts	p 27
X.	Informations pratiques	p 28
XI.	A propos de Monte-Carlo Société des Bains de Mer	p 29

I. Un " Resort dans le Resort " unique à Monaco

Au début des années 2000, l'essor du tourisme et l'attractivité de la Principauté conduisent le groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer à accroître sa capacité hôtelière. Avant-gardiste et soucieuse de conserver sa réputation d'excellence, la marque imagine un nouveau concept hôtelier à Monaco, dans les codes des palais méditerranéens à l'architecture néo-classique ponctuée d'arcades et de colonnades. En 2005, un nouvel établissement somptueux jaillit de la mer : **le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort**.

L'exigence d'un aménagement moderne dans l'air du temps demande un haut niveau de technicité puisque **l'hôtel est entièrement conçu sur la mer**. Le projet du cabinet bruxellois, l'Atelier d'Art Urbain, et de l'architecte monégasque Louis Rué développe l'idée d'une construction en « L » avec trois tours pour une orientation optimale sur la mer Méditerranée. Telle une presqu'île paradisiaque, le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort peut désormais répondre à la demande d'une clientèle avertie en quête de qualité, de confort et de modernité, dans un cadre propice à la détente et à l'évasion.



Le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort offre ainsi un véritable concentré de l'expérience Monaco, combinant hôtellerie, gastronomie, night life, bien-être et divertissement, dans une ambiance chic et décontractée :

- Un **hôtel au luxe décontracté** proposant 332 chambres spacieuses avec terrasse (75% vue mer), dont 21 suites au design contemporain et 1 Diamond Suite.
- **3 restaurants sous l'égide du Chef exécutif Marcel Ravin** (le restaurant étoilé Blue Bay, le restaurant L'Orange Verte et le restaurant estival Las Brisas).
- **Une offre night-life unique**, avec le bar à cocktails Le Blue Gin et un accès direct au Jimmy'z Monte-Carlo. Le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort offre également une expérience Casino avec 140 machines à sous en salle ou en terrasse.
- **Le sport et le bien-être sont également au rendez-vous** avec 1 piscine chauffée toute l'année, à la fois intérieure et extérieure, un club balnéaire proposant de nombreuses activités nautiques, un espace Fitness, un Spa Cinq Mondes...



II. Les loisirs façon Monte-Carlo Bay Hotel & Resort

Aménagement unique en Europe, un **lagon à fond de sable blanc** sillonne les jardins de l'hôtel. Cette lagune exceptionnelle serpente entre les terrasses, les cascades, le kiosque et les îlots verdoyants qui se succèdent. Ces derniers, imaginés par le célèbre paysagiste Jean Mus, sont une invitation à la relaxation.



L'**espace Lagon** offre un bar à l'esprit plage, des Cocoon Beds pour profiter d'un moment relaxant dans un cadre privilégié. Du jeudi au samedi, le DJ résident du Blue Gin Nicolas Saad, installe ses platines face au lagon pour un warm-up qui donne envie de vivre de belles soirées d'été ! Des **Corners VIP**, espaces entièrement privatisables pour encore plus d'intimité et de confort, sont également installés en saison au bord du lagon : Peace and Love Corner et Corner Clicquot sont à découvrir. La piscine du Monte-Carlo Bay a par ailleurs été élue en octobre 2019 « Meilleure piscine d'hôtel en Europe » par le Prix Villégiature Awards 2019.



Depuis 2017, le rêve aquatique se prolonge grâce un accès direct à la grande bleue et à la réserve naturelle du Larvotto, **le Sea Bay**, pour nager dans un cadre préservé avec des espaces privés. Cette zone de baignade surveillée de 700m² accueille les baigneurs sans que la faune et la flore soient menacées; conformément à la certification Green Globe.



L'hôtel a reçu l'accord de l'Association Monégasque de la Protection de la Nature et s'est engagé à n'autoriser aucun produit chimique tels que savons, shampoings et à proposer des produits solaires bio. Le Sea Bay propose 10 sun beds baptisés aux noms d'îles méditerranéennes et installés au bord de l'eau, ainsi que des offres sur mesure avec service personnalisé (serveur sur demande, cuisine du Chef Marcel Ravin...).

Le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort offre par ailleurs 4 hectares d'espaces extérieurs, avec un grand **Jardin méditerranéen posé sur la mer, réunissant 1500 espèces végétales** et proposant de nombreux espaces privatisables, ainsi qu'un potager bio de 400 m² cultivé par Terre de Monaco et alimentant en fruits et légumes le restaurant étoilé Blue Bay. La sélection méticuleuse des plantes, des fleurs et des arbustes a été guidée par l'harmonie des couleurs, des feuillages et des textures, mais aussi par le mariage des senteurs. 4 influences imprègnent les lieux : méditerranéenne avec les oliviers et les cyprès, tropicale grâce aux palmiers, italienne par les orangers sublimés par la terra cotta, et mexicaine avec les cactus associés à la rocaïlle.

