

*La gastronomie
du nouvel Art de vivre Monte-Carlo*



DOSSIER DE PRESSE 2022

Contact Presse :

T. +377 98 06 64 14

presse@sbm.mc

montecarlosbm.com

pressmontecarlosbm.com

🌀 Sommaire 🌀

🌀 La gastronomie Monte-Carlo en plein renouveau	p 3
🌀 7 étoiles au Guide Michelin	p 6
<i>Le Louis XV-Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris 3*</i>	p 6
<i>Le Blue Bay au Monte-Carlo Bay Hotel & Resort 2*</i>	p 7
<i>Le Grill à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo 1*</i>	p 8
<i>Nouveauté 2022 : PAVYLLON, un restaurant de Yannick Alléno 1*</i>	p 9
🌀 Les concepts internationaux qui voyagent à Monaco	p 11
<i>Nouveauté 2022 : Em Sherif Monte-Carlo</i>	p 11
<i>Buddha-Bar Monte-Carlo</i>	p 12
<i>COYA Monte-Carlo</i>	p 13
🌀 Un savoir-faire gastronomique « maison »	p 14
<i>Les brasseries légendaires : Café de Paris Monte-Carlo et Casino</i>	p 14
<i>Les restaurants d'hôtels</i>	p 14
<i>Les Caves de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo</i>	p 15
<i>Les concepts innovants : Mada One</i>	p 16
🌀 Une gastronomie plus saine, locale et responsable	p 17
<i>Un axe fort de la politique durable du Groupe</i>	p 17
<i>Elsa 100% biologique et pêche sauvage au Monte-Carlo Beach</i>	p 18
<i>La cuisine bien-être : L'Hirondelle aux Thermes Marins Monte-Carlo</i>	p 19
🌀 A propos de Monte-Carlo Société des Bains de Mer	p 20



La gastronomie Monte-Carlo en plein renouveau

Synonyme de Grand Art de Vivre, avec son Casino mythique, ses hôtels de prestige, ses maisons de luxe, ses lieux de vie nocturne et ses grands événements, Monte-Carlo Société des Bains Mer est également une destination gastronomique de premier plan : le Resort offre **un choix de plus de 30 restaurants, dont 4 réunissant à eux seuls 7 étoiles au guide Michelin.**

Un héritage gastronomique singulier

Depuis son origine, Monte-Carlo Société des Bains de Mer donne vie à la légende et à sa vocation fondatrice : « **Ici, nous devons donner du rêve, des plaisirs et de la beauté** ». Dans les années 1860, le milliardaire François Blanc lance un pari fou : métamorphoser un site où ne poussent qu'oliviers et citronniers en rendez-vous fastueux des jeux et du luxe. C'est l'affluence, le gotha international s'y précipite, les rois, les princes, les chefs d'Etat, les ministres, le nec plus ultra des gouvernances, de l'industrie, des sciences et des arts. La gastronomie prend dès l'origine une place prépondérante : le meilleur de la vie et l'art de la fête se célèbrent aussi dans l'assiette. Le 1er janvier 1864, le restaurant de l'Hôtel de Paris est inauguré : pour 5 francs et 30 centimes, 50 clients ont dégusté le premier repas de la table d'hôte ! Le premier Chef est amené par François Blanc et arrive de Homburg en 1875.

La Principauté devient **une destination de choix pour les grands chefs** : Auguste Escoffier y prend ses quartiers durant l'hiver dès 1884. Par sa grande expérience et ses différents voyages, il marque par ses réformes le monde culinaire de la Belle Epoque. Il puise son inspiration dans les écrits des grands cuisiniers du XIXème siècle tels que le « cuisinier des rois et le Roi des cuisiniers », Antonin Carême (1784 – 1833), et réussit avec sa cuisine à établir une jonction entre les fastes de la gastronomie du XIXème et les modes de vie de la clientèle du siècle suivant. Il modernise et professionnalise la cuisine raffinée des palaces et fait des tables d'hôtels des lieux prisés du monde entier. Plusieurs créations du chef sont liées à Monte-Carlo : la Timbale de filets de sole Grimaldi, la Poularde Monte-Carlo et les Fraises Monte-Carlo (dessert se composant d'une meringue, de fraises macérées au curaçao, d'une délicate mousse glacée au curaçao et d'une chantilly à la fraise, le décor original étant composé de sucre filé et de "violettes pralinées de Monaco").

En 1987, c'est au tour d'Alain Ducasse de faire son arrivée à Monaco : la Société des Bains de Mer de Monaco lui lance le défi de créer le restaurant gastronomique Le Louis XV à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo. Avec sa cuisine sous le signe de la naturalité, il y obtient la prestigieuse troisième étoile du Guide Michelin, faisant de l'Hôtel de Paris le premier palace au monde à obtenir une telle distinction.

