

**MONTE-CARLO**  
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER

**MONTE-CARLO BAY**

HOTEL & RESORT

Dossier de presse 2019

*Un état d'esprit, votre style*

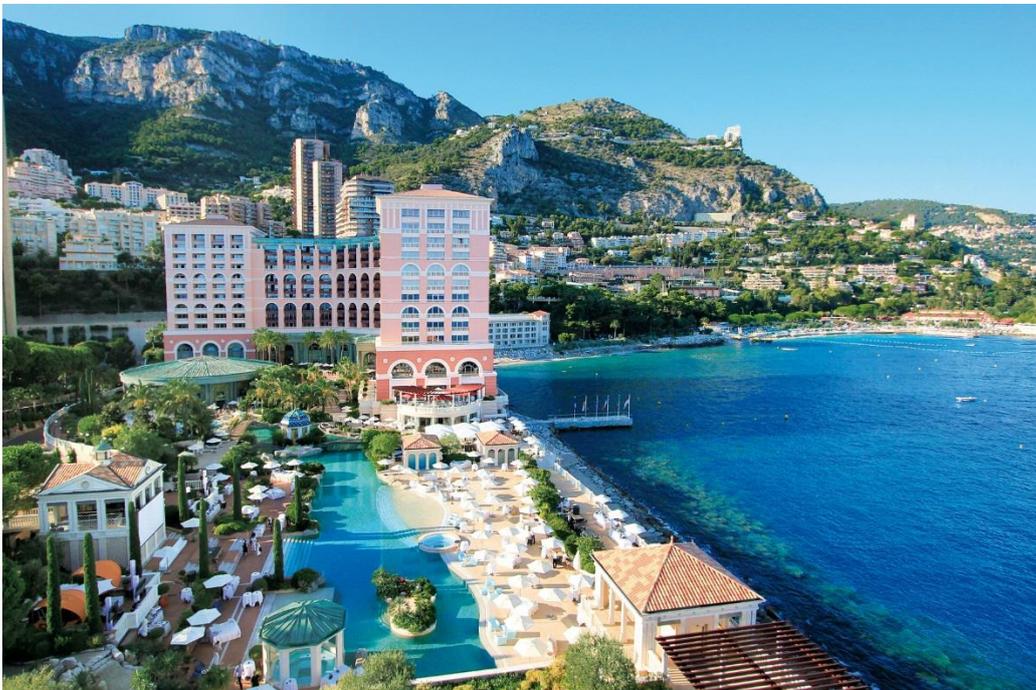


## SOMMAIRE

- 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 sa capacité hôtelière. 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.

*Un état d'esprit, votre style*

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 1 500 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.



*Un état d'esprit, votre style*

## II. Frédéric Darnet, Directeur Général



Après avoir étudié la 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, où il obtient son MBA. 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 en 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 du Groupe Monte-Carlo 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, des fauteuils en édition limitée de Poltrona Frau. Les chambres et suites sont quant à elles imaginées dans un esprit 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.



