

MONTE·CARLO
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER



Jean-Claude Brugel
Nommé Chef du restaurant L'Hirondelle
Nouvellement certifié Mr Goodfish



Les Thermes Marins Monte-Carlo confient au Chef Meilleur Ouvrier de France 1996 Jean-Claude Brugel la cuisine santé et savoureuse du restaurant L'Hirondelle. Attaché à la qualité du produit, la perfection des cuissons et la justesse des goûts, Jean-Claude Brugel

pérennisera le travail de son prédécesseur Jacky Oberti, tout en apportant sa note créative et sa technicité à l'offre déjà réputée du restaurant L'Hirondelle. Après avoir été Chef Exécutif du Monte-Carlo Beach et de la mythique Brasserie du Café de Paris, il déclare : *« c'est un réel privilège de mettre mon savoir-faire au service d'une cuisine raffinée et équilibrée, inspirée par les saisons et la Méditerranée ».*

Dominant la Grande Bleue, le restaurant l'Hirondelle révèle un magnifique panorama sur le Port et le Rocher Princier. En proposant une offre composée en osmose avec les soins, la cuisine de ce restaurant s'inscrit dans une expérience de bien-être, associant le plaisir gustatif à la légèreté. Une expérience culinaire résolument dans l'air du temps, qui attire également une clientèle d'affaire au déjeuner. La carte du restaurant propose un menu du Marché et un menu Santé à 55 Euros sans gluten ainsi qu'un assortiment de plats aux vertus détoxifiantes ou végétariennes.

Le 18 avril dernier, les Thermes Marins Monte-Carlo, représentés par Madame Christine Zoliec, Directrice de l'établissement, et la Fondation Prince Albert de Monaco, représentée par S.E.M. Bernard Fautrier ont officialisé l'engagement du restaurant L'Hirondelle, en présence de Monsieur Dimitri de Andolenko, Directeur des Achats du groupe et du nouveau Chef Jean-Claude Brugel. Après Le Vistamar à l'Hôtel Hermitage, Les Thermes Marins Monte-Carlo s'engagent aux côtés de la Fondation Prince Albert II de Monaco dans la promotion de la consommation responsable de produits de la mer avec le restaurant L'Hirondelle, désormais partenaire du programme Mr. Goodfish.

Informations pratiques :

Restaurant L'Hirondelle
Place du Casino
MC 98000 Principauté de Monaco

T. (377) 98 06 69 30
thermesmarinsmontecarlo.com

Ouvert au déjeuner de 12h00 à 17h45
Suggestions à la carte de 12h00 à 16h00
Fermé au Dîner

A propos du Chef M.O.F 1996 Jean-Claude Brugel

Jean-Claude Brugel est originaire du Tarn-et-Garonne où il grandit dans l'exploitation agricole familiale. Il étudie l'hôtellerie à Souillac puis Toulouse, avant de s'établir sur la Côte d'Azur en 1984, où il développe une cuisine précise et innovante auprès de Chefs tels que Roger Vergé ou Joël Garault. En 1992, il rejoint le Groupe Monte-Carlo Société des Bains de

Mer. C'est au Monte-Carlo Beach Hôtel, qu'il se construit une renommée internationale, mettant tout son talent au service d'une clientèle exigeante. En décembre 2011, il reprend les cuisines du de la Brasserie du Café de Paris, sur la place du Casino et revisite les plats traditionnels d'une brasserie haut de gamme. Tout au long de son parcours, ce Compagnon du Tour de France s'illustre dans les plus prestigieux concours, avec notamment une consécration au titre de Meilleur Ouvrier de France, décroché en 1996.

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

Monte-Carlo Société des Bains de Mer propose une expérience inédite, alliant luxe, bien-être ou gastronomie et met à la disposition des clients un resort unique au monde : 4 hôtels (Hôtel de Paris, Hôtel Hermitage, Monte-Carlo Beach, Monte-Carlo Bay Hotel & Resort), 45 salles de banquets et conférences pouvant recevoir jusqu'à 950 personnes, 30 restaurants dont 4 réunissant à eux seuls 6 étoiles au prestigieux Guide Michelin, et 4 casinos dont le mythique Casino de Monte-Carlo. Haut lieu de la vie nocturne, le Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer offre un formidable choix de bars et de salles de concert. Découvreur de talents et soutien engagé de la création artistique, le Groupe programme des soirées musicales aux affiches artistiques audacieuses au Sporting Summer Festival, au Monte-Carlo Jazz Festival, à la Rascasse ou au Buddha Bar. Sa discothèque le Jimmy'z figure parmi les plus réputées d'Europe depuis plus de 40 ans.

A propos de Mister Good Fish

Lancé en 2010, le programme Mr Goodfish est né d'un constat simple : Aujourd'hui trop d'espèces de poissons sont sur-pêchées et menacées d'extinction alors que beaucoup sont méconnues, abondantes et de surcroît délicieuses. Cette initiative, soutenue aujourd'hui par plusieurs centaines de professionnels, a pour ambition de proposer une alternative aux consommateurs en les invitant à découvrir de nouvelles espèces sélectionnées selon la liste établie par le programme « Mr.Goodfish ». Cette liste, établie par des spécialistes de la ressource marine, est renouvelée à chaque changement de saison, en fonction de l'état de la ressource, de la taille, de la saison et du statut de l'espèce. Engagée depuis son origine pour la préservation des espèces marines menacées et notamment le thon rouge, la Fondation Prince Albert II de Monaco coordonne le développement du programme « Mr.Goodfish » sur la façade méditerranéenne.

Contact Service:

T. +377 98 06 63 61

presse@sbm.mc

pressmontecarlosbm.com