Le Café de Paris a aussi sa part dans l'histoire de la gastronomie. Le Prince de Galles, futur Edward VII d'Angleterre, aimait déguster des crêpes à la terrasse du Café. Un jeune apprenti les confectionnait devant lui, à l'aide d'un petit réchaud portatif. Un jour de 1896, le jeune homme renversa par inadvertance la bouteille de fine de champagne sur les crêpes, qui s'enflammèrent. Le Chef Charpentier arriva aussitôt. Devant la stupeur du Prince de Galles, il déclara sans se départir que le jeune homme venait d'inventer une

nouvelle recette de crêpes en l'honneur de Son Altesse Royale. Le Prince de Galles très flatté se tourna vers sa jeune compagne dénommée Suzette et demanda de baptiser cette trouvaille "crêpe Suzette". Ainsi naquit la fameuse crêpe !

Une offre gastronomique en perpétuelle réinvention

Monte-Carlo Société des Bains de Mer porte ainsi un Art de vivre unique au monde qui a su se renouveler au fil des époques, dans un esprit d'excellence, d'audace et d'innovation constante. Fort de son histoire et de son héritage, le Resort achève une métamorphose complète qui fait entrer sa légende dans le XXIème siècle, avec la transformation 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. Cette métamorphose s'accompagne d'un renouveau des expériences proposées, offrant un nouvel Art de vivre « haute couture », dont la gastronomie est l'un des fers de lance. **Une gastronomie résolument dans son époque. Créative, saine, de plus en plus locale et responsable.**

Aujourd'hui, le nouvel Art de vivre Monte-Carlo s'épanouit ainsi dans l'assiette, sous l'égide de Chefs d'exception, au sein de lieux à la personnalité remarquable, ainsi que dans le cadre d'événements gastronomiques de premier plan. Aux côtés des **établissements mythiques** de la Principauté, tels que Le Louis XV-Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris, Le Grill ou la Brasserie du Café de Paris, de **nouveaux concepts innovants** et des **marques internationales** viennent sans cesse enrichir l'expérience Monte-Carlo, telles que **Em Sherif à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, PAVYLLON, un restaurant de Yannick Alléno, à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo** ou prochainement **Amazonico au Café de Paris Monte-Carlo**. Si la cuisine fait la part belle aux saveurs de la Méditerranée, la gastronomie devient aussi une fenêtre ouverte sur toutes les cultures, de l'Asie à l'Amérique Latine en passant par le Moyen-Orient ou les Antilles, tout en privilégiant les produits locaux et de saison dans une démarche toujours plus responsable.

Au cœur de ce renouveau gastronomique, des talents de renom. Parmi eux :

- Des Chefs d'exception tels que Yannick Alléno au Pavillon Monte-Carlo un restaurant de Yannick Alléno à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo, Marcel Ravin, Chef Exécutif du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, Dominique Lory, Chef Exécutif de l'Hôtel Paris Monte-Carlo, officiant depuis toujours aux côtés d'Alain Ducasse.
- Le Resort accueille également une nouvelle génération de Cheffes : Mélanie Serre au restaurant Elsa, certifié 100% biologique et pêche sauvage, au Monte-Carlo Beach, Yasmina Hayek au Em Sherif Monte-Carlo de l'Hôtel de Paris et Victoria Vallenilla au COYA Monte-Carlo
- Un Chef Meilleur Ouvrier de France, Philippe Joannes
- Des Chefs pâtissiers reconnus tels que Cédric Campanella et Giuseppe Vitrani
- Le Chef Boulanger Thomas Subrin, Meilleur Ouvrier de France 2019
- Des Sommeliers à la haute expertise tels que Patrice Franck, Franck Damatte, Gérard Veyrat, Maxime Pastor ou Noël Bajor, pouvant puiser dans les trésors des Caves de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo

Le Groupe rassemble une quarantaine de métiers autour de la restauration (cuisine, bar, room service, salle, stewarding, économat-cave, sommellerie...), 15 chefs de cuisine, une quarantaine de pâtissiers et pas moins de 25 sommeliers. Un savoir-faire unique en Europe.

Le rêve Monte-Carlo se nourrit également des événements qui font sa légende, comme le Bal de la Rose ou le Gala de la Croix-Rouge monégasque, les mariages princiers, mais aussi les expériences personnelles les

plus inoubliables grâce à une équipe entièrement dédiée aux événements culinaires. Un voyage permanent pour enchanter les Monégasques comme les hôtes de passage.



Pour mettre en lumière ce savoir-faire exceptionnel, Monte-Carlo Société des Bains de Mer a lancé en 2021 la première édition du « **Festival des Etoilés Monte-Carlo** », une programmation unique de dîners à 4 mains, orchestrée par les talentueux chefs étoilés du Groupe entre mai et novembre 2021. Le temps d'un dîner chaque chef.fe a formé un duo exceptionnel avec un.e chef.fe étoilé.e de renom, pour des moments de pure gastronomie offerts à leurs tables monégasques. Cette première édition a connu un véritable succès et s'est clôturée en apothéose au cœur du mythique Casino de Monte-Carlo, avec le Dîner de Gala du Festival des Etoilés Monte-Carlo. Yannick Alléno, Franck Cerutti, Alain Ducasse, Manon Fleury, Dominique Lory, Marcel Ravin se sont associés le temps d'une soirée pour livrer un sublime dîner à 12 mains.

