

COMMUNIQUE DE PRESSE
Monaco, le 12 mars 2019



Mada One :

Le Chef Marcel Ravin invite la « snackonomie » à la table de One Monte-Carlo

Quartier à vivre le plus exclusif de la Riviera, One Monte-Carlo accueille depuis le 11 mars 2019, sur la Promenade Princesse Charlène, un tout nouveau concept de restauration imaginé par le Chef étoilé Marcel Ravin : Mada One. Pour le petit-déjeuner, un déjeuner en toute simplicité, une pause shopping savoureuse ou un afterwork, ce concept « snackonomique » répond à toutes les envies gourmandes, tout au long de la journée. Celles des résidents de ce tout nouveau quartier au cœur de Monaco, comme celles des visiteurs, dans un décor élégant signé David Collins Studio. Fidèle à la cuisine des bons produits, à la naturalité et aux mélanges de saveurs, Marcel Ravin a conçu une carte colorée et généreuse à déguster sur de très jolis plateaux bento. Petit plus du lieu : l'«apéro-thérapie » de 17h30 à 20h00, un afterwork associant cocktail ou verre de vin et créations salées et sucrées.

Mada One, la « snackonomie » façon Monte-Carlo

Nouveau lieu de vie et de shopping inauguré le 22 février 2019, One Monte-Carlo offre désormais une nouvelle expérience culinaire. Pour l'imaginer et la mettre en œuvre le Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer a fait confiance à son chef étoilé Marcel Ravin, qui dirige le restaurant Le Blue Bay, depuis sa création en 2005 au Monte-Carlo Bay Hotel & Resort. Mada One, une deuxième adresse monégasque pour Marcel Ravin. Un joli hommage à sa terre d'origine, la Martinique ou Madinina/Madiana, ancien nom de l'île signifie l'«île mythique». Mada One est justement un petit îlot au cœur de ce nouveau quartier, où la « snackonomie » fait référence au savoir-faire gastronomique du Chef et la simplicité qu'il souhaite apporter à ce lieu, dans l'esprit d'un café, d'un bistrot ou d'un salon de thé, selon le moment de la journée.

« L'idée est de commander sur place ou à emporter, sans perdre de temps, des plats de très grande qualité. Nous avons poussé le concept jusqu'à servir nos clients dans des bento box. Tout a été pensé pour faciliter la vie des clients, que ce soit pour la dégustation ou le voyage ! », commente le Chef Marcel Ravin.

Munegu et Tchôk, les créations signatures de Marcel Ravin pour le Mada One

Le Chef a souhaité surprendre ses hôtes avec des créations originales telles que le Munegu («Monaco» en Monégasque, «le goût des gens» en créole), un « gâteau de voyage », subtil mélange entre la fougasse monégasque

et le Panettone, blanc et rouge, aux couleurs de la Principauté. Une réinterprétation des saveurs de la Méditerranée (citron de Menton, confiture ...) en hommage à sa terre d'adoption.

A ne pas manquer non plus une version totalement inattendue et revisitée de la tarte aux fruits, le Tchôk. Une véritable explosion de saveurs en bouche et une présentation en petit pot pour se livrer à la tentation en cachette. Le Tchôk est un autre clin d'œil à la Martinique, un uppercut plus exactement.

Mada One une expérience également à emporter

Pain, viennoiserie, petits plats, salades, tartines, sandwiches, Tchôks et autres pâtisseries peuvent s'emporter partout. Le restaurant propose une sélection de produits d'épicerie fine avec quelques précieux ingrédients composant les recettes Mada One (huiles, épices...).

One day au Mada One, de 8h00 à 20h00

Mad'Matin de 8h à 11h30

Un petit déjeuner sain et savoureux avec de délicieuses viennoiseries, du bon pain frais, des Tchôks de fruits et de fromage blanc, un corner gluten free avec pains, viennoiseries, laits végétaux...

Mad'Midi de 11h30 à 15h00

Des salades gourmandes avec des crudités de saison, des petits plats savoureux comme la « green » blanquette brocoli, riz venere & pistache, le saumon à la vapeur, kumbava et patate douce.

La formule « Mad'day » à 26 Euros (entrée/plat ou plat/dessert + eau) ou 32 Euros (entrée/plat/dessert + eau)

Mad'Aprem de 15h à 17h30

Avec notamment le Mada Champagne High Tea, ou l'afternoon tea version Mada One : thé, scones confiture & crème épaisse, sandwiches et pâtisseries, le tout accompagné d'une coupe de Champagne.

Mad'Apéro de 17h30 à 20h

L'heure de l'«apéro-thérapie», pour apaiser corps et esprit après une journée de travail ou de shopping, avec de délicieux cocktails, une belle sélection de vins et de succulentes bouchées salées & sucrées à partager.

[Télécharger les visuels en haute définition - copyright MONTE-CARLO Société des Bains de Mer](#)

Informations pratiques

Ouvert à partir du 11 mars 2019 du lundi au samedi de 8h à 20h

Mada One – One Monte-Carlo – MC 98000 Principauté de Monaco

Tel : +377 98 06 68 68

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

Monte-Carlo Société des Bains de Mer offre depuis 1863 un Art de Vivre inédit, un Resort unique au monde avec 4 casinos dont le prestigieux Casino de Monte-Carlo, 4 hôtels (Hôtel de Paris Monte-Carlo, Hôtel Hermitage Monte-Carlo, Monte-Carlo Beach, Monte-Carlo Bay Hotel & Resort), les Thermes Marins Monte-Carlo, dédiés au bien-être et à la santé préventive, 30 restaurants dont 5 réunissant 7 étoiles au Guide Michelin. Haut lieu de la vie nocturne, le Groupe offre une formidable palette d'événements dont le Monte-Carlo Sporting Summer Festival et le Monte-Carlo Jazz Festival. Fin 2018 Monte-Carlo Société des Bains de Mer achève quatre années de métamorphose dédiées à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo et à la création d'un nouveau quartier autour de la Place du Casino, One Monte-Carlo, offrant résidences de haut standing, shopping, restaurant et centre de conférence. La vision du Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer à horizon 2020 : faire de Monte-Carlo l'expérience la plus exclusive en Europe.

CONTACT PRESSE

Monte-Carlo Société des Bains de Mer

presse@sbm.mc +377 98 06 64 14



montecarlosbm.com @montecarlosbm #mymontecarlo