*Un état d'esprit, votre style*

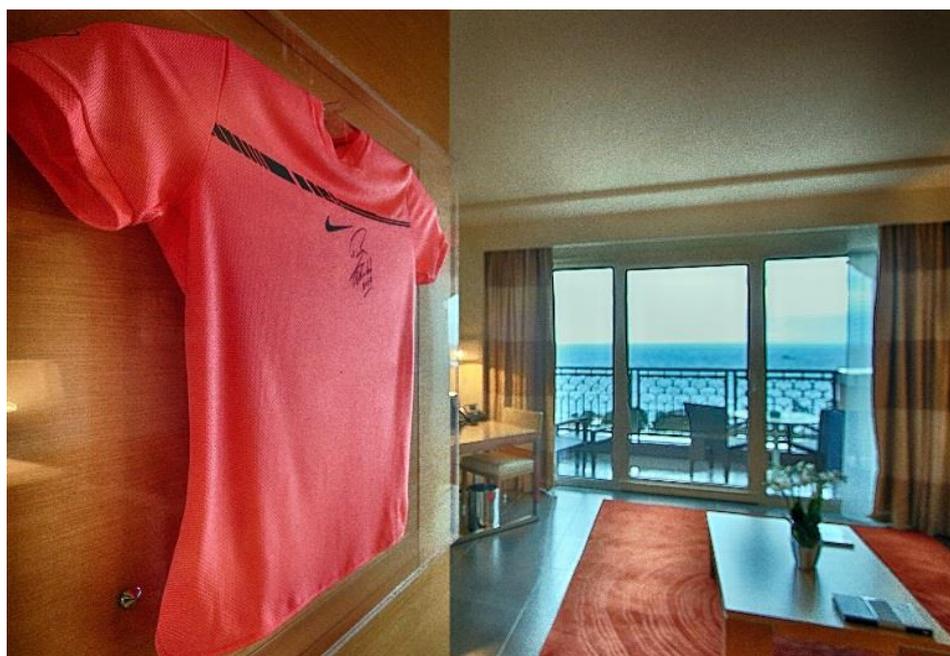
## La Suite Rafael Nadal

Lundi 16 avril 2018, le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort a inauguré la Suite Rafael Nadal, en présence de SAS le Prince Albert II de Monaco. Cette inauguration s'est inscrite dans le cadre de la 112ème édition des Rolex Monte-Carlo Masters et du 90ème anniversaire du prestigieux Monte-Carlo Country Club.

Avec cette inauguration, le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, hôtel officiel des Rolex Monte-Carlo Masters, a voulu rendre hommage à une légende du tennis, Rafael Nadal, premier joueur à avoir remporté ce tournoi monégasque à 10 reprises. Cette suite ouverte sur la mer, qu'il a lui-même choisie pour ses séjours en Principauté, est à l'image du champion : élégante et sobre. La décoration est influencée par l'univers sportif du champion, et rehaussée d'objets fétiches qui ont marqué sa carrière - raquette, tee-shirt, chaussures et autres photos immortalisant ses 10 victoires monégasques.

Pour Frédéric Darnet, Directeur Général du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort :

*« Rafael Nadal est un hôte de marque, particulièrement aimé et attendu à l'hôtel. Il incarne toutes les valeurs que nous portons haut et fort dans tous les métiers exercés : dépassement de soi, humilité, simplicité. Nous souhaitons donc lui faire honneur et lui rendre hommage en nommant cette suite à son nom. »*



*Un état d'esprit, votre style*

## 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 la 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 » et ses grands lits de style balinais à voilages blancs invite à la paresse.

*Tarif Cocoon Bay : basse saison = 420€ / Juillet, Août : 500€\**

## Le Sea Bay

En juin 2017, le rêve aquatique se prolonge grâce à la création d'un nouvel accès direct à la grande bleue et à la réserve naturelle du Larvotto, pour nager dans un cadre préservé. Dix « Sea Bay » baptisés du nom d'îles méditerranéennes sont installés au bord de l'eau pour se prélasser et se restaurer avec la cuisine de Marcel Ravin.

*Tarif basse saison : 420€ en semaine, 500€ le weekend /600€ Juillet – Août*



*Un état d'esprit, votre style*

## 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 900m<sup>2</sup>, font de cet espace un véritable havre de paix. Dès l'accueil, le marbre Bronzo Amani et les suspensions en chêne clair vous procurent une sensation apaisante. On s'évade volontiers dans ce nouveau cocon aux matériaux rigoureusement sélectionnés par l'architecte Alexandre Pierart de l'agence Suprem Architectures, pour une promesse de relaxation intense. A pas de velours, on se blottit sous le puits de lumière qui laisse pénétrer quelques rayons du soleil méditerranéen. Une lumière douce, source d'énergie, nous guide alors vers le lieu du bien-être ultime, les cabines de soins.