Le coup d'envoi de la deuxième édition du Festival des Etoilés Monte-Carlo a été donné le 2 septembre 2022 et le grand dîner de clôture se déroulera au Casino de Monte-Carlo le 26 novembre 2022.

2022, un grand cru de nouveautés

. L'Hôtel Hermitage Monte-Carlo accueille PAVYLLON, un restaurant de Yannick Alléno, Monte-Carlo : une table qui bouscule les codes du grand restaurant traditionnel, avec une cuisine savoureuse et raffinée, un cadre élégant autour du comptoir signature, et un esprit résolument moderne, accessible et décontracté.

. Em Sherif fait voyager la cuisine et la culture libanaises à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, avec un concept de restaurant traditionnel qui célèbre avec raffinement une culture qui se goûte, se voit, s'entend et se ressent.

. Le Blue Bay obtient sa 2ème étoile au guide Michelin, une distinction qui récompense la ténacité et la créativité du Chef Marcel Ravin.

. Le Monte-Carlo Beach accueille la Cheffe Mélanie Serre au sein de son fleuron 100% biologique et pêche sauvage, le restaurant Elsa, où elle y épanouit une cuisine sincère, généreuse et haute en saveurs, dans l'esprit cher au restaurant certifié Ecocert depuis 2013 : biologique, local et de saison.

Alors, prêts pour un voyage culinaire d'exception ?



7 étoiles au Guide Michelin

« C'est une histoire d'amour la cuisine, il faut tomber amoureux des produits et des gens qui les font », Alain Ducasse

Le Louis XV – Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris, la Table de l'excellence

Avec Alain Ducasse, Monte-Carlo Société des Bains de Mer a choisi l'excellence, ce qui a permis à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo de devenir en 1990 **le premier palace du monde à obtenir 3* au guide Michelin**. Trois étoiles qui n'ont jamais cessé d'illuminer l'aura de cette table superbe. Situé au sein même de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, Le Louis XV-Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris étonne et enchante par sa haute cuisine méditerranéenne. Alain Ducasse et son chef exécutif Dominique Lory, y développent une « **cuisine de l'essentiel** » : rendre un hommage permanent au produit, et s'appliquer à en révéler les parfums et les saveurs. Carte et menus composent un festin inoubliable qui se déroule comme un spectacle. La carte des vins est à l'image du lieu, comme à celle de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo dont la cave est un authentique trésor de 350 000 bouteilles, illustration de ce que la France produit de meilleur dans ses vignobles les plus prestigieux. Le restaurant peut accueillir 50 convives, s'ouvre aux beaux jours sur une élégante terrasse de plain-pied donnant sur la Place du Casino et participe régulièrement, comme la Salle Empire, aux célébrations les plus grandioses de la planète culinaire.



Le Louis XV – Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris

Place du Casino MC 98000 Monaco

Déjeuner : 12h00 - 13h15 le samedi et le dimanche

Dîner : 19h30 - 21h15 du jeudi au lundi inclus

Fermé les mardi et mercredi sauf en juillet et en août : ouvert le mercredi soir

Capacité intérieur : 50 places assises

Capacité terrasse : 15 places assises

Menu déjeuner à partir de 190€ (hors boissons)

<https://www.montecarlosbm.com/fr/restaurant-monaco/le-louis-xv-alain-ducasse-hotel-de-paris>

Le Blue Bay : Marcel Ravin décroche une deuxième étoile en 2022



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

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 mars 2022 par une 2^{ème} 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. Son plat signature : 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.

Cuisiner les fruits et légumes de saison, fraîchement récoltés à proximité est plus qu'un engagement, une priorité pour Marcel Ravin. Au Blue Bay, 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.

Le Blue Bay

Monte-Carlo Bay Hotel & Resort - 40, avenue Princesse Grace, 98000 Monaco

Ouvert au dîner du mercredi au samedi

Fermetures annuelles du 28 novembre au 20 décembre 2022 inclus et du 15 février 2023 au 21 mars 2023 inclus

De janvier à juin, chaque dimanche, le Blue Bay propose un brunch savoureux et gourmand, sous la forme d'un buffet accompagné de champagne

Capacité du restaurant : 80 places assises

Menus à partir de 135€

<https://www.montecarlosbm.com/fr/restaurant-monaco/le-blue-bay>

Le Grill, adresse étoilée incontournable de la Principauté

Adresse des plus élégantes et animées de la Principauté de Monaco, Le Grill est situé au huitième étage de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo. Vue époustouflante sur la Méditerranée et la Principauté, décor d'inspiration marine, cuisine de haut vol et toit s'effaçant pour offrir aux convives le plaisir d'un dîner sous les étoiles sont au rendez-vous de cette expérience magique.



Restaurant Le Grill au 8^{ème} étage de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo

Succédant à Franck Cerutti, **Dominique Lory, Chef exécutif de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo**, en charge des restaurants de l'Hôtel ainsi que de son room service 5*, vient d'en reprendre les rennes. Ce Chef de 43 ans a fait l'essentiel de sa carrière auprès d'Alain Ducasse et se montre fidèle à sa philosophie, avec une cuisine légère et savoureuse magnifiant les produits de la Riviera.

