

COMMUNIQUE DE PRESSE
Monaco, 28 mars 2022



Le Chef Marcel Ravin du Blue Bay au Monte-Carlo Bay Hotel & Resort décroche une seconde étoile au Guide Michelin 2022

Le Guide Michelin a dévoilé ce mardi 22 mars à Cognac son palmarès des nouveaux étoilés. Lors de cette cérémonie, Marcel Ravin, Chef du restaurant Le Blue Bay au Monte-Carlo Bay Hotel & Resort décroche une seconde étoile.

C'est en 2005 que Marcel Ravin rejoint le groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer et décide de relever le défi de prendre les rênes de la restauration du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort à son ouverture, en tant que Chef Exécutif. Véritable concentré de l'expérience Monaco, l'établissement est un « Resort dans le Resort » combinant hôtellerie, gastronomie, night life, bien-être et divertissement, dans une ambiance chic et décontractée.

Une aventure où il a fallu tout imaginer et tout construire, une invitation au voyage originale autour d'une gastronomie aux accents universels, vivante et profonde, à l'image d'un Chef atypique, distingué d'une première étoile au Guide Michelin en 2015.

Né à la Martinique, Marcel Ravin quitte son île natale à 17 ans pour faire ses armes dans l'Est de la France et entame un brillant parcours qui l'emmènera des Antilles à Bruxelles en passant par Lyon, avant d'arriver en Principauté. Bien plus que la rencontre entre sa Caraïbe d'origine et sa terre d'adoption monégasque, la cuisine de Marcel Ravin raconte le parcours intime d'un homme qui a su résonner avec le cours du monde : un itinéraire marqué par sa terre natale, la mémoire des saveurs de la cuisine familiale, la rencontre avec la Méditerranée, mais aussi avec les nombreuses cultures gastronomiques découvertes au fil du temps et de ses voyages.

Pour Marcel Ravin, la création culinaire vient du cœur, elle est un mariage universel où le beau et le bon parlent à tous et les rendent heureux, d'où qu'ils viennent.

La cuisine de Marcel Ravin puise ainsi autant dans son histoire personnelle et sa mémoire gustative, son « palais mental » comme il aime à le dire, que dans les saisons et son environnement présent, de son potager monégasque entièrement bio aux marchés du monde. Elle évolue en fonction de l'inspiration du moment, tout en construisant son identité dans le temps et dans la durée. Sa gestuelle très étudiée et délicate donne naissance à une cuisine vivante, empreinte d'énergie et d'optimisme, où sentir, goûter, parler deviennent un art presque amoureux. « La technique est importante et peut être singulière, mais le bon goût ne s'apprend pas. Je ne vends pas du rêve, je donne du plaisir. Cela va de pair avec une grande exigence de soi : en amour, on ne veut jamais décevoir. »

Le groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer est aujourd'hui particulièrement fier de la réussite du Chef Marcel Ravin. Cette seconde étoile est la reconnaissance du travail constant, généreux et exceptionnel qu'offre Marcel Ravin à découvrir chaque soir au restaurant Le Blue Bay.

Avec 4 tables étoilées, le Resort Monte-Carlo Société des Bains de Mer propose à ses hôtes de vivre des expériences gastronomiques uniques en Europe. Du restaurant Louis XV - Alain Ducasse pour L'Hôtel de Paris Monte-Carlo entre les mains du Chef Dominique Lory en passant par les signatures culinaires des Chefs Marcel Ravin, Yannick Alléno ou Franck Cerutti, Monte-Carlo Société des Bains de Mer est exceptionnel par la diversité de ses propositions. Une offre inédite saluée par le Guide Michelin qui a récompensé le Resort de 7 étoiles et en a fait la destination la plus étoilée d'Europe.

Le Louis XV – Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo : 3 étoiles

Le Blue Bay – Monte-Carlo Bay Hôtel & Resort : 2 étoiles

Yannick Alléno à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo : 1 étoile

Le Grill à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo : 1 étoile

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 2 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 4 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 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