Des 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

*Un état d'esprit, votre style*

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.



*Mars 2012 : Elu « Meilleur resort SPA » pour le concours National « Trophées du SPA »  
Octobre 2009 : Elu Meilleur spa d'Europe par le Prix Villégiature  
Mai 2006 : Classé parmi les plus beaux spas d'Europe par Condé Nast Traveller*

*Un état d'esprit, votre style*

## V. Une gastronomie créative par Marcel Ravin, Chef étoilé

### Le restaurant étoilé au Guide Michelin, Blue Bay



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.

Ce bagage, que le Chef du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort 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 de Monaco et le chef Alain Ducasse.

Le Chef a également signé un second ouvrage : "Best of Marcel Ravin", aux Editions Ducasse. Le meilleur de Marcel Ravin en 10 recettes. Un véritable cours de cuisine en pas à pas illustrés, avec conseils et astuces, pour réussir ses recettes comme le grand Chef !



*Terrasse du Blue Bay avec vue panoramique sur la Mer Méditerranée et le lagon à fond de sable*

*Un état d'esprit, votre style*

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. Pintade fermière au maïs, foie gras au pesto de pistache de la Martinique, chou pluriel et truffe.

Ses plates signatures : l'œuf bio au manioc truffé, jus de maracuja (fruit de la passion en créole), son dessert signature ; partition choco & maracuja, texture de fèves au cacao & de fruits de la passion : autant d'audace basée sur une réflexion introspective qui propulse le restaurant Blue Bay parmi l'élite des grandes tables monégasques.



*L'œuf bio au manioc truffé, jus de maracuja*

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 audacieuse, si rare en Europe, et qu'il faut découvrir sur le Rocher monégasque.

Une cuisine créative récompensée en novembre 2018 par le guide gastronomique de référence, le Gault et Millau dans son nouveau guide Antilles-Guyane, où figure 215 restaurants de la Guadeloupe, la Martinique, les îles du Nord et la Guyane. En 42 ans d'existence, c'est la première fois que le 2ème guide gastronomique mondial (après le Michelin), présent dans 23 pays, édite un guide sur la cuisine créole.

*Un état d'esprit, votre style*

Et pour cette première édition, c'est à Marcel RAVIN que le Guide a souhaité remettre le Trophée de Cuisinier de l'année lors d'une cérémonie qui a eu lieu en Martinique le 30 novembre 2018. Cette récompense revient à Marcel RAVIN pour son travail au sein des restaurants de la Tour Simon.

### **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. Déclinaison de 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 Table de Marcel » au Blue Bay, une expérience de partage unique en compagnie du Chef Marcel Ravin et de sa brigade !**

Au plus près du cœur de la cuisine entre la salle et les fourneaux, le chef Marcel Ravin créé une table d'exception pour deux personnes.

Une expérience extra-sensorielle unique, 14 créations où le jeu et la texture subliment les saveurs. Pour un moment de partage, de convivialité, une soirée insolite au cours de laquelle le chef Marcel Ravin vous plonge dans son univers culinaire empreint de créativité et de sensibilité. Ce voyage gustatif inclut l'apéritif champagne, le vin et la découverte d'un rhum vieux agricole de la Martinique.

*520€/ 2 personnes (les jeudis, vendredis et samedis soirs sur réservation uniquement)*



**Informations pratiques du restaurant étoilé Blue Bay :**

Menus :

Menu Escapades – 6 services : 92 €

Menu Escapades – 7 services : 112 €

Fermé au déjeuner

Dîner 19h30 – 22h du mardi au samedi

Fermetures annuelles : *(sous réserve d'éventuelles modifications)*

du 18 février au 19 mars 2019 inclus

du 18 novembre au 17 décembre 2019 inclus

*Un état d'esprit, votre style*

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

Sunday Brunch :

Tous les dimanches d'Octobre à Mai de 12h30 à 15h.

