

MONTE
CARLO
BEACH

MONTE-CARLO
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER

Dossier de Presse



MONTE CARLO BEACH

Sommaire

La naissance d'un lieu intemporel

Paolo Sari, Chef Exécutif 1 Etoile au Guide Michelin

Une Gastronomie 100% Bio

L'hébergement et les prestations de prestige

Une démarche et un engagement 100% Bio

Récompenses et Distinctions

A propos de la Société des Bains de Mer

Contacts

MONTE CARLO BEACH

La naissance d'un lieu intemporel



En retrait de l'effervescence de la Place du Casino, le Monte-Carlo Beach s'avère rapidement être plus qu'un hôtel : sa plage, sa piscine olympique et son spa en font un complexe centré sur les bains de mer, la relaxation et les sports d'eau. Dans sa courbure couleur terra cotta et sa sobriété stylistique, la façade du Monte-Carlo Beach souligne le contraste en tous points avec les bâtiments de style Beaux-Arts de la Place du Casino. Sans compter les cabines de plage et le « ponton solarium », qui ancrent la Société des Bains de Mer dans une nouvelle ère... place à la modernité !

C'est en témoignant l'avènement de la saison estivale, que le Monte-Carlo Beach symbolise le changement culturel des années 1920. La clientèle ne fuit plus le soleil. La Société des Bains de Mer suit de près cette « révolution culturelle » et entreprend l'aménagement d'une plage, une piscine ainsi que d'un hôtel « pieds dans l'eau ». Elle va alors confier le lancement à Elsa Maxwell, dont la culture importée des Etats-Unis est en vogue. Célèbre chroniqueuse, écrivain et organisatrice de soirées mondaines, Elsa Maxwell est une PR avant l'heure.

En 1928, l'ouverture du Monte-Carlo Beach donne lieu à une soirée d'inauguration qu'Elsa Maxwell rend mémorable, l'événement sera relayé dans tous les carnets mondains ! Le Monte-Carlo Beach devient ainsi le nouveau lieu de rendez-vous de l'élite artistique, musicale et culturelle.

MONTE CARLO BEACH

En 1929, l'œuvre est achevée par Roger Séassal, l'hôtel est conçu à la manière des villas californiennes dans un style Art Déco très pur. La géométrie incurvée du Monte-Carlo Beach épouse le littoral et le place à l'ombre de la pinède. La sobriété de la façade en fait un lieu de charme intimiste au luxe discret et élégant.

Pour son 80^{ème} anniversaire, le Monte-Carlo Beach fait peau neuve et confie sa décoration à India Mahdavi, qui réinterprète l'hôtel comme une « ode à la Méditerranée ». De plus, la pinède s'invite sur la plage. Un nouvel environnement végétal, imaginé et conçu par le paysagiste Jean Mus, berce désormais l'hôte dans sa promenade balnéaire.

Paolo Sari au Monte-Carlo Beach, première étoile 100% Bio



Né à Venise dans une maison du Castello, le « sestier » (quartier) situé derrière le Danieli, le quadra Paolo Sari a vécu toute son enfance dans les arômes de la « cucina della mamma » : la pasta séchée dans la buanderie, les gnocchi roulés à la main, la bolognaise tournée avec constance, et les risotti aux légumes du marché du Rialto – une éducation gourmande qui marque la mémoire.

À neuf ans, il dresse des tartes aux fruits de saison et Paolo, en culottes courtes, se régale aux deux repas. Ainsi naît chez lui le feu sacré pour l'artisanat culinaire dans la cité des Doges. Adolescent, l'école de cuisine lui ouvre les secrets des spécialités italiennes diffusées sur la planète : risotto au safran façon Marchesi, le premier trois étoiles de la Botte, ravioli farcis, spaghetti al dente, cappelletti au bouillon, tagliatelle al ragù, anti pasti, escalope de veau panée, toutes ces préparations vont constituer les bases de son savoir-faire.