Le Grill propose depuis 2017 une décoration plus contemporaine, un salon privatif Winston Churchill et une terrasse extérieure élargie avec une vue magnifiée. Depuis la terrasse, le regard embrasse une **vue époustouflante de la Méditerranée jusqu'à la Corse**. La nuit, la mer s'anime des mille lumières des côtes monégasques, françaises et italiennes, ponctuée de loin en loin par les feux des bateaux à l'ancre dans la baie. C'est encore la Méditerranée qui inspire le motif marin de la moquette bleue. Le **Salon Winston Churchill**, d'une capacité de dix-huit couverts, est entièrement privatisable. Le « Cigare » proposé sur la carte des desserts est d'ailleurs un autre clin d'œil à la mémoire de cette illustre personnalité.

Ici, **la rôtisserie au feu de bois est l'âme du restaurant**. Suspendues à la broche, les pièces de viande et les poissons dorment lentement. Côté mer, on retrouve le poisson de la pêche locale comme la daurade, le loup ou le saint-pierre, en fonction de la pêche et des saisons. Côté terre, le carré d'agneau des Préalpes du Sud à la sarriette ou le coquelet fermier aux parfums de Provence. Les pièces de viande sont présentées suspendues à des potences de table, puis tranchées pour être servies. Les gastronomes peuvent également y retrouver **les fameux soufflés à la carte** depuis l'ouverture du restaurant. Le chef pâtissier Olivier Berger en a créés au chocolat de la Manufacture Alain Ducasse à Paris et aux fruits rouges et aussi revisité les recettes classiques comme le soufflé au Grand Marnier ou à la vanille.

Le Grill

Place du Casino MC 98000 Monaco

Ouvert tous les jours, de 12h15 à 15h et au dîner de 19h à 23h

Capacité du restaurant : 80 places assises

<https://www.montecarlosbm.com/fr/restaurant-monaco/le-grill>

Nouveauté 2022 : PAVYLLON, un restaurant de Yannick Alléno, Monte-Carlo



Après une saison à succès du restaurant Yannick Alléno à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo, Monte-Carlo Société des Bains de Mer accueille PAVYLLON en terre monégasque, une table qui bouscule les codes du grand restaurant traditionnel. Au menu : une cuisine savoureuse et raffinée, un cadre élégant autour du comptoir signature, et un esprit résolument moderne, accessible et décontracté. Une nouvelle adresse incontournable pour les Monégasques.

La configuration du lieu se prête à une double expérience : aux beaux jours, c'est sur la terrasse végétalisée face à la mer que s'installent ceux qui souhaitent profiter de la vue spectaculaire sur la mer et le Rocher. A l'intérieur, les tables s'invitent le long de grandes baies vitrées et dans une salle au décor raffiné, signé Chahan Minassian. Une trentaine de convives peuvent prendre place sur l'immense comptoir en avant-scène, face à la cuisine ouverte, et régaler leurs yeux et leurs papilles en prise directe avec le ballet de l'élaboration des plats. Une transparence et une sérénité qui s'affranchissent du cérémonial du grand restaurant, dans un esprit de convivialité de salon et de conversations de comptoirs.

Le Chef y propose une cuisine libre et foisonnante de saveurs méditerranéennes, autour de préparations créatives froides, chaudes ou totalement végétales, élaborées principalement à partir de produits locaux et de légumes de saison issus du potager de l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo.

Yannick Alléno a une nouvelle fois fait appel à l'architecte d'intérieur Chahan Minassian, déjà à l'origine de la décoration de PAVYLLON Paris au Pavillon Ledoyen, pour forger la personnalité de son PAVYLLON monégasque. Le lieu a été entièrement revu dans l'esprit subtil et confortable d'une résidence privée qui invite à la détente.

PAVYLLON, un restaurant de Yannick Alléno, Monte-Carlo

Hôtel Hermitage Monte-Carlo

Square Beaumarchais MC 98000 Monaco

Service continu de 12h00 à 22h30

Menus : Déjeuner à 78 euros, Monte-Carlo à 145 euros et Hermitage à 235 euros

<https://www.montecarlosbm.com/fr/restaurant-monaco/pavillon-monte-carlo-un-restaurant-yannick-alleno-hotel-hermitage-monte-carlo>



Les concepts internationaux qui voyagent à Monaco

Nouveauté 2022 : Em Sherif Monte-Carlo fait voyager la cuisine libanaise à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo

Toujours en quête d'expériences gastronomiques remarquables, Monte-Carlo Société des Bains de Mer s'est allié à Em Sherif, groupe de restauration renommé né à Beyrouth, pour lancer le tout nouveau Em Sherif Monte-Carlo en avril 2022. Après Harrods à Londres, l'Hôtel de Paris Monte-Carlo accueille Em Sherif en Europe avec un concept inédit mariant Em Sherif Restaurant, Em Sherif Café et Em Sherif Sea Café. Em Sherif, qui signifie « la mère de Sherif », est un concept de restaurant traditionnel qui célèbre avec raffinement une culture qui se goûte, se voit, s'entend et se ressent - par sa cuisine, son décor, sa musique et son ambiance unique qui invite à la joie de vivre. La carte propose les plats iconiques des restaurants Em Sherif avec des produits Origine France, ainsi que des exclusivités rendant hommage aux produits de la mer. Em Sherif Monte-Carlo propose également un Chicha Lounge Bar ouvert l'après-midi et en soirée.