110 euros / personne, champagne à discrétion

Réservation : +377 98 06 03 60



### **De la terre à l'assiette : un chef étoilé engagé !**

Cuisiner les fruits et légumes de saison, fraîchement récoltés à proximité est plus qu'un engagement, une priorité pour Marcel Ravin. Au Blue Bay, le restaurant signature du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, les végétaux cueillis à quelques pas sont au centre du plat, les viandes et poissons des accompagnements.

Pour cela, le Chef collabore avec la start-up Terre de Monaco, fondée par Jessica Sbaraglia, créatrice de potagers biologiques urbains, dont le magnifique potager du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort ! Pour répondre à la demande, le Chef se fournit également dans un autre potager « Le Jardin des Antipodes » à Menton.

*Un état d'esprit, votre style*



*Le Chef Marcel Ravin, dans son potager du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort*

La saisonnalité est aussi un sujet essentiel pour le Chef. Une charte a été établie avec « Mister Good Fish » permettant de respecter les ressources marines grâce à une liste qui répertorie toutes les espèces recommandées par saison. Par exemple, pas de thon rouge à la carte car il s'agit d'une espèce protégée, ou encore pas de St Jacques en été. Les clients pourront toutefois découvrir à la carte du sabre ou bien encore de la vive, encore peu connus. D'autre part, le Chef Marcel Ravin a décidé d'élaborer un menu végétarien pour son restaurant gastronomique Blue Bay, qui sera à la carte du Blue Bay dès Avril 2019 !

## "Épicez votre talent !" Les cours de cuisine qui mêlent gastronomie et convivialité

Un cours de cuisine signé Marcel Ravin est à coup sûr inoubliable. En alternant apprentissage et dégustation, les élèves découvrent une cuisine contemporaine aux multiples influences.

Un moment de partage et de transmission autour de thématiques toutes plus surprenantes et gourmandes les unes que les autres...

Thématiques à découvrir : Fêtes de fin d'année, St Valentin, Cuisine Corse, Cuisine Vegan, Apéro dinatoire, Finger food, Homard et Avocat etc.



## 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, servie 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-

Informations pratiques :

Ouvert tous les jours, de midi à minuit

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

*\*\* pour 4 à 10 personnes (à commander 48h à l'avance)*



*Un état d'esprit, votre style*

## Las Brisas

### L'escale du Bay, le nouveau concept du restaurant d'été Las Brisas !

Situé entre mer et lagon, Las Brisas, le restaurant d'été du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, est le lieu idéal pour un déjeuner estival et dépaysant. Un parfum de vacances encense la terrasse et invite à la bonne humeur...

Mais le Chef étoilé Marcel Ravin a souhaité créer la nouveauté dans cet écrin face à la Mer en imaginant un nouveau concept autour d'une cuisine de partage : *L'escale du Bay*.

En famille ou entre amis, les clients font escale à Las Brisas, le temps d'un déjeuner convivial, festif et gourmand ! Du bout des doigts, ils savourent une cuisine gourmande mêlant saveurs Méditerranéennes et Caribéennes. Rôtisserie, banc de poissons frais et barbecue, les papilles des gourmands sont ravies ! De l'entrée au dessert, tout se partage, pour un moment inoubliable, dans ce cadre idyllique au bord de la Mer Méditerranée...

Aux commandes de cette excursion estivale, le Chef Marcel Ravin, invite au voyage et fait ainsi découvrir sa cuisine et ses origines avec générosité et simplicité ! Une escale gourmande, d'un Rocher à l'autre...Clin d'œil aux origines Martiniquaises du Chef (le Rocher du Diamant) et à sa terre d'adoption (Rocher de Monaco) !

Une nouveauté depuis Juin 2018 !