MONTE CARLO BEACH

Paolo Sari sera un cuisinier aux papilles affûtées, habile de ses mains, régulier et passionné : c'est l'armature sensible d'un futur grand chef transalpin.

Toute sa vie, le Vénitien au physique d'éternel adolescent, l'œil vif, l'esprit en éveil ira de restaurants en nobles tables, pas toutes italiennes, autour du monde, véritable globe-trotter de la cucina italiana, ses racines. À Londres, l'imposant Four Seasons, le Dorchester auprès du maestro suisse Anton Mosimann, la Tante Claire de Pierre Koffmann, trois étoiles, puis une sorte de tour du monde – la Corée, la Chine, le Japon et la cuisine kaiseki – enrichi d'un séjour de trois mois dans un monastère pour étudier les légumes : il a été dix années durant le Marco Polo des poêles et des cuissons à l'huile d'olive, une de ses obsessions – quatre origines d'huiles du bassin méditerranéen.

De retour dans sa terre natale, plein de sagesse et de raison, il transmet son lot d'expériences au Cipriani à Asolo, près de Venise, une adresse de référence pour les sommets, puis il est engagé par le Danieli, le Harry's Bar, alors le plus fameux restaurant italien du globe, le Gritti au Club del Doge où les risotti sont d'anthologie, son dernier poste sur l'Île San Clemente, le grand hôtel bâti sur les eaux, en direction du Lido. Peu de chefs italiens ont pu accroître leur répertoire de façon aussi étendue : la cuisine est un savoir, un art qui se développe devant les fourneaux.

C'est au San Clemente insulaire que la direction générale du Monte-Carlo Beach, découvre les préparations goûteuses, simplissimes, très abouties de Paolo Sari. Il est conquis et engagé au Monte-Carlo Beach en 2012. Dix-huit mois plus tard, le chef d'Elsa (en souvenir d'Elsa Maxwell, la fameuse chroniqueuse américaine), le restaurant du Relais & Châteaux de la Société des Bains de Mer, obtient sa première étoile – il n'y a que trois chefs italiens étoilés en France.

Aux commandes du restaurant Elsa baigné de la lumière azurée, Paolo Sari impose une règle absolue, le bio à 100 % pour tout ce qui entre dans la cuisine, même le poivre et le champagne blanc et rosé. Pour le Vénitien à la vaste culture, la devise « mens sana in corpore sano » – un esprit sain dans un corps sain – va guider sa pratique culinaire quotidienne, à commencer par le choix rigoureux des produits alimentaires, légumes, fruits, herbes fournis par des paysans et agriculteurs des villages voisins comme Saint-Jeannet que Sari visite, voit, évolue et connaît les petites récoltes livrées par les coopératives locales.

MONTE CARLO BEACH

Ainsi peut-il offrir une assiette « Bio Sama » de carottes, courgettes, cébettes, herbes du jardin mouillée d'huile d'olive, parfumée au sel de Camargue, de même pour les artichauts crus et cuits, l'édition de la ratatouille 2017, les mini fenouils, les petits pois en velouté délicieux aux fleurs de courge, les haricots et les pommes de terre nouvelles de montagne, une rareté sur la Côte d'Azur.



Côté poissons et crustacés, il choisit la pêche locale de vingt-quatre pêcheurs de la baie et au-delà, vers le Golfe de Gênes, qui le renseignent sur les « vendanges » de la nuit. Vivent le circuit court et le contact direct entre le producteur, le pêcheur et Paolo, interprète de la matière première, tel ce filet de Saint-Pierre, grand poisson méditerranéen, traité de façon meunière accompagné d'une bouquetière de légumes, et le loup de mer aux agrumes verts, sauté tiède de légumes, coulis de tomate, garnitures de couleurs et de textures. La polenta à la farine de riz, le lapin fermier, les côtes d'agneau au lard maison complètent les assiettes d'Elsa, la table en vue de la Principauté.

