

MONTE-CARLO
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER

MONTE-CARLO BAY

HOTEL & RESORT

Dossier de presse



SOMMAIRE

- I. L'innovante expérience Monte-Carlo Société des Bains de Mer
- II. Frédéric Darnet, Directeur Général
- III. L'hébergement et les prestations contemporaines de qualité
- IV. Les espaces de bien-être et de loisirs
- V. Une gastronomie créative par Marcel Ravin, Chef étoilé
- VI. Le Bay Casino
- VII. Travailler dans un esprit chic et décontracté
- VIII. Une démarche et un engagement « green »
- IX. Récompenses et distinctions
- X. Informations pratiques
- XI. A propos de Monte-Carlo Société des Bains de Mer
- XII. A propos de Preferred Hotels & Resorts

I. L'innovante expérience Monte-Carlo Société des Bains de Mer

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 ses capacités hôtelières. 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. Il offre une atmosphère chic et décontractée, propice à la détente et à l'évasion.

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. Ainsi, autour du lagon, vit un univers végétal singulier aux ambiances exotiques multiples qui réunit jusqu'à 1500 espèces différentes. Quatre 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. 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. Au cœur de ce havre de paix imaginé à la manière d'une demeure privée, tout est prétexte à l'éveil et à l'exaltation des sens. L'odeur du jasmin s'invite sur les terrasses et les solariums pour marquer chaque instant de quiétude. Aux abords de la piscine, les cascades et leur douce musique enchantent les orangers, les citronniers et les mandariniers qui éveillent quant à eux les papilles. Sans compter les plantes ornementales appelées « oiseaux

de paradis », toujours fleuries en hiver, elles prolongent le plaisir des yeux. Avec la création de ces jardins, le Monte-Carlo Bay perpétue une tradition de la marque Monte-Carlo Société des Bains de Mer inaugurée il y a 150 ans : jardins, bosquets, pavillons, promenades sont minutieusement conçus pour provoquer un dépaysement total dans un cadre idyllique.



II. Frédéric Darnet, Directeur Général



Après avoir obtenu un MBA en Gestion Hôtelière et Finance à l'Institut de Hautes Etudes de Glion, Frédéric Darnet poursuit ses études en marketing et management au sein de la prestigieuse Université américaine Cornell. Ensuite, il devient Directeur d'exploitation du complexe Acropolis à Nice, géré par le groupe Accor. Puis il reprend la direction du Novotel Coralia de Chamonix, avant de gérer la direction du Centre de Carnac en Bretagne. Son expérience et sa vision du mariage entre l'hôtellerie et la thalassothérapie de luxe le mènent à travailler en Corse et Sardaigne, où il régit respectivement le site de Porticcio, la direction du Coralia Club Marina et l'ouverture du Sofitel Timi Ama.

En 2003, après avoir lancé les Opérations France Thalasso au siège Accor de Paris et participé à des ouvertures de sites à l'étranger, Frédéric Darnet tire sa révérence pour de nouveaux horizons tels que la négociation aéronautique ou encore la communication télévisuelle. Fort d'une expérience hétéroclite et de son tempérament déterminé, Frédéric Darnet reste toutefois en quête permanente de challenges. Sportif de haut niveau, il relève les défis haut la main avec une approche et des valeurs essentielles inculquées par le sport, telles que la rigueur et le sens de l'humain. En 2006, il rejoint le groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer et reprend la direction des Thermes Marins Monte-Carlo, devenus l'établissement de référence précurseur de nouveautés technologiques en matière de santé préventive, bien-être et esthétique.

Au sein de la Société des Bains de Mer, Frédéric Darnet participe activement à la gestion de projets innovants comme l'organisation des incontournables tournois Boxing Bonanza, le lancement des casinos de Monaco 24h/24 7j/7 et la conception de la carte de fidélité Cercle Monte-Carlo. Ses idées et son enthousiasme l'ont également conduit à gérer La Rascasse, bar inéluctable situé au Port de Monaco.

Aujourd'hui, la direction générale du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort profite des compétences managériales, de l'humilité et de la générosité de Frédéric Darnet, qui se réapproprie des lieux pour leur assurer un avenir prometteur plein d'innovation.



