



COMMUNIQUE DE PRESSE

Monaco, le 18 août 2020



Philippe Gollino, Olivier Wenden, Ivan Artolli, Patrick Laine - © Michael Alesi/Direction de la Communication

Les restaurants de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo s'engagent en rejoignant le programme Mr.Goodfish

Après l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo en 2015, le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort et les Thermes Marins Monte-Carlo en 2016, le Café de Paris Monte-Carlo en 2019, c'est au tour de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo de s'engager aux côtés de la Fondation Prince Albert II de Monaco pour la promotion de la consommation responsable des produits de la mer. Au cœur du restaurant Le Grill dans le Salon Churchill, se sont retrouvés mardi 18 août 2020, Ivan Artolli, Directeur Général de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo et Olivier Wenden, Vice-Président administrateur délégué de la Fondation Prince Albert II de Monaco, pour officialiser l'engagement de l'ensemble des restaurants de l'hôtel à travers la signature de la convention de partenariat Mr.Goodfish.

Le programme Mr.Goodfish, une noble cause au cœur des restaurants de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo

« Comme d'autres établissements de la Société des Bains de Mer, il nous semblait indispensable de s'inscrire dans la continuité de l'engagement Mr.Goodfish envers la préservation de nos espèces marines aux côtés de la Fondation Prince Albert II de Monaco. Notre objectif se doit d'être un objectif commun pour faire avancer les mentalités et prise de conscience sur l'importance de la préservation de notre planète et cela à tous les niveaux ». Ivan Artolli, Directeur Général de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo

Lancé en 2010, sous l'égide de l'aquarium Nausicaa, 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. La Fondation Prince Albert II de Monaco assure la coordination du programme Mr.Goodfish sur toute la région du sud-est de la France et Monaco depuis 2013, ceci fait suite à son engagement dans la préservation des espèces marines. C'est à ce titre que l'Hôtel de Paris Monte-Carlo s'engage dans sa noble cause.

L'ensemble des restaurants de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo sous l'égide du Chef exécutif Franck Cerutti s'engagent à promouvoir dans leurs menus des espèces de poissons spécifiquement recommandés par les listes Mr.Goodfish. Cet esprit de pêche durable se retrouvera à la carte des lieux de restauration dans l'hôtel. Une réelle promesse d'engagement.

Voici plusieurs plats qui entreront cet automne dans la dynamique du programme Mr.Goodfish :

- Homard bleu rafraîchi, marinade croquante & fines herbes
- Daurade Royale de la pêche locale comme on aime sur la Riviera
- Risotto safrané & salicornes, seiches fondantes & calamars en tempura
- Dos de Loup de Méditerranée sur la braise, garniture d'un aioli

La mention Mr.Goodfish sera effectuée sur les menus avec l'apposition d'une icône signalant les plats intégrés au programme.

Un engagement de plus dans la démarche environnementale de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo

La métamorphose de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, dont les travaux se sont achevés en 2018, s'est accompagnée d'un engagement de plus en plus fort dans le développement durable. Un engagement récompensé en 2019 par la prestigieuse certification Green Globe venant saluer l'ensemble des actions durables et environnementales mises en place au sein de l'hôtel.

Pour poursuivre dans cette démarche, rejoindre le programme Mr.Goodfish s'est imposé comme une évidence pour l'Hôtel de Paris Monte-Carlo. Les restaurants de l'hôtel, qui reçoivent une clientèle internationale toujours plus exigeante, ont conscience de l'importance d'avoir une gastronomie responsable qui passe notamment par la préservation des espèces marines.

Un engagement qui s'inscrit dans la démarche environnementale et durable menée par Monte-Carlo Société des Bains de Mer depuis 2007 avec notamment la mise en place de sa propre charte environnementale et encore plus récemment la signature du Pacte national de transition énergétique signé en janvier 2019. De plus, après cette période de crise sanitaire sans précédent, il est primordial pour le Resort de continuer à mettre en place au sein des établissements une politique durable et respectueuse de l'environnement.

Un moment en toute sérénité avec Monte-Carlo Cares

Et pour un moment en toute sérénité, l'Hôtel de Paris Monte-Carlo a mis en place pour la sécurité de ses clients et de ses collaborateurs le programme Monte-Carlo Cares, un dispositif sanitaire certifié par Bureau Veritas, pour que la plus exclusive des destinations en Europe soit aussi la plus sûre.

[VISUEL EN HAUTE DEFINITION A TELECHARGER ICI](#) - ©MICHAEL ALESI/DIRECTION DE LA COMMUNICATION

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, 30 restaurants dont 5 réunissant 7 étoiles au Guide Michelin. Haut lieu de la vie nocturne, le Groupe offre une formidable palette d'événements. La métamorphose de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, la création de One Monte-Carlo (résidences de luxe, shopping, restaurant, centre de conférence), et la nouvelle Place du Casino contribuent à faire de Monte-Carlo l'expérience la plus exclusive en Europe.

Contacts presse:

Monte-Carlo Société des Bains de Mer
T.377 98 06 64 14 / presse@sbm.mc



montecarlosbm.com @montecarlosbm #mymontecarlo