« J'ai voulu changer la culture des achats » explique Paolo, debout face à la Grande Bleue, croquant des câpres de Pantelleria. « Je veux tout connaître des origines des livraisons, les viandes de l'abattoir, les lieux de pêche des seiches, la provenance de la sauge, des échalotes grises et de l'ail nouveau. Il n'y a pas de vraie cuisine sans transparence et régularité. »

En fait, ce chef rigoureux a réconcilié, dans sa carte de vingt plats, la gourmandise et la santé, suprême exigence.

MONTE CARLO BEACH

Nourrir les hommes et les femmes, heureux clients du Monte-Carlo Beach, impose une éthique forte du métier de cuisinier.

Nul doute que Paolo Sari, jamais absent de son poste au cœur du Monte-Carlo Beach, n'a pas fini de nous séduire par sa créativité raisonnée : tradition et modernité liées par un talent hors du commun.

Une gastronomie 100% bio

Elsa

Restaurant Gastronomique 1 Etoile au Guide Michelin certifié 100% bio par le label Ecocert de niveau 3.



En hommage à la chroniqueuse Elsa Maxwell, le restaurant Elsa sublime les produits du jardin de la Riviera et respecte les saisons. Etoilée, cette table, se veut être le reflet d'une cuisine épurée, garante de la qualité des produits. Le Chef étoilé Paolo Sari a sélectionné les meilleurs producteurs locaux, labellisés eux aussi Ecocert, pour concocter une carte à la fois gourmande, saine et légère 100% bio, qui évolue au fil des saisons.

Elsa est le premier restaurant gastronomique de la région PACA à avoir été certifié bio, par Ecocert, leader européen de la certification Bio.

Informations pratiques :

Menu dégustation à 120€ (hors boissons)

Ouvert tous les jours du 17 Mars 2017 au 15 Octobre 2017 inclus

T. +377 98 06 50 05

MONTE CARLO BEACH

Le Deck

Prestigieuse brasserie, située au bord de l'incontournable et légendaire piscine olympique du Monte-Carlo Beach, le Deck est le lieu de rendez-vous pour un déjeuner sain et décontracté. Inspiré par la nature, le Chef propose une carte de saison savoureuse et gourmande qui invite ses convives à venir découvrir un brunch d'exception.

Tous les dimanches, Paolo Sari propose un étonnant « Marché des Saveurs », une balade gourmande d'étal en étal, à la façon provençale.

Un moment de rencontre et de partage autour de produits régionaux.



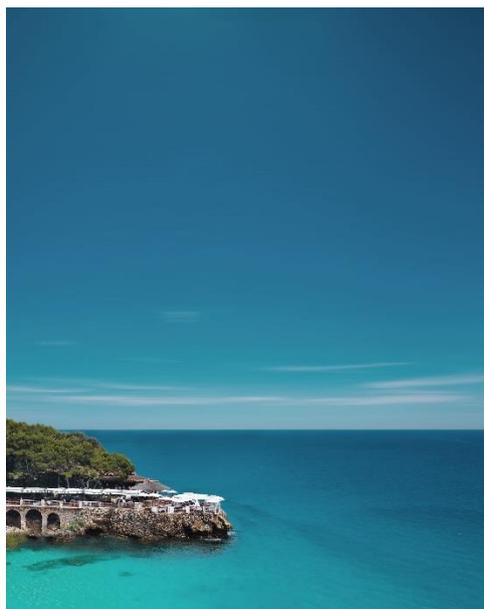
Informations pratiques :

Ouvert tous les jours du 14 Avril 2017 au 15 Octobre 2017 inclus

T. +377 98 06 51 00

MONTE CARLO BEACH

Le Lounge Dom Pérignon P2 à la Vigie



**Et le Monte Carlo Beach créa
« Le Lounge Dom Pérignon P2 et La Vigie »
Pour 70 fabuleux couchers de soleil.**

Abrité par la pinède , avec la mer pour seul horizon, ce nouveau lounge est griffé Dom Pérignon avec un accord mets et champagne signé Paolo Sari, Chef Exécutif des lieux. Au cœur de cet espace préservé, « Le Lounge Dom Pérignon P2 et La Vigie » perpétue l'élégance naturelle de la Riviera. Savamment unique et éphémère, il est le lieu idéal pour découvrir ou redécouvrir des flacons d'excellence.