III. L'hébergement et les prestations contemporaines de qualité

La prouesse architecturale mérite d'être saluée car le Monte Carlo Bay Hotel & Resort aux 334 chambres dont 22 suites, est une destination de vacances tout autant qu'un hôtel de congrès. 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. Unique et intemporelle, la décoration d'intérieur contemporaine, signée Pierre-Yves Rochon, marie les lignes du design épuré aux couleurs envoûtantes et vives de la Riviera. En rupture avec le style extérieur des trois tours composées de 11 étages, l'architecte a travaillé subtilement l'élégance des volumes et des perspectives pour une vision harmonieuse, créant ainsi des espaces lumineux, confortables, intimistes et conviviaux. L'ambiance y est à la fois accueillante, chaleureuse et dans l'air du temps.

Le mobilier a été choisi parmi les plus grandes marques de design contemporain. Son rôle confirme le positionnement de l'hôtel comme innovateur avec, par exemple, des miroirs signés Starck, des fauteuils en édition limitée de Poltrona Frau ou bien encore des meubles réfrigérés en marbre, fabriqués sur mesure par Zunino Marmi. Les chambres et suites sont quant à elles imaginées dans un style dont l'élégance intemporelle et le style épuré, représentés par la collection Ligne Roset, reflètent un sentiment de convivialité, de plaisir, de beauté et de légèreté.



IV. Les espaces de bien-être et de loisirs

Les piscines et le lagon

Sous sa coupole de verre, la piscine de l'hôtel chauffée à 29°C, offre une ambiance exotique. Entourée de palmiers et de jacuzzis, elle prolonge le rêve à l'extérieur puis se métamorphose en un lagon à fond de sable blanc (non chauffé, ouvert de mai à septembre). Ce dernier est orné de trois petits ponts de bois qui enjambent les terrasses. La forme arquée de ces passerelles et de leur garde-corps s'inspire des ponts japonais ; associés à une végétation abondante, le cadre peut alors faire penser à un « jardin d'eau » méditerranéen – en référence aux chefs-d'œuvre de Claude Monet. D'autres influences se mêlent au paysage, les kiosques polygonaux renvoient aux décors orientaux, en ombrant le jacuzzi ou en s'inscrivant comme pavillon de jardin niché entre deux ponts. Un pur espace de bien-être pour profiter des douces températures de la Riviera tout au long de l'année et vivre un séjour chic et décontracté. En juillet et août, un club enfants est mis à disposition des 3-12 ans et propose de multiples activités telles que : ping-pong, dessin, peinture, films, jeux de société... En extérieur ou dans un salon climatisé, les enfants profitent pleinement de cet environnement estival et serein. Au bord des eaux turquoise du lagon à fond de sable, l'offre « Cocoon Bay » invite à la paresse : grands lits de style balinais, voilages blancs, un serveur dédié qui, tout au long de la journée vous propose des cocktails wellness ou bien encore les tapas « Pinxtos Nomade » by Marcel Ravin. Deux formules, « **Cocoon Minuty** » ou « Cocoon Cristal », sont proposées pour l'un des plus beaux moments cocooning de l'été !



Le Sea Bay

En juin 2017, le rêve aquatique se prolonge grâce à la création d'un nouvel espace, le Sea Bay : un accès direct à la grande bleue et à la réserve naturelle du Larvotto, pour nager dans un cadre préservé. Sept sun beds baptisés aux noms d'îles méditerranéennes sont installés au bord de l'eau pour s'y prélasser et s'y restaurer avec la cuisine de Marcel Ravin.

Plusieurs offres possibles : en location à la saison, à la journée ou en formule « all inclusive » pour profiter d'un service personnalisé !