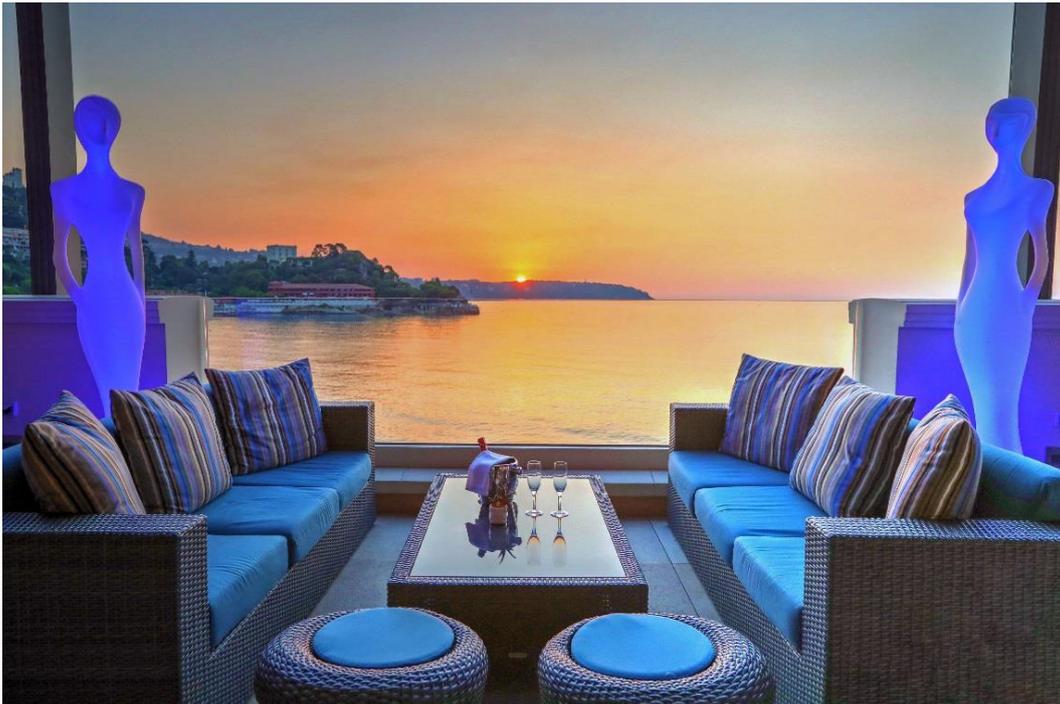


*Un état d'esprit, votre style*

## 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...

*Un état d'esprit, votre style*



Une vue à couper le souffle, une sélection de boissons rigoureuse et... Le Chef Marcel Ravin intervient à son tour ! Pour contenter les petites ou grandes faims, la carte au concept « Food 6thème » imaginé par le Chef, renforce l'esprit convivial du Blue Gin. Le partage, les bons produits et la bonne musique, appartiennent à la philosophie du lieu.

### **L'étoile des neiges, le nouveau concept éphémère hivernal du Blue Gin**



Pendant tout le mois de décembre, le Blue Gin se transforme en véritable chalet de montagne à l'occasion des fêtes de fin d'année. Ambiance cocooning le jour et fête d'après-ski le soir, le Blue Gin devient alors « l'étoile des neiges ». Au programme, plaid douillet, tea time, jeux, close up de magie et live dj les jeudis, vendredis et samedi... mais surtout une terrasse entièrement chauffée et couverte avec vue imprenable sur la Mer.

*Nouveaux horaires : 13h – 1h30, ouvert 7/7*

*Un état d'esprit, votre style*

## Le casino nomade, un casino éphémère et nomade pendant la saison estivale



Pour la saison estivale 2018, le Blue Gin a créé l'événement, en partenariat avec le Sun Casino, en accueillant pour la première fois en Europe, un casino éphémère ! Tables de jeux et croupiers se sont invités sur la terrasse du Blue Gin, les jeudis, vendredis et samedis, du 2 au 25 août 2018. Une expérience totalement exclusive sous le signe du fun et du frisson du jeu !