Richard Geoffroy, mythique chef de cave du champagne Dom Pérignon a choisi le plus magnifique des écrins pour révéler la cuvée P2 1998. Magnifié après plus de 16 années passées en cave, ce millésime exceptionnel dévoilera sa deuxième plénitude au Monte-Carlo Beach, au sein de son espace lounge « La Vigie ».

Paolo Sari, chef étoilé 100% bio trouve ici un nouveau terrain pour de subtiles bouchées sublimant la singularité complexe iodée, minérale et épicée de la cuvée P2.

L'enchantement se poursuit au restaurant la Vigie à quelques mètres seulement, avec tous les poissons de la Méditerranée.

Le Lounge Dom Pérignon P2 à La Vigie
Ouverture le 23 juin 2017 – Fermeture le 3 septembre 2017
T. +377 98 06 52 52



MONTE CARLO BEACH

La Pizzeria



Idéalement situé face à la mer, ce restaurant d'été, privatisable, propose une carte de délicieuses pizzas bio, cuites au feu de bois, un « Bar à Salades » en self-service, rafraichissant et coloré, ainsi qu'une offre « Barbecue » pour les amateurs de viandes savoureuses et légumes grillés. Une brigade de serveurs jeunes et dynamiques délivrera une ambiance de vacances et de détente.

Informations pratiques :

Ouvert tous les jours du 16 Juin 2017 au 10 Septembre 2017 inclus

T. +377 98 06 54 54

MONTE CARLO BEACH

L'hébergement et les prestations de prestige

Unique et intemporel, Le Monte-Carlo Beach Relais & Châteaux perpétue l'élégance de la Riviera et l'art de recevoir de la Société des Bains de Mer.

Entièrement repensé par l'architecte designer India Mahdavi, Le Monte-Carlo Beach est une ode à la Méditerranée.



Le mobilier a en grande partie été dessiné par India Mahdavi « Pour le Monte-Carlo Beach, j'ai imaginé une romance, une histoire sentimentale hors du temps, nourrie de l'imagerie de la Riviera et de l'esprit de la grande époque des années 30 afin de faire revivre avec modernité et élégance ce lieu mythique ».

Les 40 chambres et suites s'inscrivent dans une harmonie bien que toutes différentes. La mer et la lumière s'y invitent, créent un sentiment d'espace et de légèreté.



MONTE CARLO BEACH

Elégantes, les chambres et suites du Monte-Carlo Beach sont aussi surprenantes. La haute technologie s'associe à la poésie et au charme. Comment ne pas chavirer, en effet, pour ces fresques murales pleines de grâce ? Réalisées par Aurore de la Morinerie, ces réminiscences de Matisse, répondent avec légèreté au stylisme des chambres, tout en rayures, losanges et couleurs.



La direction du groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer a souhaité que l'une des architectes designer les plus renommées, redonne au Monte-Carlo Beach son élégance d'antan. Architecte de formation, scénographe, designer, India Mahdavi n'en finit pas de révéler les lieux, d'en extraire leur singularité.