Tarif journée: 300 euros (2 personnes)

A la saison : 29 000 euros (4 mois)



Le Spa Cinq Mondes et la salle de Fitness

Le Spa Cinq Mondes est une invitation au voyage sensoriel. 11 salles de soins, réparties sur 900m², font de cet espace un véritable havre de paix. Ses soins dans l'air du temps, empreints de qualité, d'authenticité et de respect des traditions ancestrales, répondent ainsi à tous les besoins et attentes d'une clientèle exigeante. Les séjours Rituels aux noms évocateurs, « Rituels de l'Orient », « Rituels de Félicité à Deux », « Rituels du Royaume du Siam », constituent un 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 formés par Cinq Mondes. L'art du bien-être est mis à l'honneur dans les codes ancestraux, notamment avec le « Rituel Tropical Revivifiant », le « Rituel du Maghreb », le « Rituel du Siam » ou plus exclusivement le « Rituel Royal Lulur » conçu tout spécialement pour le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort. Le 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, sont un aperçu de la riche gamme de soins préparatoires pour une véritable détente spirituelle et corporelle. Sans compter les « Rituels de Massage » : du Balinais à l'Oriental Traditionnel, en passant par l'Ayurvédique et le Shiatsu, leur diversité permet de retrouver une vitalité harmonieuse. Dans ce voyage sensoriel, il est également possible de sculpter son corps avec un soin minceur tel que le « Rituel Brésilien » dont la crème de café est remarquable. Autre solution, se dépenser à la salle de fitness ! L'espace est équipé de machines Technogym® de cardio training et d'un plateau de musculation. La clientèle peut y trouver des conseils personnalisés prodigués par des coaches professionnels et attentifs à son bien-être.



V. Une gastronomie créative par Marcel Ravin, Chef étoilé

Le restaurant étoilé au Guide Michelin, Blue Bay



Le quadragénaire 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.

Tout comme Alain Ducasse, enfant des Landes et Monégasque d'adoption, Marcel Ravin a apporté avec lui la mémoire des plats de « là-bas » : les épices, les produits et les recettes ô combien originales marquées par le terroir caribéen. Ce bagage, que le Chef du Monte-Carlo Bay nomme son « palais mental », a orienté son parcours et façonné son identité, il est une des bases de sa signature culinaire. Un parcours aussi atypique qu'authentique, relaté dans l'ouvrage autobiographique *D'un Rocher à l'autre - itinéraire d'un chef* (Éditions La Martinière). L'auteur décrit des anecdotes de son enfance à sa vie d'adulte et associe 60 recettes à chacune des étapes de son existence. C'est le témoignage d'une vie, une confession superbe et émouvante préfacée par S.A.S. le Prince Albert II et ce fameux « Grand Homme », le chef Alain Ducasse.

Marcel Ravin au cœur d'humaniste, s'est forgé une identité mêlée, fruit de son passé et de ses madeleines 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. Le sandre rôti au four mouillé d'une

vinaigrette de bigorneaux et de citron vert ; la paupiette de daurade aux légumes et bacon sauce Nantua ; le turbot rôti aux artichauts, condiment d'amandes et figues à l'hibiscus ; l'œuf bio au manioc truffé, jus de maracuja (fruit de la passion en créole), son chef-d'œuvre actuel ; le pigeon fermier rôti au cacao épicé, boulgour façon risotto et cèpes : autant de créativité qui propulse le restaurant Blue Bay parmi de l'élite des grandes tables monégasques.



Cuisinier de cœur et de fidélité au regard vif, Marcel Ravin prend des risques, innove, se remet en question. Sa gestuelle très étudiée et délicate donne naissance à une cuisine féminine car « elle renvoie à celle de ma Grand-mère ». Sa passion et son émotion le poussent en avant vers les rivages envoûtants de la cuisine métissée, si rare en Europe, et qu'il faut découvrir sur le Rocher monégasque.

L'Art de la table au Blue Bay

Le Chef Marcel Ravin s'associe à un potier basé sur sa terre natale la Martinique, pour imaginer des assiettes sur-mesure qui racontent une histoire.

Il aura fallu une année de collaboration pour que Peggy Desmeules et Marcel Ravin aboutissent à la conception de pièces uniques qui ramènent au point essentiel de l'itinéraire du Chef : évoquer en émotions et en relief les remarquables fonds marins caribéens.

Ces véritables œuvres d'art laissent à imaginer les parties de pêche décrites par le Chef Ravin « L'eau et la pêche font partie de l'histoire de mes débuts du ti boug (enfant en langue créole)... La mer appartient à mon enracinement géographique et environnemental... C'est là que j'ai appris à explorer les profondeurs de mon imaginaire pour mieux appréhender la transformation visible des éléments ».