Fondé par Mireille Hayek en 2011 pour célébrer la cuisine et la culture libanaise dans toute son authenticité, sa générosité et son raffinement, Em Sherif prend ses quartiers à Monaco sous l'égide de Yasmina Hayek, fille de la fondatrice et cheffe formée à l'Institut Paul Bocuse. Une affaire de famille qui rejoint l'histoire illustre de la Principauté pour le plus grand bonheur des amoureux d'une cuisine qui se vit avec le cœur.



Yasmina Hayek, cheffe du Em Sherif Monte-Carlo

Em Sherif Monte-Carlo

Place du Casino MC 98000 Monaco

Restaurant ouvert du jeudi au lundi de 17h à 23h

Chicha Lounge Bar de 17h à 1h du matin

Menu dégustation : 160 euros

<https://www.montecarlosbm.com/fr/restaurant-monaco/em-sherif-monte-carlo>

Buddha-Bar Monte-Carlo : quand les douceurs de l'Asie rencontrent l'excellence à la Française

Depuis plus de 20 ans, le concept Buddha-Bar ne cesse de grandir et de diffuser son énergie positive dans le monde entier, aujourd'hui dans plus de 20 pays et demain, bien au-delà. Lyon, Londres, Dubaï, Budapest, Prague, Kiev, Sao Paulo, Manille, Saint-Pétersbourg, Marrakech, Tbilissi, Bakou ou encore Caracas sont déjà tombés sous le charme. Avec le Buddha-Bar Monte-Carlo, **Monte-Carlo Société des Bains de Mer a enrichi sa collection d'adresses avec une table de qualité, niché dans un écrin original**, dans une atmosphère propice à la détente et à la fête. Ancienne salle de concert construite au début du XXe siècle, le cadre unique de l'établissement marie patrimoine architectural et décoration aux résonances asiatiques, délicat équilibre de matières, de couleurs et d'objets d'art. Les travaux ont révélé des splendeurs insoupçonnées qui ont été restaurées et parfaitement intégrées au nouveau design. L'impressionnante hauteur de la salle de plus de 7 mètres a été sublimée par l'aménagement d'une mezzanine sur laquelle se tient la salle à manger du restaurant. Cette dernière domine l'espace lounge et son bar, sous l'œil bienveillant de la monumentale statue de Buddha, spécialement réalisée en Asie. Deux terrasses à ciel ouvert complètent ce cadre féerique. De quoi bien profiter des douces soirées estivales !



Dîner au Buddha-Bar Monte-Carlo, c'est **vivre une expérience pleine de surprises et de magie** : ceux qui s'attendent à venir déguster une cuisine chinoise traditionnelle seront agréablement surpris en découvrant un menu aux compositions innovantes, appétissantes et savoureuses, parfait mélange entre les douceurs de l'Asie (Chine, Japon, Thaïlande, Asie du Sud-Est...) et l'excellence à la française. Parmi les célèbres plats signature : la salade chinoise de poulet croustillant, le Teppan Yaki de boeuf, le Poulet grillé aux cinq parfums, le Canard laqué aux fruits confits... sans oublier les sashimi, rolls et autres créations uniques.

Buddha-Bar Monte-Carlo

Place du Casino MC 98000 Monaco

Ouvert du lundi au samedi inclus de 18h à 2h

Menu à partir de 98€

<https://www.montecarlosbm.com/fr/restaurant-monaco/buddha-bar-monte-carlo>

COYA Monte-Carlo, le rendez-vous festif de la Principauté



Rendez-vous festif des résidents monégasques et d'une clientèle venant du monde entier, le COYA Monte-Carlo propose un mix unique qui fait sa renommée de Londres à la Riviera en passant par Miami, Dubai et Abu Dhabi : une cuisine fusion légère et colorée aux saveurs de l'Amérique Latine, un Pisco Bar & Lounge et des DJ sets rythmés, avec en prime une vue splendide sur la Méditerranée. Le lieu parfait pour une première partie de soirée branchée avant de rejoindre le Jimmy'z Monte-Carlo.

Dans une ambiance éclectique et électrique, le COYA Monte-Carlo propose ainsi une **cuisine fusion inspirée des saveurs péruviennes et orchestrée à Monaco par la Cheffe Victoria Vallenilla**. Des techniques culinaires contemporaines permettent de sublimer les plats péruviens. De délicates touches de gastronomie asiatique viennent compléter cette alchimie. Le restaurant propose des plats naturellement légers et sains. Cocktails signature, tequilas et rhums d'exception sont de la partie au **Pisco Bar & Lounge**. Le DJ set achève de créer une ambiance envoûtante. Pour ceux qui aiment dîner dans un cocon tout en restant à l'heure latino-américaine, un salon privé offre une parenthèse plus calme.

