



Communiqué de presse  
24 juin 2013

## Monte-Carlo Beach Relais & Châteaux

### Restaurant Elsa Premier restaurant gastronomique certifié Bio en région Provence – Alpes - Côte d’Azur

*Le restaurant Elsa du Monte-Carlo Beach vient d’être certifié Bio, par Ecocert, leader français de la certification Bio.*

*C’est le premier restaurant gastronomique de la région PACA à recevoir cette certification dans la catégorie 3 ; la plus rigoureuse.*

Cela signifie au menu Bio de la carte d’été Elsa 2013 que 100 % des produits sont certifiés AB (Agriculture Biologique) dans l’ensemble des préparations, 33 certificats de producteurs de vin, 22 certificats de fournisseurs alimentaires pour 158 ingrédients qui entrent dans la composition des plats, 14 fiches techniques assurant le caractère non OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) et non ionisé des produits utilisés, et l’ensemble des factures détaillant l’origine du poisson issu de la pêche sauvage.

**« Il n’y a pas de produits dont on attend plus qu’un produit biologique » explique Cécile Lepers, Déléguée Générale du Syndicat des distributeurs bio.**

**Le Chef Exécutif Paolo Sari et sa brigade,** ont entrepris depuis plusieurs mois une démarche exigeante, lourde, mais portée avec passion et conviction par l’ensemble des équipes du Monte-Carlo Beach.

Les produits - rigoureusement biologiques - sont choisis pour leurs qualités gustatives, nutritionnelles, esthétiques et cuisinés de façon à préserver toutes leurs propriétés.

Les tomates dont on redécouvre le goût d’antan, sont cultivées sur les terrains de la commune de Saint-Jeannet, dans l’arrière-pays niçois. De même qu’aubergines, salades, courgettes, herbes aromatiques, fraises... proviennent d’un réseau de petits fournisseurs bio, locaux de préférence, pour privilégier la proximité. Ce qui implique aussi de sécuriser les filières, afin de garantir les livraisons.

Toutes les viandes, volailles et agneaux sont sélectionnés selon des critères bio et un cahier des charges très précis.

Les glaces sont également fabriquées à partir d’ingrédients frais soigneusement sélectionnés, du lait jusqu’aux fruits. Le pain est pétri et cuit en cuisine deux fois par jour. En accompagnement, il est servi avec une crème d’olives et de l’huile d’olive extra vierge, ingrédient reconnu par l’Unesco comme un élément essentiel pour la santé du corps humain.

Car s’il est important de répondre à des critères très précis pour obtenir la certification Bio, la direction du Monte-Carlo Beach et le Chef Exécutif Paolo Sari se sont investis avant tout dans une démarche privilégiant santé et bien-être.

La certification obtenue est valide jusqu’en Décembre 2014, avec un audit de contrôle à la fin de l’été 2013.

## **Monte-Carlo Beach met en scène la nature comme une évidence, du lieu à l'assiette, où le goût est sublimé !**

Idéalement niché au cœur d'une végétation sauvage, le Monte-Carlo Beach est depuis toujours le symbole d'une architecture parfaitement intégrée dans son environnement, signée India Mahdavi.

Aujourd'hui, dans ce lieu extraordinaire qui abrite une flore magnifiée par Jean Mus, un pas de plus dans le respect et la beauté de l'environnement vient d'être franchi, en accord avec les valeurs de la Principauté et de la Société des Bains de Mer.

### **A PROPOS DE MONTE-CARLO SBM**

Depuis sa création il y a 150 ans, le groupe [Monte-Carlo SBM](#) a imposé l'image d'un label de très haute qualité, pionnier, inimitable et audacieux dans l'univers du tourisme de luxe. Monte-Carlo SBM se veut gardien d'un classicisme certain, du glamour et de l'élégance en même temps qu'infatigable chercheur de nouveautés en matière de tendances, de goût et de technologies. En cent cinquante années d'excellence, c'est une véritable patine culturelle et historique qui s'est déposée sur le nom de Monte-Carlo.

Aujourd'hui, Monte-Carlo SBM est une marque de luxe dont le savoir-faire s'exprime dans ses 5 Casinos, ses 4 hôtels ([Hôtel de Paris](#), [Hôtel Hermitage](#), [Monte-Carlo Beach](#), [Monte-Carlo Bay Hotel & Resort](#), et 33 restaurants dont Le Louis XV-Alain Ducasse. L'éventail de ses prestations s'étend aux domaines de la culture et du divertissement avec plusieurs salles de spectacle dont le [Sporting Monte-Carlo](#), la Salle Garnier de l'Opéra, pour des concerts et des festivals uniques, du bien-être et de la santé préventive avec les [Thermes Marins Monte-Carlo](#).

Il se veut également un acteur majeur de la vie nocturne avec la discothèque [Jimmy'z](#), et du sport avec un golf de 18 trous et un tennis-club. Monte-Carlo SBM, c'est la marque d'une expérience sophistiquée, étonnante, singulière, articulée autour de valeurs fortes : Excellence, Générosité, Audace, Inventivité, Passion. Monte-Carlo SBM s'évertue au quotidien à faire vivre la phrase immortelle de François Blanc, son fondateur : « ici, nous devons donner du rêve... »

<http://www.montecarlosbm.com>

### **Pour télécharger les photos du Monte-Carlo Beach cliquez sur le lien ci-dessous**

Copyright Monte-Carlo SBM / Jean-Jacques L'Héritier

[http://images.montecarloresort.com/photos/Beach/JJL0092\(ext\)\\_copyright\\_JJ\\_L\\_heritier.jpg](http://images.montecarloresort.com/photos/Beach/JJL0092(ext)_copyright_JJ_L_heritier.jpg)

[http://images.montecarloresort.com/photos/Beach/JJL0227\(ext\)\\_copyright\\_JJ\\_L\\_heritier.jpg](http://images.montecarloresort.com/photos/Beach/JJL0227(ext)_copyright_JJ_L_heritier.jpg)

### **Réservations Monte-Carlo Beach :**

T. (00. 377) 98 06 25 25 – F. (00. 377) 98 06 26 26

[Resort@sbm.mc](mailto:Resort@sbm.mc) – [www.monte-carlo-beach.com](http://www.monte-carlo-beach.com)

### **Contact Presse Monte-Carlo SBM**

Christiane Cane

T. : (+377) 98 06 63 62

[c.cane@sbm.mc](mailto:c.cane@sbm.mc) – [www.pressmontecarlosbm.com](http://www.pressmontecarlosbm.com)

### **Contact Relations presse Ecocert :**

T. : (+33) 1 45 80 28 10

<http://www.ecocert.com/>