Miroir de l'âme du chef étoilé, ce nouvel art de la table ravit la clientèle du Blue Bay. Déclinées sous quatre éléments du monde marin: l'assiette dôme, l'assiette oursin, l'assiette corail et l'assiette nasse, le cinquième élément s'apparente comme la cuisine audacieuse qui s'invite aisément dans cette vaisselle pour ne venir former qu'un seul art.

Et parce que Marcel Ravin aime les gestes précis et accorde de l'importance à leur beauté... Pour ne pas dénaturer l'univers de la pièce, un seul revers de la main du maître d'hôtel suffit pour retourner la sculpture qui se transforme alors en assiette, signe du début du voyage culinaire.



La nouvelle terrasse du Blue Bay

La pergola s'est effacée et les balustres ont laissé place à des parois en verre pour magnifier la vue sur la Méditerranée. Des toiles d'ombrage croisées dans l'esprit voiles de bateaux remplacent les parasols. A la tombée de la nuit, ses grand-voiles se retirent pour un dîner inoubliable sous les étoiles !



Informations pratiques du restaurant étoilé Blue Bay :

Menus :

Menu Escapades – **6 services : 92 €**

Menu Escapades – **7 services : 112 €**

Fermé au déjeuner

Fermeture annuelle : du 19 novembre au 19 décembre 2017 inclus
du 18 février au 13 mars 2018 inclus

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

Sunday Brunch :

Tous les dimanches à compter du 8 octobre 2017,
105 euros / personne, champagne à discrétion

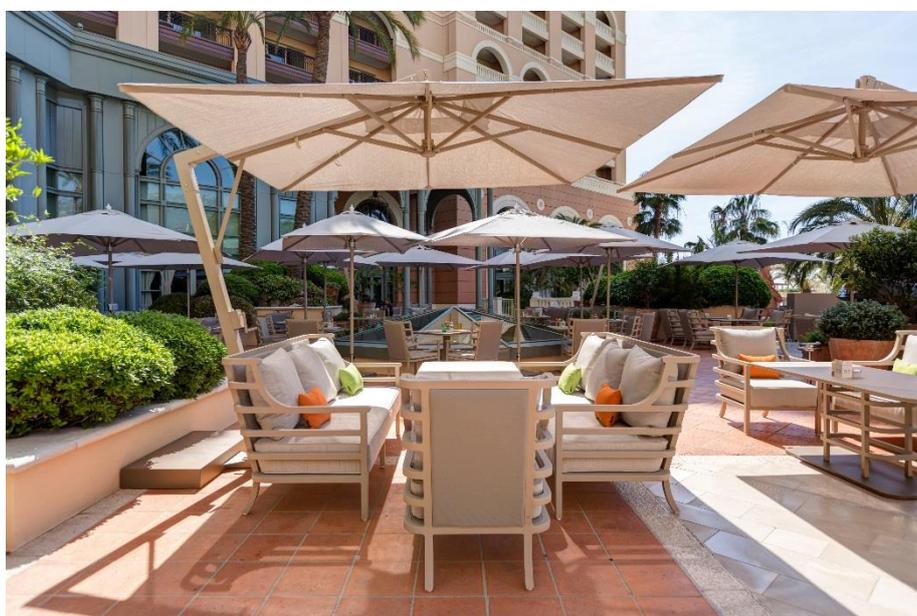
L'Orange Verte

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. L'Orange Verte propose une offre "Food & Fun" autour de spécialités telles que tartares, salades, plats du monde, ainsi qu'une sélection de thés et pâtisseries du jour. Tous les samedis et dimanches, le Chef Marcel Ravin cuisine sa recette de la volaille* au beurre d'aromates et aux épices douces, servies 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. Place aux classiques de la pâtisserie française qui attisent la gourmandise : onctueux éclair au chocolat, tartelette au citron meringuée, Paris-Brest... ou folle tentation avec 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'emporte 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. Les boîtes à emporter de tailles différentes et aux couleurs du Monte-Carlo Bay sont facilement transportables et inspirent le raffinement.