Informations pratiques :

- 40 chambres dont 5 junior suites, 7 suites et 2 doubles suites
- 1 lobby-bar ouvert de 15h à 19h
- 1 spa : un centre de bien-être proposant massages, soins et moments de relaxation signés La Prairie et Phytomer
- 4 points de restauration: Le Deck, La Vigie, les Cabanas et le restaurant gastronomique étoilé Elsa, La Pizzeria
- 1 salon de conférence : le salon Eileen Gray
- Sports nautiques – Piscine olympique d'eau de mer chauffée

MONTE CARLO BEACH

Monte-Carlo Beach Club

Avec les beaux jours, les envies de farniente et de déjeuner en terrasse se font de plus en plus ressentir. De bonnes raisons pour profiter du cadre paradisiaque du Beach Club et de sa piscine olympique d'eau de mer chauffée à 26°C. Dans ce lieu de rêve, la plage privée, avec ses cabanas chic de toile rayée, vous tend les bras. Inutile de chercher ailleurs : le Beach Club se charge de tout pour une détente maximale.

Laissez-vous tenter par les loisirs aquatiques vitaminés ou relaxants pour juniors et adultes. Pour nager, faire du scooter de mer et du jet ski, du ski nautique, du wakeboard, du parachute ascensionnel ainsi que du flyfish, le Beach Club de Monte-Carlo est votre choix.

Cette année encore, le flyboard est également disponible en exclusivité.

Une découverte aquatique : le stand up paddle en piscine



Ici, les enfants sont rois et peuvent participer aux activités du Club Marmorata de 3 à 8 ans, en juillet et août. Encadrés par des professionnels, ils prennent part à des animations thématiques quotidiennes et ont également la possibilité d'y déguster leur déjeuner et leur goûter. Les adolescents, quant à eux, ont accès au ping-pong et terrain de volley.

Une bibliothèque et vidéothèque environnementale a été créée spécialement à leur intention.

MONTE CARLO BEACH

Spa du Monte-Carlo Beach

Un voyage au cœur du bien-être : le spa du Monte Carlo Beach.

Dans ce lieu de détente absolue, installé dans un espace privilégié, aux abords de la piscine olympique, l'objectif est simple et tient en quelques mots : Just cares for you !



Pour cela, il est équipé d'un hammam et de trois cabines intérieures, dont deux sont destinées aux massages et aux soins esthétiques La Prairie pour le corps et le visage.

Les produits naturels de la société Phytomer viennent compléter une large offre bien-être.

Le savoir-faire des Thermes Marins Monte-Carlo est ici décliné en massages sur-mesure, à l'huile d'Argan 100% bio, en soins traditionnels issus des techniques marocaines comme ce soin hammam aux parfums de Tiout, mais aussi en traitements d'exception pour votre visage : soin radiance or pur pour une peau éclatante, soin raffermissant caviar, soins cellulaires ultra-pointus ou soin marin. L'offre est complétée par des protocoles dédiés au corps dont vous sortirez totalement ressourcés.

Afin de parfaire cette démarche de wellness, les équipes hautement qualifiées du spa se chargent aussi de la beauté de vos mains, de vos pieds et proposent des prestations d'épilation et de maquillage.

MONTE CARLO BEACH

Une démarche et un engagement 100% bio

« Be Green »



Le Monte-Carlo Beach inscrit son programme RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) dans une démarche globale initiée par le groupe Société des Bains de Mer depuis juin 2007. En 2013, le groupe a d'ailleurs engagé sa troisième charte environnementale pour la période 2017-2020 et évolue vers une démarche RSE complète avec ses trois volets : environnemental, social et sociétal.

Le Monte-Carlo Beach a décliné son engagement dans le développement durable au travers de sa propre charte environnementale, signée en juin 2016, qui met en valeur ses actions phare :

« Beach goes Bio ! »

Le restaurant Elsa du Monte-Carlo Beach est le premier restaurant gastronomique de la région PACA à avoir obtenu la certification « Bio » dans sa catégorie la plus rigoureuse : la catégorie 3 par l'organisme certificateur Ecocert. Le Chef Paolo Sari propose une cuisine 100% bio et issue de la production locale au sein du restaurant Elsa. Les produits – rigoureusement biologiques - travaillés par le Chef Exécutif Paolo Sari et sa brigade sont choisis pour leurs qualités gustatives et nutritionnelles et cuisinés de façon à préserver toutes leurs propriétés.