Enfin, le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort invite ses hôtes à un **voyage sensoriel dans son Spa Cinq Mondes**, comprenant 11 salles de soins réparties sur 900m². On s'évade volontiers dans ce nouveau cocon aux matériaux rigoureusement sélectionnés par l'architecte Alexandre Pierart de l'agence Suprem Architectures (marbre Bronzo Amani, suspensions en chêne clair...).



Les séjours Rituels aux noms évocateurs, « Rituels de l'Orient », « Rituels de Félicité à Deux » ou « Rituels du Royaume du Siam » constituent des rendez-vous d'exception où le raffinement des soins est valorisé par la qualité des produits et le savoir-faire protocolaire des praticien(ne)s spécifiquement formé(e)s par Cinq Mondes. Le « Rituel Royal Lulur », conçu tout spécialement pour le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, propose un Bain Japonais d'Arômes et de Fleurs, le Hammam Arômes et Couleurs, le Gommage Eclat Purée de Papaye ou le Gommage au Savon Noir Beldi.

Pour compléter ces moments de ressourcement et de bien-être, l'hôtel propose également une salle de fitness équipée de machines Technogym® de cardio training et d'un plateau de musculation. La clientèle peut y bénéficier des conseils attentifs et personnalisés de coaches professionnels.

III. Des suites au luxe accessible : la Suite Rafael Nadal et la toute nouvelle Suite Eleven

Avec ses **332 chambres dont 21 suites et 1 Diamond Suite**, le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort est à la fois une destination de vacances et un hôtel de congrès et séminaires. Le groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer a su coupler la double orientation de ce lieu de vie en faisant cohabiter travail et plaisir autour d'espaces lumineux, confortables, intimistes et conviviaux. L'ambiance y est à la fois accueillante, chaleureuse et dans l'air du temps.

Toujours en quête du meilleur, l'hôtel a également imaginé 2 suites au luxe accessible : la **Suite Rafael Nadal** et la toute nouvelle **Diamond Suite Eleven**.

La Suite Rafael Nadal



La Suite Rafael Nadal

Lundi 16 avril 2018, le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort a inauguré la Suite Rafael Nadal, en présence de SAS le Prince Albert II de Monaco. Cette inauguration s'est inscrite dans le cadre de la 112ème édition des Rolex Monte-Carlo Masters et du 90ème anniversaire du prestigieux Monte-Carlo Country Club.

Avec cette inauguration, le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, hôtel officiel des Rolex Monte-Carlo Masters, a voulu rendre hommage à une légende du tennis, Rafael Nadal, premier joueur à avoir remporté ce tournoi monégasque à 10 reprises. Cette suite ouverte sur la mer, qu'il a lui-même choisie pour ses séjours en Principauté, est à l'image du champion : élégante et sobre. La décoration est influencée par l'univers sportif du champion, et rehaussée d'objets fétiches qui ont marqué sa carrière - raquette, tee-shirt, chaussures et autres photos immortalisant ses 10 victoires monégasques.

La nouvelle Suite Eleven pour s'élever au-dessus de la Méditerranée



Suspendue sur la mer au 11ème étage de l'hôtel, exclusivement réservée à cette suite, la nouvelle Suite Eleven lancée en juin 2020 rejoint la collection des Diamond Suites du Resort Monte-Carlo Société des Bains de Mer.



En accès privé par ascenseur, la Suite Eleven offre **195 m² d'intérieurs dont 21 m² de terrasse**, une vue mer panoramique à 180° et des prestations haut de gamme dans un cadre au design moderne et intemporel.

Avec 2 chambres, un grand salon-salle à manger et la connexion à une suite duplex de 68 m² dont 9 m² de terrasse, la Suite Eleven est la quintessence du style élégant et décontracté du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort.



Le **style contemporain**, tout en favorisant des matériaux naturels aux teintes douces et reposantes, évoque le sable et les couleurs de la Méditerranée avec des pointes de camaïeux de bleus. L'atmosphère y est chaleureuse et élégante. La conception de la suite a été confiée à Olivier Antoine, un décorateur amoureux de la mer Méditerranée et reconnu pour ses choix modernes et intemporels. Il a notamment signé la rénovation des Thermes Marins de Monte-Carlo. Sa vision d'un intérieur réussi : Boiseries en eucalyptus grège ou bleu lagon, des sols en pierre naturelle comme de l'agate. La salle de bains est en marbre et propose une douche-hammam habillée de mosaïque Bisazza, spécialiste de la mosaïque de verre.