COYA Monte-Carlo

26 avenue Princesse Grace – 98000 Monaco

Ouvert d'avril à novembre

Avril – mai – octobre : fermeture mardi et mercredi (sauf semaine Tennis et GP – ouvert 7/7)

Juin : fermeture mardi

Juillet – août – septembre : ouvert 7/7

Horaires : 19h-1h en semaine (cuisine de 19h30 à minuit) et 19h-2h le week-end (cuisine de 19h30 à 00h30)

Menu Dégustation à 95 € par personne

<https://www.montecarlosbm.com/fr/restaurant/coya>



Un savoir-faire gastronomique « maison »

Les brasseries légendaires : Café de Paris Monte-Carlo et Casino de Monte-Carlo

Véritable institution de la vie monégasque depuis 1868, le **Café de Paris Monte-Carlo se réinvente à son tour** dans un quartier métamorphosé avec la rénovation de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, la création du quartier One Monte-Carlo, la restructuration des Jardins des Boulingrins, la restauration de la façade du Casino de Monte-Carlo et la nouvelle Place du Casino. Il offrira à l'été 2023 **l'un des plus beaux rooftops du monde** et renforcera l'offre gastronomique et festive du Groupe avec **l'arrivée du concept Amazonico**. Le Café de Paris Monte-Carlo portera sa superficie de 10 à 13 000 m² utiles. La Brasserie du Café de Paris s'étendra sur 2 étages, avec au rez-de-chaussée les rangs "limonade" et pour la première fois un service de restauration sur la Place du Casino. Au 1er étage, une nouvelle « Brasserie Chic » sera prolongée par une terrasse de 280 m². Le 2e étage accueillera également Amazonico, un concept originaire de Madrid, déjà présent à Dubaï et Londres. Plusieurs boutiques de luxe viendront compléter l'offre. Pendant la période des travaux, le Café de Paris Monte-Carlo accueille ses hôtes dans la somptueuse Salle Empire de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, classée aux Monuments historiques depuis plus d'un siècle et ouverte sur la Place du Casino.

Le mythique **Casino de Monte-Carlo** propose également 2 restaurants incontournables :

- **Le Train Bleu**, où ambiance Belle Époque et cuisine gourmet se mêlent avec élégance avec pour paysage la Place du Casino. Ici les saveurs de l'Italie sont à l'honneur ! Si les joueurs apprécient de s'y relaxer le temps d'une parenthèse gourmande, le Train Bleu reçoit tous les visiteurs qui souhaitent agrémenteur leur soirée d'un dîner savoureux et raffiné.
- **Le Salon Rose**, brasserie française dans un écrin historique (1902) paré de nacre. Avec ses niches et ses alcôves, un lieu intime au style boudoir et une terrasse ouverte sur la Méditerranée, une cuisine généreuse élaborée à partir de produits frais et de saison : salades, pâtes, tartares et plats garnis s'invitent à table, sublimés par une sélection de vins d'ici ou d'ailleurs.

Les restaurants d'hôtels, un atout fort du Resort

Le Limùn à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo est un lieu vivant et luxuriant au cœur du lobby Beaumarchais, à l'image du pont supérieur d'un transatlantique où déambulent les voyageurs élégants. Véritable havre de paix, il est un lieu de vie incontournable à Monaco, que ce soit pour un petit-déjeuner intimiste, un déjeuner sur le pouce en rentrant d'une pause shopping, ou un tea time après un soin au spa.

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. Situé entre mer et lagon, **Las Brisas**, le restaurant d'été du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, ouvert de mai à septembre, est le lieu idéal pour un déjeuner estival et dépayçant. Un parfum de vacances encense la terrasse et invite à la bonne humeur... En famille ou entre amis, les clients font escale à Las Brisas pour savourer une cuisine gourmande mêlant saveurs Méditerranéennes et Caribéennes.

En saison, **la Vigie Lounge & Restaurant** accueille ses hôtes au Monte-Carlo Beach. Niché au cœur d'une pinède classée refuge LPO, avec la mer pour seul horizon, ce petit paradis est l'incontournable des douces soirées d'été, entre amis ou en amoureux, en version lounge bar ou restaurant. Dans un écrin de verdure posé sur la mer, le lieu est habillé de matériaux naturels : bambou, cordages, toiles de coton. Tous les soirs, du jeudi au lundi inclus, de 18h00 à 23h30, cette institution estivale se décline en espace lounge bar et restaurant, placé sous la direction créative du chef Pascal Garrigues et de son équipe, le tout mis en musique par le DJ résident.



Les Caves de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo

L'Hôtel de Paris Monte-Carlo doit beaucoup de sa renommée à ses Caves, creusées derrière le palace en 1874 sur le modèle d'un chai bordelais. Ces Caves sont baptisées Cave Centrale, car elles fournissent tous les établissements du Resort de Monte-Carlo Société des Bains de Mer. Aujourd'hui, les Caves de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, fortes de leur surface totale de 1500m² et de leurs 350 000 bouteilles couchées sur plus de 1,5 kilomètre de casiers et 3700 références de vins sont une exception du genre. Il s'agit certainement de la plus importante cave d'hôtels et restaurants au monde. Vins rares et eaux-de-vie réputées se partagent cet univers particulier dans des conditions de conservation optimale. Les très anciens millésimes ne sont pas vendus mais entreposés dans la Réserve Marie-Blanc créée sur place en 1990.