MONTE CARLO BEACH

Ainsi le pain est pétri et cuit deux fois par jour dans les cuisines du Monte-Carlo Beach. En accompagnement, il est servi avec de l'huile d'olive extra vierge, ingrédient reconnu par l'Unesco comme un élément essentiel pour la santé du corps humain, et une crème d'olives.

Aubergines, salades, courgettes, herbes aromatiques, assortiments de fruits rouges composeront notamment la carte d'été. Une mention particulière pour les tomates cultivées sur les terrains et un jardin potager de Saint-Jeannet, dans l'arrière-pays niçois.

Le jardin le plus proche à approvisionner la table d'Elsa en légumes d'été et plantes aromatiques, se situe à 700 mètres à vol d'oiseau sur les hauteurs de Roquebrune-Cap-Martin.

Les viandes blanches, volailles et agneaux seront eux-aussi sélectionnés selon des critères très précis.

La pizza, notamment la « Pizza O Sole mio Biologique », élue meilleure pizza au concours international de « Pizza World Championship 2016 » dans la catégorie « Meilleure Pizzeria à l'étranger » sont aussi au rendez-vous.

Les pâtes de Gragnano, faites avec la farine de blé dur, sont étirées au bronze et séchées trois jours.



« Le Bio, c'est pour nous un véritable style de vie, représentant l'excellence du goût et de la santé. Un bien-être qui satisfait notre palais, notre corps mais aussi notre esprit » Chef Paolo Sari.

MONTE CARLO BEACH

Les glaces sont également préparées à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés, du lait jusqu'aux fruits.



Le Monte-Carlo Beach s'engage avec passion et sincérité pour mettre à l'honneur les produits bio afin de protéger notre planète tout en exaltant la saveur des mets et en prenant soin de notre santé.

Collecte et recyclage

Pour aller au bout de cette démarche responsable, le Chef Paolo Sari utilise les épluchures et autres déchets issus de sa cuisine comme compost pour le potager du restaurant Elsa.

Les déchets organiques sont déshydratés et valorisés par une filière spécialisée.

Toutes les serviettes et les sets de table, fournis par la société My Drap, sont recyclés en partenariat avec l'association Pacôme Recyclage qui les récupère.

Politique de déplacement

En termes de transports propres, le Monte-Carlo Beach dispose de véhicules électriques ainsi que d'une station privée de vélos à assistance électrique.



RELAIS &
CHATEAUX.

MONTE CARLO BEACH

Trois bornes de rechargement électrique ont été installées sur le parking du Monte Carlo Beach, dont une réservée uniquement aux voitures Tesla. Le plein est offert.

Implication des parties prenantes

L'hôtel sensibilise, forme et informe ses équipes (forums, enews, blog interne), ses clients (communiqués de presse, charte environnementale et flyers disposés en chambre) ainsi que tous ses partenaires qui reçoivent une charte éthique à respecter.

Un partenariat a été développé avec l'association la Route du Goût.

Récompenses et Distinctions

Le Monte-Carlo Beach a rejoint le cercle fermé des Relais & Châteaux en 2009. Le groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer voyait alors dans cette distinction la reconnaissance des valeurs et priorités fondamentales auxquelles adhère chacun de ses établissements. Puis l'établissement s'est vu attribuer une cinquième étoile en 2010, accédant ainsi à un statut des plus enviés, véritable gage d'excellence et signe d'un niveau de prestations en adéquation avec les plus hauts standards internationaux.

Une série de prix qui récompense donc l'engagement global du groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer à l'égard de ses hôtes et ses efforts pour mener le Monte-Carlo Beach au firmament.