La Suite Eleven propose par ailleurs un ensemble de **services exclusifs et prestations sur mesure** (optionnelles) dignes d'un 5 étoiles : butler, services en suite (yoga, coach privé, spa, coiffeur...), accueil ultra-personnalisé (gouvernante pour prendre soin des bagages, transferts depuis l'aéroport et au sein du Resort...), mais aussi priorité pour toute réservation au sein des établissements Monte-Carlo Société des Bains de Mer. Il est également possible de commander les plats signatures du restaurant étoilé le Blue Bay. Un Sea Bay ou Cocoon Bay à disposition des clients, offert en saison pendant leur séjour.

Le petit plus de la Suite Eleven : un télescope pour s'élever un plus près des étoiles !

IV. Une gastronomie créative par Marcel Ravin, Chef étoilé



Marcel Ravin, enfant de la Caraïbe, a relevé le défi d'ouvrir, comme Chef Exécutif, ce superbe hôtel monégasque dressé face à la Méditerranée. Après avoir quitté son île natale pour apprendre l'art de la cuisine en Alsace, à Lyon ou encore à Bruxelles, Marcel Ravin entendait bien conjuguer le style culinaire de ses origines antillaises et les trésors de la terre et de la mer sudistes, si chères aux Monégasques, pour une gastronomie aux accents universels, vivante et profonde. Sa cuisine puise autant dans son histoire personnelle et sa mémoire gustative, son « palais mental » comme il aime à le dire, que dans les saisons et son environnement présent, de son potager monégasque entièrement bio aux marchés du monde. Elle évolue en fonction de l'inspiration du moment, tout en construisant son identité dans le temps et dans la durée. Sa gestuelle très étudiée et délicate donne naissance à une cuisine vivante, empreinte d'énergie et d'optimisme, où sentir, goûter, parler deviennent un art presque amoureux !

Un parcours aussi atypique qu'authentique, relaté dans l'ouvrage autobiographique *D'un Rocher à l'autre - itinéraire d'un chef* (Éditions La Martinière). Le Chef a également signé un second ouvrage : *"Best of Marcel Ravin"*, aux Editions Ducasse Le meilleur de Marcel Ravin en 10 recettes.



Terrasse du Blue Bay avec vue panoramique sur la Mer Méditerranée et le lagon à fond de sable

Marcel Ravin au cœur d'humaniste, s'est forgé une identité mêlée, fruit de son passé et de ses madeines de Proust bien à lui aux ressources innombrables de la Côte d'Azur. C'est ainsi que sa partition culinaire, installée face à la mer au Blue Bay, s'est dotée d'un public de gourmets connaisseurs. Une créativité et une ténacité récompensées en 2015 d'une étoile au prestigieux Guide Michelin. Marcel Ravin, grâce à sa grande intuition, a su transférer son répertoire caribéen et concilier au mieux ce jeu d'influences diverses qui insufflent à sa cuisine une structure de goûts recherchés et savoureux.

Son plat signature : l'œuf bio au manioc truffé, jus de maracuja (fruit de la passion en créole). Son dessert signature : partition choco & maracuja, texture de fèves au cacao & de fruits de la passion. Côté Art de la table, le Chef Marcel Ravin s'est associé à un potier basé sur sa terre natale la Martinique, pour imaginer des assiettes sur-mesure qui racontent une histoire, déclinées autour de 4 éléments du monde marin : l'assiette dôme, l'assiette oursin, l'assiette corail et l'assiette nasse.

Cuisiner les fruits et légumes de saison, fraîchement récoltés à proximité est plus qu'un engagement, une priorité pour Marcel Ravin. Au Blue Bay, le restaurant signature du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, les végétaux cueillis à quelques pas sont au centre du plat, les viandes et poissons des accompagnements.

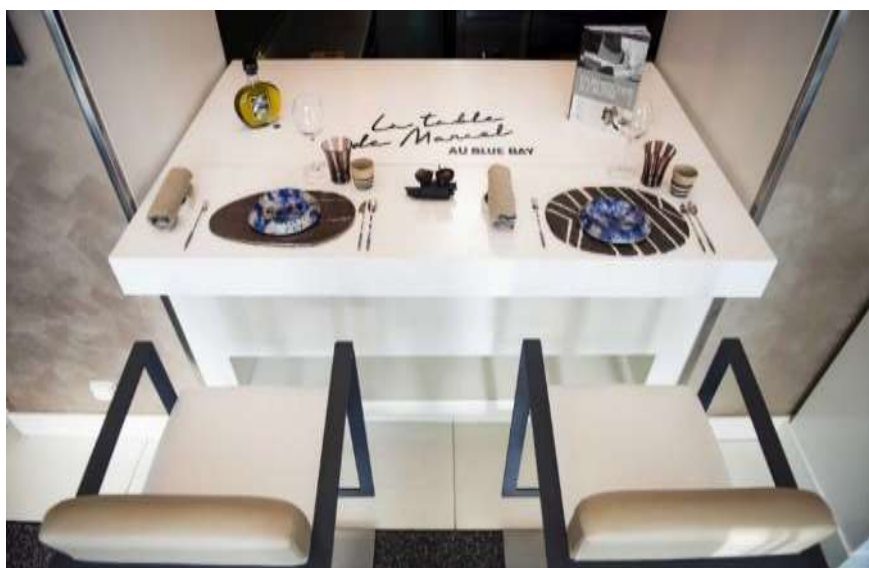
Pour cela, le Chef collabore avec la start-up Terre de Monaco, fondée par Jessica Sbaraglia, créatrice de potagers biologiques urbains, dont le magnifique potager du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort ! Pour répondre à la demande, le Chef se fournit également dans un autre potager « Le Jardin des Antipodes » à Menton.