Les Caves de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo reçoivent à dîner dans une salle de réception prévue à cet effet (jusqu'à 40 personnes). Cette opportunité merveilleuse, proposée par le palace sur demande, enchante par son approche insolite. En 1976, S.A.S. le Prince Rainier et S.A.S. la Princesse Grace y ont fêté leur vingtième anniversaire de mariage.

Les concepts innovants : Mada One

Quartier à vivre le plus exclusif de la Riviera, One Monte-Carlo accueille depuis 2019, sur la Promenade Princesse Charlène, un tout nouveau concept de restauration imaginé par le Chef étoilé Marcel Ravin : Mada One, en hommage à sa terre d'origine, la Martinique ou Madinina/Madiana, ancien nom de l'île qui signifie l'«île mythique». Mada One est un petit îlot 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. 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 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, 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.

Mada One

One Monte-Carlo – MC 98000 Monaco

Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 18h

Vente à emporter de 8h30 à 15h

A la carte : à partir de 18€

<https://www.montecarlosbm.com/fr/restaurant-monaco/madaone>



Une gastronomie plus saine, locale et responsable

Un axe fort de la politique durable du Groupe

Prendre soin de l'humain et de l'environnement, ça commence dans l'assiette ! Le développement durable s'impose dans les cuisines du Resort grâce aux Chefs promoteurs d'une cuisine saine et authentique. Monte-Carlo Société des Bains de Mer privilégie les **circuits courts pour la majorité de ses produits alimentaires**, avec un recours prioritaire aux produits locaux et de saison, dans un périmètre de 150 km autour de Monaco, pour les fruits et légumes, ainsi que pour certains produits charcutiers ou fromagers. Une démarche qui concilie qualité et fraîcheur des produits, proximité et qualité d'échange avec les producteurs, mais aussi un bilan transport et carbone optimisé.

Le Resort favorise également le **développement de potagers de proximité** : potager local sous partenariat pour le Monte-Carlo Beach et potager en propre au sein du Monte-Carlo Bay Hotel and Resort, géré par la start-up Terre de Monaco, créatrice de potagers biologiques urbains. Depuis mars 2019, un potager de 400 m² a été mis en place sur les hauteurs de Beausoleil pour alimenter en fruits et légumes biologiques le restaurant étoilé de l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo. Pour les fruits exotiques, les thés et les cafés, le Groupe favorise ceux issus de filières de commerce équitable, dont le sourcing doit être qualitatif et parfaitement contrôlé. Pour ses achats de vins ou de produits de terroir, le Groupe privilégie la relation directe avec les producteurs, avec la prise en compte d'un nombre croissant de critères respectueux de l'environnement (lutte intégrée, absence d'herbicides et d'insecticides et fongicides, ou biodynamie). L'Hôtel Hermitage Monte-Carlo, les Thermes Marins Monte-Carlo et son restaurant L'Hirondelle, puis le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, ont notamment signé **l'engagement Mr. Goodfish**, pour le respect des ressources marines et la mise en valeur de poissons issus de pêche durable. Le thon rouge est maintenu à l'écart de tout référencement auprès de toutes les cuisines du Resort depuis maintenant 11 ans.

Pour ce qui concerne **la lutte contre le gaspillage alimentaire** : l'optimisation des stocks et des commandes est assurée en continu et les équipes de cuisine travaillent autant que possible l'ensemble du produit, afin de le valoriser dans son intégralité, de la partie noble à celle moins prisée utilisée par exemple pour préparer des veloutés ou des fonds de sauce. Monte-Carlo Société des Bains de Mer récupère également les produits secs et surplus des restaurants dans les cantines pour le personnel. Enfin, la société a mis en place « My Gourmet Box », à emporter chez soi après son déjeuner ou son dîner, une version personnalisée de la Petite Boîte Monégasque lancée par la Mairie de Monaco. Une manière simple de faire entrer le « doggy bag » dans les habitudes de sa clientèle.

Enfin, Monte-Carlo Société des Bains de Mer est engagé depuis plusieurs années dans la **certification de ses établissements, notamment sous Green Globe**, une certification reconnue internationalement, conçu pour l'industrie du voyage et du tourisme de luxe. Cette certification comprend notamment des critères relatifs aux achats, à la consommation d'eau et d'énergie, à la réduction et au recyclage des déchets ou encore à la protection des sites d'implantation. Certifié Bio par Ecocert dès 2013, le restaurant Elsa est, quant à lui, aujourd'hui certifié 100% biologique et pêche sauvage

Des restaurants précurseurs : Elsa 100% biologique et pêche sauvage au Monte-Carlo Beach

Le Groupe est précurseur en termes de **gastronomie bio**, avec le restaurant Elsa de l'hôtel Monte-Carlo Beach. En 2022, Le restaurant, qui se veut également le **promoteur d'une nouvelle génération gastronomique**, accueille la Cheffe Mélanie Serre. La talentueuse Cheffe de 36 ans, ancienne Cheffe Exécutive de l'Atelier Etoile de Joël Robuchon, y épanouit une cuisine sincère, généreuse et haute en saveurs, dans l'esprit cher au restaurant certifié Ecocert depuis 2013 : biologique, local et de saison. Joyeuse, chaleureuse et passionnée, sa cuisine est le reflet de sa personnalité, faisant la part belle au produit, à l'harmonie des saveurs et des couleurs, avec générosité et sans ostentation. Une vision résolument moderne de la gastronomie, qui trouve tout son sens dans la simplicité et une puissance gustative assumée. Ici l'intention n'est pas d'impressionner, mais de faire plaisir !