- Restaurant gastronomique Elsa - 1 Etoile au Guide Michelin, 2014
- Certification Bio attribuée par Ecocert pour le restaurant Elsa (catégorie 3): renouvelée chaque année depuis 2013
- Certification «Silver Standard» décernée par «Welcome Chinese», 2013
- Certificat d'Excellence Trip Advisor 2013
- Prix Villégiature 2012 « Meilleure Architecture Intérieure d'Hôtel en Europe »
- Prix Villégiature 2010 « Grand Prix du Meilleur Hôtel de Charme en Europe »
- Silver Adrian Award 2010 from Hotel Sales & Marketing Association International

MONTE CARLO BEACH

- Certification Green-Globe 2014, 2015 & 2016
Une Green Team de 20 collaborateurs est constituée parmi les équipes de l'hôtel, des restaurants et de la plage. Elle contribue au renouvellement de la certification Green Globe.
- Prix de l'environnement Orlande Relais Châteaux 2015

MONTE CARLO BEACH

A propos de la Société des Bains de Mer

C'est en 1863 que François Blanc fonde la Société des Bains de Mer en Principauté de Monaco. Un peu plus de 150 ans plus tard, le groupe est l'un des principaux acteurs du secteur des jeux en Europe et le leader incontestable du tourisme de luxe, jouissant d'une renommée internationale. La Société emploie jusqu'à 4100 personnes, dont les métiers expriment la richesse d'un savoir-faire unique.

Détentrice du privilège des jeux en Principauté de Monaco, elle exploite le [Casino de Monte-Carlo](#), le [Casino Café de Paris](#), le [Sun Casino](#) et le [Bay Casino](#). En outre, la Société des Bains de Mer exploite les plus prestigieux hôtels de Monaco, tels que l'[Hôtel de Paris Monte-Carlo](#), l'[Hôtel Hermitage Monte-Carlo](#), le [Monte-Carlo Beach Hôtel](#), le [Monte-Carlo Bay Hotel & Resort](#) et le [Méridien Beach Plaza](#). Plus de 30 restaurants et bars complètent son offre, dont les 4 restaurants étoilés « [Le Louis XV- Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris](#) », « [Elsa](#) », le « [Blue Bay](#) » et « [Le Vistamar](#) ». Les activités de la Société des Bains de Mer comprennent également la gestion de la Salle Garnier, qui abrite l'Opéra de Monte-Carlo, mais aussi celle des [Thermes Marins Monte-Carlo](#), l'un des plus spacieux et luxueux espaces dédiés au bien-être et à la santé préventive en Europe, ainsi que l'exploitation du Sporting Monte-Carlo et de sa majestueuse [Salle des Etoiles](#), où se déploie le Monte-Carlo Sporting Summer Festival chaque été. Elle exploite aussi le mythique nightclub [Jimmy'z](#) Monte-Carlo, et [La Rascasse](#), haut lieu de la nuit monégasque et des circuits de Formule 1.

Par ailleurs, la Société des Bains de Mer a développé depuis une dizaine d'années ses activités dans le domaine locatif, en complétant son portefeuille historique d'espaces commerciaux, loués à de grandes Maisons du luxe (haute couture, maroquinerie, joaillerie, design etc) par une offre locative résidentielle avec service hôtelier de grand standing (Résidence du Bay, Résidence du Balmoral et, depuis 2014, Les Villas du Sporting).

La Société des Bains de Mer détient enfin une participation de 50% dans le capital de BEG, acteur majeur des jeux en ligne en Europe et l'un des leaders des sites de paris sportifs, en particulier avec sa marque Betcltic.

MONTE CARLO BEACH

Contact presse

presse@sbm.mc

T. +377 98066361

pressmontecarlosbm.com

montecarlosbm.com

Informations pratiques

Monte Carlo Beach Relais & Châteaux

06190 Roquebrune-Cap-Martin

France

T. +377 98 06 25 25

monte-carlo-beach.com

resort@sbm.mc