## 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, choisit 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.



*Un état d'esprit, votre style*

## 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.



*Un état d'esprit, votre style*

Tous les salons ainsi que le Business Center, réunis sur un même étage, sont baignés de lumière et possèdent pour la plupart sur la vue mer. Avec 15 salles de réunion modulables (au total, 1 340m<sup>2</sup> 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 356m<sup>2</sup> 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.



*Un état d'esprit, votre style*

## VIII. Une démarche et un engagement « green »

Le 23 avril 2014, le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, fleuron et hôtel pilote « Green » du Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer est devenu l'un des premiers établissements hôteliers de la Principauté de Monaco à recevoir la prestigieuse certification environnementale Green Globe\*.

L'obtention de la certification couronne une démarche « développement durable » que Monte-Carlo Société des Bains de Mer a initiée en 2007 avec l'élaboration de sa première charte environnementale.

Depuis octobre 2013, le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort a mis en place, la « Bay Be Green Team », une équipe dédiée, qui organise et suit cette démarche environnementale.

Le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort a élaboré, en février 2014, sa propre charte environnementale composée de 37 actions comme l'instauration de l'éclairage 100% économe en énergie, des bornes de recharge pour véhicules électriques, la maîtrise de sa consommation d'eau et la gestion de ses déchets. D'autres projets sont en cours comme celui d'installer des panneaux photovoltaïques sur le toit de l'hôtel qui verra le jour en Avril 2019. Un projet qui devrait permettre une économie d'énergie de 168M KWh, soit la quasi-totalité de l'éclairage extérieur de l'établissement.

Le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort poursuit ainsi avec succès son engagement pour l'environnement en se voyant décerner la **certification Gold Standard** en **juin 2018** et plus récemment le **Sustainability Award EHMA 2019** (février 2019) pour l'ensemble de ses actions.



*Le Jardin potager bio du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort*

*Un état d'esprit, votre style*

*A propos d'EHMA :*

- *EHMA est une association des hôtels 4 et 5\* en Europe*
- *Leur sustainability award est une reconnaissance professionnelle et « technique » qui crédibilise toutes actions Green*

*\*A propos de Green Globe :*

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, 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

### **2018**

Certification Gold standard green globe

Gault & Millau Antilles – Chef de l'année Marcel Ravin

### **2019**

EHMA Sustainability Award

## X. A propos de Monte-Carlo Société des Bains de Mer

Acteur de référence du tourisme de luxe en Europe, Monte-Carlo Société des Bains de Mer est propriétaire **des plus prestigieux établissements à Monaco** :

- 4 casinos dont le mythique Casino de Monte-Carlo,
- 4 hôtels : Hôtel de Paris Monte-Carlo, Hôtel Hermitage Monte-Carlo, Monte-Carlo Beach, Monte-Carlo Bay Hotel & Resort,
- 33 restaurants, dont 5 réunissant à eux seuls 7 étoiles au prestigieux Guide Michelin : le Louis XV-Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, Le Grill, le Vistamar, le Blue Bay et Elsa 100% bio,
- Des bars aux ambiances variées, des salles de concert et le club le plus iconique de la French Riviera : le Jimmy'z Monte-Carlo,
- Les Thermes Marins Monte-Carlo, le plus grand spa d'Europe, doté de technologies de pointe et proposant un restaurant santé et bien-être (l'Hirondelle),
- Des clubs sportifs (Country Club, Golf Club, Beach Club),
- Enfin, le Groupe réunit une cinquantaine de maisons de luxe parmi les plus prestigieuses au monde autour de la Place du Casino.