En salle, la décoration est élégante et épurée, à l'image de la cuisine. Les tons azur évoquent avec délicatesse les contours de la côte méditerranéenne. Depuis la terrasse, le temps est suspendu pour un délicieux moment de communion avec la nature, dévoilant une vue imprenable sur la mer et la Riviera.

Restaurant Elsa

Avenue Princesse Grace - 06190 Roquebrune-Cap-Martin

Ouvert de mai à octobre au déjeuner et au dîner du mercredi au dimanche

Déjeuner entrée / plat / dessert 68 € en semaine, 88 € le week-end et les jours fériés

Menu découverte en 5 services 138 €

<https://www.montecarlosbm.com/fr/restaurant-monaco/elsa>

La cuisine bien-être : l'Hirondelle aux Thermes Marins Monte-Carlo

Au début du XX^{ème} siècle, les Thermes Marins Monte-Carlo sont déjà connus pour leur expertise nutritionnelle. Leur bar à eaux minérales des stations thermales françaises – servies à la température des sources – ne désemplit pas. Les cocktails de jus de fruits et de légumes sont aussi réputés.

Le restaurant L'Hirondelle situé dans les Thermes Marins Monte-Carlo propose aujourd'hui une **cuisine santé et bien-être** raffinée, aux couleurs méditerranéennes et aux tendances véggie. Composée en osmose avec les soins, la cuisine du restaurant est synonyme d'une nouvelle expérience bien-être qui enchante les sens, avec des produits frais, goûteux et de saison, issus de la production locale, et faisant la part belle aux légumes et aux protéines de haute qualité nutritive. Se faire plaisir tout en préservant son équilibre nutritionnel est désormais possible ! La philosophie des Thermes Marins Monte-Carlo s'inscrit dans **le développement humain durable** : se concentrer sur l'essentiel, privilégier la prévention et l'équilibre, prendre soin de soi avec des méthodes naturelles, tout en bénéficiant des dernières avancées scientifiques : le nouvel art de vivre du XXI^{ème} siècle place la santé au centre de ses priorités.



L'Hirondelle

Thermes Marins Monte-Carlo, 2 Avenue de Monte-Carlo - 98000 Monaco

Ouvert au déjeuner, tous les jours de 12h à 15h

A la carte à partir de 24€

<https://www.montecarlosbm.com/fr/restaurant-monaco/hirondelle-et-sa-terrasse>



A propos de 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 réunissant dans un cadre à la beauté exceptionnelle :

- 4 hôtels iconiques à la renommée mondiale : l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo, le Monte-Carlo Beach et le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, dont l'histoire a été façonnée par les personnalités légendaires qui y ont séjourné, les événements incroyables qui s'y sont déroulés et la réinvention permanente dont ils font l'objet.
- 2 casinos, le mythique Casino de Monte-Carlo et le Casino Café de Paris.
- 30 restaurants dont 4 réunissant 7 étoiles au Guide Michelin : le Louis XV-Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris, le Blue Bay, Le Grill et PAVYLLON, un restaurant de Yannick Alléno.
- Les Thermes Marins Monte-Carlo, invitation à revenir à l'Essentiel au sein d'un écrin de bien-être posé sur la mer.
- Haut lieu de la vie nocturne, le Resort offre également une formidable palette d'événements, dont le Monte-Carlo Sporting Summer Festival et le Monte-Carlo Jazz Festival.

En 2019, Monte-Carlo Société des Bains de Mer a achevé 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: faire de Monte-Carlo l'expérience la plus exclusive en Europe.

Point d'orgue de cet ambitieux chantier, la nouvelle Place du Casino a été inaugurée début juin 2020. Cœur vivant de la Principauté, cette réalisation s'inscrit dans un projet urbanistique global projetant le mythe Monte-Carlo dans le 21ème siècle, tout en magnifiant son patrimoine architectural exceptionnel.

Le Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer se fait depuis plus de 10 ans le promoteur d'un luxe responsable et a lancé en 2018 sa 3ème Charte Développement Durable : Go Sustainable. La plupart de ses établissements sont certifiés Green Globe et tous engagés pour un luxe plus responsable, grâce à la sobriété des consommations en eau et énergie, à une gestion optimisée des déchets, à une gastronomie saine et locale, à la contribution aux actions de la Principauté en faveur de la neutralité carbone (Pacte National pour la Transition Énergétique de Monaco), ainsi qu'à la préservation du patrimoine naturel et de la biodiversité.