Le Chef Marcel Ravin, dans son potager du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort

La saisonnalité est aussi un sujet essentiel pour le Chef. Une charte a été établie avec « Mister Good Fish » permettant de respecter les ressources marines grâce à une liste qui répertorie toutes les espèces recommandées par saison. Par exemple, pas de thon rouge à la carte car il s'agit d'une espèce protégée, ou encore pas de St Jacques en été. Les clients pourront toutefois découvrir à la carte du sabre ou bien encore de la vive, encore peu connus. D'autre part, le Chef Marcel Ravin a décidé d'élaborer un menu végétarien, à la carte du Blue Bay depuis avril 2019.

*« La Table de Marcel » au Blue Bay, une expérience de partage unique
en compagnie du Chef Marcel Ravin et de sa brigade »*



Au plus près du cœur de la cuisine entre la salle et les fourneaux, le chef Marcel Ravin a créé une table d'exception pour deux personnes : une expérience extra-sensorielle unique, 14 créations où le jeu et la texture subliment les saveurs. Pour un moment de partage, de convivialité, une soirée insolite au cours de laquelle le chef Marcel Ravin vous plonge dans son univers culinaire empreint de créativité et de sensibilité. Ce voyage gustatif inclut l'apéritif champagne, le vin et la découverte d'un rhum vieux agricole de la Martinique.

520€ / 2 personnes (les jeudis, vendredis et samedis soirs sur réservation uniquement)

Champagne Brunch Party au Blue Bay

Tous les dimanches, d'octobre à mai, le Chef Marcel Ravin propose un brunch qui pétille : le « Champagne Brunch Party » du Blue Bay !

Cadre confortable, vue panoramique sur le lagon et les jardins, déjeuner délicieux, atmosphère détendue, un bonheur à partager en famille ou entre amis. Partition sucrée-salée gourmande déclinée autour d'un buffet haut en couleurs, voilà la promesse !



Informations pratiques du restaurant étoilé Blue Bay :

Menus :

Menu Escapades – 6 services : 120 €

Menu Escapades – 8 services : 140 €

Menu Vegan « Menu de mes jardins » : 98 €

Menu Agoulou – 11 services : 180 €

Dîner de 19h30 à 22h00

Privatisation ou semi-privatisation possibles pour le déjeuner : à partir de 54 € (menu « Business » 3 plats, hors boissons)

"Épicez votre talent !"

Les cours de cuisine qui mêlent gastronomie et convivialité

En cuisine, Chef !

Un cours de cuisine signé Marcel Ravin est à coup sûr inoubliable. En alternant apprentissage et dégustation, les élèves découvrent une cuisine contemporaine aux multiples influences. Un moment de partage et de transmission autour de thématiques toutes plus surprenantes et gourmandes les unes que les autres...

Gastronomie, bistronomie, snackonomie, apérothérapie, dîner de Noël ou de Saint-Valentin, le Chef Marcel Ravin et son équipe vous invitent à découvrir des cours de cuisine à thème créatifs et accessibles à tous.

Place à la gourmandise... pour les kids !

Le mercredi après-midi, place au cours de pâtisserie « Family » au Monte-Carlo Bay Hotel & Resort. Des cours où parents et enfants pourront apprendre et s'amuser en compagnie de professionnels passionnés et savourer le temps d'un joyeux goûter leurs préparations avant de repartir avec un panier gourmand.



L'Orange Verte

Lieu désormais incontournable du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, L'Orange Verte est une offre qui se vit comme créative et décontractée, conviviale mais toujours très élégante. À L'Orange Verte, c'est le Chef Marcel Ravin qui donne le « la ». Alors, pour déjeuner ou dîner sur le pouce à Monaco, la carte déroule une cuisine bistronomique.

Au menu, des entrées de saison, de belles pièces de viandes, du poisson, des pâtes et risotto gourmands et les classiques : tartares, burgers, salades, soupes.

Quelle que soit l'heure, dégustez de délicieux plats en terrasse ou dans le jardin d'hiver.

Une formule "take away" complète l'offre du restaurant.