Informations pratiques :

Ouvert tous les jours, de midi à minuit

**Poulet fermier rôti à emporter : à commander de préférence 24h à l'avance*



Las Brisas

Le Chef Marcel Ravin se rend au marché et imagine, côté Las Brisas, une carte colorée où l'on peut déguster, de juin à septembre, les produits de saison tels que « la tomate burrata au pesto », « le poisson du jour » issu de la pêche locale et servi en grillade ou encore les délicieuses salades. Pour terminer en douceur, difficile de résister à « la tarte du jour » sublimant les fruits de saison. Restaurant situé entre mer et lagon, Las Brisas est le lieu idéal pour un déjeuner estival. Un parfum de vacances encense la terrasse et invite à la bonne humeur. En juillet et août, Las Brisas s'invite dans les Jardins Méditerranéens pour quatre soirées exceptionnelles et éphémères sur le thème de la Caraïbe : les soirées Maona ! Un véritable concept où les fragrances méditerranéennes se mêlent aux nuances gourmandes du barbecue.

Informations pratiques :

Summer Brunch

98 euros de 12h30 à 15h00 – juin / septembre



Le Blue Gin

Né d'un mariage entre innovation et musique, le Blue Gin est l'un des « before » incontournables de la Principauté.

Surnommé le « Waterfront » de la Principauté, cet espace en bord de mer offre une vue imprenable sur la mer Méditerranée.

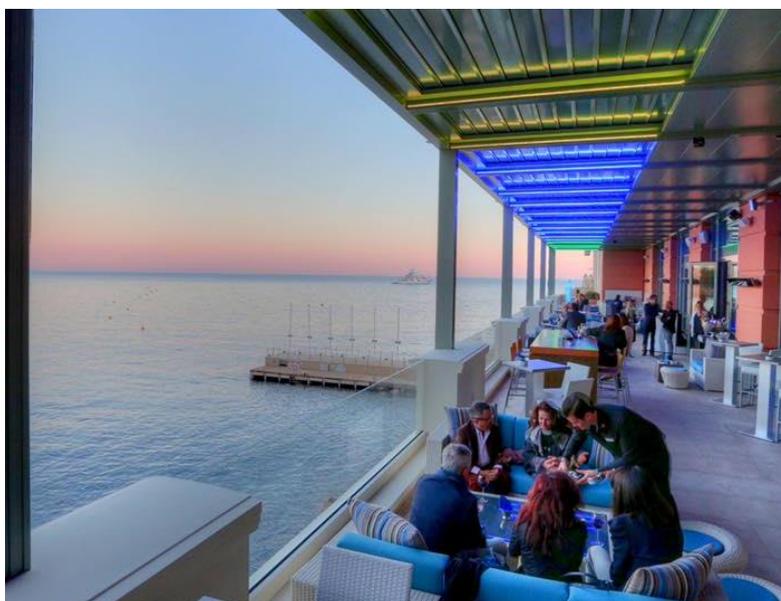
Confortablement installé dans les lounges, les parois de verre qui encadrent la terrasse, procurent la sensation de se prélasser sur un bateau et de voguer parmi les plus grands Yachts amarrés au loin.

La carte des boissons propose un large choix de vins et champagne tout en conservant ses suggestions de cocktails devenus mythique à Monaco. Découvrir le « Girly » (Martini rosé, crème de pêche, Ginger Ale, menthe, fraise et framboise) ou siroter le « Golden Julep » (rhum, Ginger Ale, infusion d'épices maison, orange, menthe) sont autant d'expériences qui marquent à jamais l'instant... Une assiette dite « Kémia » accompagne la commande : pain sarde, houmous, mini brochette de légumes...

Une vue à couper le souffle, une sélection de boissons rigoureuse et... Le Chef étoilé Marcel Ravin intervient à son tour !

Sur ce bord de mer, une cuisine ouverte est installée. Un cuisinier s'active à la préparation de gambas, tortilla, féroce d'avocat... Pour contenter les petites ou grandes faims, la carte au concept « Food 6thème » imaginé par le Chef étoilé, renforce l'esprit convivial du Blue Gin. Le partage, les bons produits et la bonne musique, appartiennent à la philosophie du lieu.

Branchez les platines ! Aux beaux jours, c'est en terrasse face à la grande bleue, que mixent les différents DJ programmés tandis qu'en hiver, la salle de billard et les confortables canapés font apprécier l'instant dans cet univers décalé et trendy.