Inventeur du concept de « Resort », Monte-Carlo Société des Bains de Mer accompagne les évolutions des usages et des technologies depuis sa création pour faire vivre sa vocation fondatrice : « Ici, nous donnons du rêve » (François Blanc, avril 1867). 150 ans d'histoire ont ainsi forgé **une image d'excellence et une réputation internationale dans les domaines des jeux et du divertissement, de la gastronomie et de l'hôtellerie de prestige, du shopping luxe, du bien-être et de l'immobilier.**

Le cœur du Resort autour de la mythique Place du Casino achève sa métamorphose en 2019 :

- **Le Casino de Monte-Carlo, symbole du Grand Luxe du Jeu et lieu incontournable pour les plus grands joueurs de la planète, se métamorphose depuis 2016 pour conquérir de nouveaux publics** en leur offrant une expérience " remarquable ", combinant frisson du jeu, entertainment, hospitality (restaurants, Bar de La Rotonde) et shopping avec la nouvelle boutique du Casino. Le Casino de Monte-Carlo devient un créateur d'expériences originales et fait rayonner une nouvelle image du Jeu en Europe.
- **Palace iconique à la renommée mondiale, l'Hôtel de Paris Monte-Carlo écrit une nouvelle page de son histoire** et révèle en 2019 une expérience totalement réinventée après la métamorphose complète de ses intérieurs et lieux mythiques.
- **Projet immobilier et d'urbanisme majeur, One Monte-Carlo ouvre un nouveau chapitre pour le cœur central de Monaco en 2019, avec un quartier ultra-moderne offrant une expérience luxe totale**, combinant résidentiel haut de gamme, shopping, gastronomie, culture et business, dans un cadre exceptionnel. Un havre de paix faisant la part belle au végétal où il fera bon vivre, travailler ou flâner !

Découvreur de talents et soutien engagé de la création artistique (Opéra, Sporting Summer Festival, Monte-Carlo Jazz Festival, Ballets de Monte-Carlo, Orchestre Philharmonique de Monte-Carlo, Printemps des Arts, Monte-Carlo Dance Forum...), le Groupe est également partenaire des grandes compétitions sportives de la Principauté : Monte-Carlo Rolex Masters, Grand Prix de Formule 1, Rallye automobile.

*Un état d'esprit, votre style*

## XI. 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 & Resorts<sup>SM</sup> 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 iPrefer<sup>TM</sup>, Preferred Residences<sup>SM</sup>, Preferred Family<sup>SM</sup>, Preferred Pride<sup>SM</sup>, et Preferred Golf<sup>TM</sup> offrent de précieux avantages aux voyageurs en quête d'une expérience unique. Pour en savoir plus, rendez-vous sur PreferredHotels.com.

## XII. Informations pratiques

### A RETENIR

---

334 chambres dont 22 suites

1 SPA Cinq Mondes

1 salon de coiffure

1 fitness center

1 piscine intérieure reliée à une piscine extérieure chauffées

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 m<sup>2</sup>) dont le salon America (356m<sup>2</sup> sans piliers)

1 accès direct au Sporting Monte-Carlo et au Jimmy'z Monte-Carlo

1 hélicoptère et 1 ponton

### ADRESSE

---

Monte-Carlo Bay Hotel & Resort

40 avenue Princesse Grace

MC 98000 Monaco

Principauté de Monaco

### SITE WEB

---

[montecarlobay.com](http://montecarlobay.com) / [montecarlosbm.com](http://montecarlosbm.com)

### RESEAUX SOCIAUX (Source réseaux sociaux en date du 21/03/2019)

---



31 K  
Abonnés



26,7 K  
Abonnés



2 005  
Abonnés

[@montecarlobay](https://www.instagram.com/montecarlobay)  
[#montecarlobay](https://www.instagram.com/montecarlobay)  
[#mymontecarlo](https://www.instagram.com/montecarlo)

### RESERVATIONS

---

T. +377 98 06 25 25 / [resort@sbm.mc](mailto:resort@sbm.mc)

### CONTACT PRESSE

---

[presse@sbm.mc](mailto:presse@sbm.mc)

T. +377 98 06 64 14