Tous les samedis et dimanches, le Chef Marcel Ravin cuisine sa recette de la volaille* au beurre d'aromates et aux épices douces, servie en cocotte au milieu de la table, une salade croquante du potager urbain vivement assaisonnée, ainsi qu'une purée maison façon « Stoemp », se partagent comme à la maison ! Et pour les gourmands, une tarte aux fruits ou un clafoutis de saison qui clôturent ce repas plein de convivialité. Le restaurant propose également une gamme à emporter, avec notamment la tarte déstructurée aux fruits de saison version « Tchôk ». Cette dernière création de Marcel Ravin tire son nom du créole et signifie « coup de poing » pour son effet de surprise ! Le « Tchôk » s'empporte partout grâce à son contenant pratique. Disponibles en gâteaux individuels sur place, à emporter ou sur commande*, ces gourmandises sont de délicieux prétextes à une pause savoureuse au cours de la journée, à la fin d'un dîner ou pour une célébration.

**Poulet fermier rôti à emporter : à commander de préférence 24h à l'avance / ** pour 4 à 10 personnes (à commander 48h à l'avance)*

Las Brisas, le restaurant estival du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort

Situé entre mer et lagon, Las Brisas, le restaurant d'été du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, ouvert de mai à septembre, est le lieu idéal pour un déjeuner estival et dépayçant. Un parfum de vacances encense la terrasse et invite à la bonne humeur... Mais le Chef étoilé Marcel Ravin a souhaité créer la nouveauté dans cet écrin face à la Mer en imaginant un nouveau concept autour d'une cuisine de partage : *L'escale du Bay*. En famille ou entre amis, les clients font escale à Las Brisas, le temps d'un déjeuner convivial, festif et gourmand. Du bout des doigts, ils savourent une cuisine gourmande mêlant saveurs Méditerranéennes et Caribéennes. Rôtisserie, banc de poissons frais et barbecue, les papilles des gourmands sont ravies ! De l'entrée au dessert, tout se partage, pour un moment inoubliable, dans ce cadre idyllique au bord de la Mer Méditerranée...



Aux commandes de cette excursion estivale, le Chef Marcel Ravin, invite au voyage et fait ainsi découvrir sa cuisine et ses origines avec générosité et simplicité. Une escale gourmande, d'un Rocher à l'autre...

Informations : Ouvert de juillet à septembre 2020

Tous les dimanches, Las Brisas vous propose un « Table Brunch »

Le réputé Summer Brunch de Marcel Ravin, Chef exécutif du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, évolue en "Table Brunch" !

La terrasse du restaurant Las Brisas accueille les convives, chaque dimanche de l'été, dans un cadre d'exception, face à la grande bleue.

Nouveauté cette année, des entrées aux desserts, en passant par les salades colorées, les poissons et grillades, ainsi que le poulet fermier rôti « comme à la maison »*...tout sera servi sur table ! Un service aux petits soins pour faire de ce moment convivial une vraie parenthèse enchantée.

Un régal aussi bien culinaire que musical puisque cette année encore un live band en strolling proposera une ambiance décontractée avec de la variété internationale en chant et en acoustique.



Informations

- Tous les dimanches, de juin à septembre
- De 12h30 à 15h30
- Brunch buffet, vin rosé (Château Miraval 2019) à discrétion
- Tarif : 110€ par adulte
- 55€ pour les enfants de 6 à 11 ans
- 30€ pour les enfants de moins de 6 ans
- Gratuit pour les enfants de moins de 3 ans

*Le poulet fermier rôti « comme à la maison » : uniquement le dimanche reprend, en acoustique, des grands standards, assurant aux dimanches d'été une décontraction bienvenue.

V. Un lieu ouvert et animé 7j/7 et 365 jours par an

Le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort cultive un esprit club, sous le signe de la légèreté, du plaisir et de la fête, avec des événements tout au long de l'année, en lien avec les grands événements de la Principauté (ex. Rolex Masters, Grand Prix F1...).

Né d'un mariage entre innovation et musique, le Blue Gin est l'un des « before » monégasques incontournables. Surnommé le « Waterfront » de la Principauté, cet espace en bord de mer offre une vue imprenable sur la mer Méditerranée.



Les parois de verre qui encadrent la terrasse procurent la sensation de se prélasser sur un bateau et de voguer parmi les plus grands Yachts amarrés au loin. La carte des boissons propose un large choix de vins et champagne tout en conservant ses suggestions de cocktails devenus mythiques à Monaco.

Une vue à couper le souffle, une sélection de boissons rigoureuse et... le Chef Marcel Ravin intervient à son tour ! Pour contenter les petites ou grandes faims, la carte au concept « Food 6thème » imaginé par le Chef, renforce l'esprit convivial du Blue Gin. Le partage, les bons produits et la bonne musique, appartiennent à la philosophie du lieu.

L'étoile des neiges, le concept éphémère hivernal du Blue Gin



Pendant tout le mois de décembre, le Blue Gin se transforme en véritable chalet de montagne à l'occasion des fêtes de fin d'année. Au menu : des « Christmas Games » pour élever sa chance aux jeux de table, des « Christmas Treats » et le « Christmas Tea Time ». Et pour réchauffer les soirées d'hiver, rendez-vous aux « Winter Party » tous les jeudis de décembre : bonne humeur et tenue de montagne de rigueur.