VI. Le Bay Casino

Le Bay Casino, au design ultra contemporain et décalé, a entièrement été imaginé par le décorateur Pierre-Yves Rochon. Le rouge et le noir sont les couleurs maîtresses de ce lieu à la fois extravagant, moderne et élégant. Dominé par deux somptueux lustres en cristal noir de chez Baccarat, le sol est recouvert d'un damier rouge et noir. Une rose, symbole de la passion, orne l'ensemble. Dans ce cadre unique, le Bay Casino devient un endroit intemporel. Ses 167 machines à sous (dont 28 en terrasse) sont également équipées de la technologie « Ticket in / Ticket out », unique en Riviera avec une mise à partir de 0,01 €. Le Slot Bar, situé au cœur de la salle, choie les joueurs en proposant vermouths, bitter et autres rafraîchissements pour profiter de ce lieu chaleureux.

Conditions d'admission :

Entrée libre dès 18 ans

Ouvert tous les jours de 14h00 à 2h00.



VII. Travailler dans un esprit chic et décontracté

Cultivant un esprit dynamique et élégant, le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort offre une nouvelle approche d'une destination de légende, sous le signe de la légèreté, du plaisir et de la fête. Il est par définition l'hôtel des grands rendez-vous tendance du tourisme d'affaires. Doté d'un hélicoptère, il réunit en un seul lieu toutes les infrastructures nécessaires à l'organisation et à la réussite d'évènements : lancements de voitures, séminaires de ventes, incentives.

Le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort s'élève au cœur de quatre hectares de luxueux jardins posés sur la mer, où serpente un lagon à fond de sable unique en Europe. Dans cet hôtel les pieds dans l'eau, bâti sur une presqu'île privée et situé à quelques minutes de la Place du Casino, 75% des 334 chambres et suites, bénéficient d'un magnifique panorama sur la mer. Toutes possèdent un balcon privatif et sont dotées d'équipements techniques de dernière génération. Le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort réalise plus d'un tiers de son chiffre d'affaires avec les séjours professionnels.



Tous les salons ainsi que le Business Center, réunis sur un même étage, sont baignés de lumière et possèdent pour la plupart la vue mer. Avec 15 salles de réunion modulables (au total, 1 340m² équipés d'outils de très haute technologie), le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort est l'hôtel 4 étoiles idéal pour les manifestations de grande envergure et les loisirs. Dans un autre espace, les 356m² de la salle America peuvent accueillir 270 personnes pour un dîner, 340 en session de travail et 350 en cocktail. Ce salon s'ouvre sur une terrasse avec accès aux jardins adjacents. Les activités sportives ne sont pas en reste avec une salle de fitness, une immense piscine intérieure/extérieure chauffée, une offre jet ski et parachute ascensionnel en saison, tandis que le tennis Club et le golf 18 trous se trouvent à proximité. Le lagon à fond de sable, un espace unique en Europe, avec son eau turquoise, offre les exquis sensations du sable fin sous les pieds. Un dépaysement garanti entre deux séances de travail. Le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort bénéficie d'une unité de lieu. Avec la proximité du Sporting et de sa célèbre Salle des Etoiles, connue pour ses spectacles d'été, qui attire une clientèle internationale et reçoit des évènements privés le reste de l'année pour des réceptions pouvant aller jusqu'à 950 personnes. A la fois à deux pas de Monte-Carlo et à l'autre bout du monde, le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort offre un environnement privilégié.



VIII. Une démarche et un engagement « green »

En cohérence avec les engagements du groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer, le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort s'investit pour l'environnement. En octobre 2013, l'établissement crée sa « Bay Be Green Team ». Ce groupe de travail composé de membres du personnel se réunit de façon hebdomadaire afin d'étudier les questions « Green » et d'évoluer vers une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) complète.