Le Casino Nomad, un casino éphémère et nomade pendant la saison estivale



Pour la saison estivale, le Blue Gin, en partenariat avec le Sun Casino, a accueilli un casino éphémère. Tables de jeux et croupiers se sont invités sur la terrasse du Blue Gin, tous les soirs, au mois d'août. Une expérience totalement exclusive sous le signe du fun et du frisson du jeu.

D'autres nouveautés pour la saison 2020 comme par exemple le floating breakfast ou encore l'offre « Eat & Swim » à découvrir sur le site : <https://www.montecarlosbm.com/fr/wellness/monte-carlo-bay-hotel-resort/eat-and-swim>

Un rendez-vous reconnu du tourisme d'affaires

Le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort est l'un des grands rendez-vous du tourisme d'affaires, qui constitue plus d'un tiers de son chiffre d'affaires. Doté d'un hélicoptère, il réunit en un seul lieu toutes les infrastructures nécessaires à l'organisation et à la réussite d'événements : lancements de produits, incentives ou séminaires, grandes conventions jusqu'à 1 700 personnes... L'hôtel en a accueilli plus de 2000 à ce jour.

L'hôtel dispose d'un business center composé de 15 salles de réunion et banquets allant de 35m² à 598m² pour une superficie totale de 1 339m² (hors lagon/espaces extérieurs), avec des salles uniques comme la Salle America qui est le plus grand des salons de l'hôtel. Avec ses 356m², elle peut accueillir 270 personnes pour un dîner, 340 personnes en théâtre et 350 en cocktail, avec une terrasse et un accès direct au jardin. Toutes les salles de réunion et banquets sont à la lumière du jour, 70% avec vue mer.



Les groupes de clientèle d'affaires bénéficient d'un accueil sur mesure : accès bus face à l'entrée dédiée, espace d'accueil modulable, bagagerie, espace check-in, business center. L'hôtel peut être partiellement privatisé sur demande. Les espaces extérieurs, le lagon et les Jardins Méditerranéens sont par ailleurs particulièrement adaptés à l'organisation d'événements d'exception pour cocktails et réceptions. Une offre de « banqueting » propose des prestations allant jusqu'à 2000 couverts.

Enfin, l'hôtel dispose d'un accès direct au Sporting Monte-Carlo et à sa salle mythique : la Salle des Etoiles. Avec son toit amovible de 973m², elle est le cadre des plus prestigieuses soirées de gala et d'incroyables shows donnés par des stars internationales.

VI. Une équipe audacieuse et engagée dans le développement durable

Près de 400 collaborateurs sont mobilisés au quotidien pour assurer un service irréprochable, que ce soit au sein de l'hôtel, des restaurants et du Blue Gin, ou dans les espaces de détente et de loisirs : une équipe multiculturelle engagée pour l'excellence du service, tout en cultivant une ambiance résolument conviviale. Le personnel reste au plus proche des clients pour assurer une expérience parfaite et toujours surprenante.

Frédéric Darnet assure la Direction du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort depuis début 2016, après avoir dirigé les Thermes Marins Monte-Carlo et mené des projets transversaux au sein de Monte-Carlo Société des Bains de Mer. Il a reçu en novembre 2019 le prix du « Manager de l'Année » des mains de S.E.M. Jacques Boisson, Secrétaire d'Etat, représentant S.A.S. le Prince Albert II, lors de la 8ème édition des Trophées de l'Eco qui réunit les entrepreneurs monégasques sous l'égide du Groupe Nice Matin, en partenariat avec le Monaco Economic Board. La vision managériale de Frédéric Darnet : écouter, être disponible et réactif, donner l'envie de se dépasser et la liberté d'entreprendre, donner l'exemple, innover et surprendre pour viser toujours plus haut !



Les équipes sont également régulièrement distinguées pour leur travail d'exception : Tony Suray, Chef Concierge du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, est chef Clef d'or depuis mai 2017. Marcel Ravin, Chef exécutif du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, est étoilé au Guide Michelin depuis 2015 et a reçu en janvier 2017 la Légion d'Honneur. Il œuvre aujourd'hui à la Martinique pour la transmission de son savoir-faire et de son expérience aux jeunes de son île, à travers une association : Patronage Saint Louis, L'espérance.

Le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort est pilote « Green » du Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer. Il a mis en place dès 2013 une « Bay Be Green Team », une équipe dédiée qui organise et suit la démarche environnementale et sociétale de l'établissement.

En 2014, le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort est ainsi devenu l'un des premiers établissements hôteliers de la Principauté de Monaco à recevoir la prestigieuse certification environnementale Green Globe. L'hôtel s'est vu décerner la certification Gold Standard en juin 2018. En plus de cette certification, le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort a reçu le Sustainability Award EHMA 2019 pour l'ensemble de ses actions.

L'hôtel a élaboré sa propre charte environnementale composée de 37 actions comme l'instauration de l'éclairage 100% économe en énergie, des bornes de recharge pour véhicules électriques, la maîtrise de sa consommation d'eau et la gestion de ses déchets.

D'autres projets ont vu le jour en 2019 comme l'installation de panneaux photovoltaïques sur le toit de l'hôtel. Ce projet permet une économie d'énergie de 168 KWh, soit la quasi-totalité de l'éclairage extérieur de l'établissement.



Un autre projet important a été inauguré en mai 2019 : la mise en place du 1er superchargeur de la Principauté directement au Monte-Carlo Bay Hôtel & Resort en partenariat avec la SMEG. Ce chargeur est 50 fois plus rapide qu'une prise de courant classique. Ce chargeur de 160 KWh pour véhicules électriques est à disposition des clients et visiteurs de l'hôtel.

Enfin, l'hôtel promeut une gastronomie responsable avec des fruits et légumes de saison, fraîchement récoltés à proximité. Le Chef Marcel Ravin collabore avec la start-up Terre de Monaco, fondée par Jessica Sbaraglia, créatrice de potagers biologiques urbains, dont le magnifique potager bio du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort. Pour répondre à la demande, le Chef se fournit également dans un autre potager « Le Jardin des Antipodes » à Menton. Une charte a également été établie avec « Mister Good Fish » permettant de respecter les ressources marines grâce à une liste qui répertorie toutes les espèces recommandées par saison. Le Chef Marcel Ravin a également décidé d'élaborer un menu vegan « Menu de mes Jardins » pour son restaurant gastronomique Blue Bay, à la carte depuis le printemps 2019.



Le Jardin potager bio du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort

VII. Récompenses et distinctions

2019

Guide Michelin - Restaurant Blue-Bay

1 étoile au Guide Michelin

EHMA Sustainability Award

Prix Villégiature – « Meilleure piscine d'hôtel en Europe »

Prix du « Manager de l'année en Principauté » - Mr Frederic Darnet, Directeur Général

2018

Guide Michelin - Restaurant Blue-Bay

1 étoile au Guide Michelin

Certification Gold standard Green Globe

Gault & Millau Antilles – Chef de l'année Marcel Ravin

2017

Guide Michelin - Restaurant Blue-Bay

1 étoile au Guide Michelin

Légion d'Honneur – Chef Marcel Ravin

2015

Guide Michelin - Restaurant Blue-Bay

1 étoile au Guide Michelin

2014

Trip Advisor - Certificat d'Excellence

Welcome Chinese – Certification « Silver Standard »

Certification « Green Globe »

2013

Trip Advisor - Certificat d'Excellence

2012

Trip Advisor - Certificat d'Excellence

World Travel Awards - Monaco Leading Resort

Oscar 2012 pour le SPA Cinq Mondes, catégorie Soin et Toilette pour l'ensemble de sa gamme sublime

Trophées du SPA 2012 pour le SPA Cinq Mondes dans la catégorie Meilleur Resort SPA

2010

Les Victoires du Paysage - Victoire d'Argent dans la catégorie Maîtres d'ouvrages, section Entreprises

IX. A propos de Preferred Hotels & Resorts

Le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort est membre de la collection Preferred Hotels & Resorts Lifestyle, qui regroupe des établissements internationaux premium pour des séjours séduisants et des instants inoubliables. Authentique, intelligemment conçue et abordable, cette collection cosmopolite propose des hôtels et resorts axés sur un service réactif et une offre de restauration locale, qui conjugue habilement style et culture. Tous les clients du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort sont éligibles à l'inscription au programme de fidélité iPrefer, qui offre à ses membres des points échangeables contre des Reward Certificates, des qualifications de statut privilégié, ainsi que des avantages spécifiques comme l'accès Internet gratuit, à chacun de leurs séjours dans plus de 550 Preferred Hotels & Resorts participants dans le monde.

Plus grande marque hôtelière indépendante au monde, Preferred Hotels & ResortsSM représente plus de 650 hôtels, complexes, résidences et groupes hôteliers exclusifs dans 85 pays. Par le biais de ses cinq collections internationales, Preferred Hotels & Resorts met en relation les voyageurs exigeants et une expérience d'hébergement de luxe exclusive qui répond en toutes circonstances à leurs préférences en matière de style et de mode de vie. Chaque établissement du portefeuille propose les standards haut de gamme et les niveaux de service inégalés requis par le programme intégré d'assurance qualité Preferred Hotels & Resorts. Le programme de fidélité client iPreferTM, Preferred ResidencesSM, Preferred FamilySM, Preferred PrideSM, et Preferred GolfTM offrent de précieux avantages aux voyageurs en quête d'une expérience unique. Pour en savoir plus, rendez-vous sur PreferredHotels.com.