Un hippocampe vert (référence à l'espèce protégée) a été choisi pour mascotte, portant ainsi fièrement les valeurs fondamentales du Resort. Tous les employés se sont liés à ce petit personnage, rapportant, au fil de leurs déplacements à travers le monde, un souvenir sous forme de carnet de voyage. L'action de la Bay Be Green team vise à sensibiliser tous les acteurs au développement durable et à les impliquer dans leurs actions, qu'il s'agisse des clients (messages en chambres, panneaux éducatifs, projet *ForestNation*, rubrique « Green » sur le site Internet,...), des collaborateurs (envoi du journal d'entreprise par mail, livret d'accueil remis à tous les employés sur clé USB, organisation de récoltes au profit d'associations,...) ou bien encore des fournisseurs par le biais d'une charte éthique.

Cette belle dynamique a déjà permis la réalisation de grands projets tels que :

- La mise en place d'une charte environnementale : à l'instar de celle signée par le groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer, la charte reprend, entre autres, un programme important d'économies d'énergie (installations leds, bornes de recharges pour véhicules électriques, détecteurs de présence) ;
- L'obtention, en avril 2014, de la certification Green Globe*, renouvelée chaque année avec succès, s'appuie sur 4 éléments importants : l'environnement, le management durable, l'aspect économique, l'aspect culturel.

Bien évidemment, le chemin est encore long mais la « *Bay Be Green Team* » a encore plein de beaux projets en tête... des voyages à travers le monde, à la découverte des lieux respectueux de l'environnement.



**Green Globe est le système de management du développement durable conçu pour l'industrie du tourisme et des voyages. Grâce à la mise en œuvre de ce système, les Membres de Green Globe économisent des ressources en eau et en énergie, réduisent leurs coûts opérationnels, aident positivement les communautés locales et leur entourage tout en répondant favorablement aux attentes des voyageurs loisirs ou affaires.*

IX. Récompenses et distinctions

Une série de prix récompense le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, représentant l'engagement global de la marque Monte-Carlo Société des Bains de Mer à l'égard de ses hôtes :

2010

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

2012

Trip Advisor - Certificat d'Excellence

World Travel Awards - Monaco Leading Resort

Oscar 2012 pour le SPA Cinq Mondes dans la catégorie Soins et Toilette pour l'ensemble de sa gamme sublime

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

2013

Trip Advisor - Certificat d'Excellence

2014

Trip Advisor - Certificat d'Excellence

Welcome Chinese – Certification « Silver Standard »

Certification « Green Globe »

2015

Guide Michelin - Restaurant Blue-Bay

1 étoile au Guide Michelin

X. Informations pratiques

334 chambres dont 22 suites

1 SPA Cinq Mondes

1 salon de coiffure

1 fitness center

1 piscine intérieure reliée à une piscine extérieure

1 lagon à fond de sable unique en Europe (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 hélicoptère et 1 ponton

Monte-Carlo Bay Hotel & Resort

40 avenue Princesse Grace

MC 98000 Monaco

Principauté de Monaco

montecarlobay.com

montecarlosbm.com



@montecarlobay

#montecarlobay

Réservations :

T. +377 98 06 25 25

resort@sbm.mc

Contact presse :

presse@sbm.mc

T. +377 98 06 63 61

pressmontecarlosbm.com

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

Depuis sa création il y a 150 ans, la marque Monte-Carlo Société des Bains de Mer a imposé l'image d'un label de très haute qualité, pionnier, inimitable et audacieux dans l'univers du tourisme de luxe. Monte-Carlo Société des Bains de Mer 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 Société des Bains de Mer est une marque de luxe dont le savoir-faire s'exprime dans ses 4 Casinos, ses 4 hôtels (Hôtel de Paris, Hôtel Hermitage, Monte-Carlo Beach Hotel, Monte-Carlo Bay Hotel & Resort), et une trentaine de restaurants dont 4 réunissant à eux seuls 6 étoiles au prestigieux Guide Michelin.

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 Monte-Carlo, La Rascasse, Le Buddha-Bar, et du sport avec un golf de 18 trous et un tennis-club. Monte-Carlo Société des Bains de Mer, c'est la marque d'une expérience sophistiquée, étonnante, singulière, articulée autour de valeurs fortes : Excellence, Générosité, Audace, Inventivité, Passion. Monte-Carlo Société des Bains de Mer s'évertue au quotidien à faire vivre la phrase immortelle de François Blanc, son fondateur : « ici, nous donnons du rêve... »

XII. 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.