X. Informations pratiques

CHIFFRES CLES

332 chambres dont 21 suites et 1 Diamond Suite

1 Spa Cinq Mondes

1 salon de coiffure

1 fitness center

1 piscine intérieure reliée à une piscine extérieure chauffée

1 lagon à fond de sable (ouvert de mai à septembre)

1 club enfants (ouvert en juillet et août)

1 casino : le Bay Casino

1 restaurant étoilé au Guide Michelin : le Blue Bay

2 restaurants : L'Orange Verte et Las Brisas (*ouvert en saison*)

1 bar principal : le Blue Gin

3 bars : le Slot (bar du Casino), la Palmeraie (bar de la piscine intérieure) et l'Hippocampe (bar du Lagon – *ouvert en saison*)

1 Business Center

15 salles de réunion et banquets (1 340 m²) dont le salon America (356m² sans piliers)

1 accès direct au Sporting Monte-Carlo et au Jimmy'z Monte-Carlo

1 hélipad et 1 ponton

ADRESSE

Monte-Carlo Bay Hotel & Resort

40 avenue Princesse Grace

MC 98000 Monaco

Principauté de Monaco

SITE WEB

montecarlobay.com / montecarlosbm.com

RESERVATIONS

T. +377 98 06 25 25 / resort@sbm.mc

XI. A propos de Monte-Carlo Société des Bains de Mer

Acteur de référence du tourisme de luxe en Europe, Monte-Carlo Société des Bains de Mer est propriétaire **des plus prestigieux établissements à Monaco** :

- 4 casinos dont le mythique Casino de Monte-Carlo,
- 4 hôtels : Hôtel de Paris Monte-Carlo, Hôtel Hermitage Monte-Carlo, Monte-Carlo Beach, Monte-Carlo Bay Hotel & Resort,
- 33 restaurants, dont 5 réunissant à eux seuls 7 étoiles au prestigieux Guide Michelin : le Louis XV-Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, le Vistamar, le Blue Bay, Elsa 100% bio et le Grill,
- Des bars aux ambiances variées, des salles de concert et le club le plus iconique de la French Riviera : le Jimmy'z Monte-Carlo,
- Les Thermes Marins Monte-Carlo, doté de technologies de pointe et proposant un restaurant santé et bien-être (L'Hirondelle),
- Des clubs sportifs (Monte-Carlo Country Club, Monte-Carlo Golf Club, Beach Club),
- Enfin, le Groupe réunit une cinquantaine de maisons de luxe parmi les plus prestigieuses au monde autour de la Place du Casino.

Inventeur du concept de « Resort », Monte-Carlo Société des Bains de Mer accompagne les évolutions des usages et des technologies depuis sa création pour faire vivre sa vocation fondatrice : « Ici, nous donnons du rêve » (François Blanc, avril 1867). 150 ans d'histoire ont ainsi forgé **une image d'excellence et une réputation internationale dans les domaines des jeux et du divertissement, de la gastronomie et de l'hôtellerie de prestige, du shopping luxe, du bien-être et de l'immobilier**.

L'ambition du Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer : **faire de Monaco la destination Luxe la plus exclusive d'Europe**. Aujourd'hui, le cœur du Resort autour de la mythique Place du Casino achève sa métamorphose :

- **L'Hôtel de Paris Monte-Carlo, palace iconique à la renommée mondiale, a écrit une nouvelle page de son histoire** avec la métamorphose de ses espaces intérieurs et de ses chambres, la création de 2 Suites d'exception et une offre gastronomique renouvelée en partenariat avec Alain Ducasse.
- **Le Casino de Monte-Carlo, symbole du Grand Art du Jeu** et lieu incontournable pour les plus grands joueurs de la planète, se métamorphose depuis 2016 pour conquérir de nouveaux publics en leur offrant une expérience globale et exclusive, combinant frisson du jeu, événements, hôtellerie de luxe et gastronomie étoilée et shopping. Le Casino de Monte-Carlo devient un créateur d'expériences originales et fait rayonner une nouvelle image du Jeu en Europe.
- Projet immobilier et d'urbanisme majeur, **One Monte-Carlo a ouvert un nouveau chapitre pour le cœur central de Monaco en 2019**, avec un quartier ultra-moderne offrant une expérience luxe totale, combinant résidentiel haut de gamme, shopping, gastronomie, culture et business, dans un cadre exceptionnel. Un havre de paix faisant la part belle au végétal où il fait bon vivre, travailler ou flâner.
- Découvreur de talents et **soutien engagé de la création artistique** (Opéra, Sporting Summer Festival, Monte-Carlo Jazz Festival, Ballets de Monte-Carlo, Orchestre Philharmonique de Monte-Carlo, Printemps des Arts, Monte-Carlo Dance Forum...), le Groupe est également **partenaire des grandes compétitions sportives de la Principauté** : Monte-Carlo Rolex Masters, Grand Prix de Formule 1, Rallye automobile.