



DOSSIER DE PRESSE 2023

Un état d'esprit, votre style

Contact Presse :

T. +377 98 06 64 14

presse@sbm.mc

montecarlosbm.com

pressmontecarlosbm.com



SOMMAIRE

I.	Un « Resort dans le Resort » unique à Monaco	p 2
II.	Les loisirs façon Monte-Carlo Bay Hotel & Resort	p 4
III.	Des suites au luxe accessible : la Suite Rafael Nadal et la Diamond Suite Eleven	p 7
IV.	Marcel Ravin, Chef humaniste doublement étoilé en résonance avec le monde	p 10
V.	Un lieu ouvert et animé 7j/7 et 365 jours par an	p 16
VI.	Un rendez-vous reconnu du tourisme d'affaires	p 18
VII.	Une équipe audacieuse et engagée dans le développement durable	p 19
VIII.	Récompenses et distinctions	p 22
IX.	A propos de Preferred Hotels & Resorts	p 24
X.	Informations pratiques	p 25
XI.	Nos réseaux sociaux	p 26
XII.	A propos de Monte-Carlo Société des Bains de Mer	p 27

I. Un " Resort dans le Resort " unique à Monaco

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, dans un cadre propice à la détente et à l'évasion.



Le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort offre ainsi un véritable concentré de l'expérience Monaco, combinant hôtellerie, gastronomie, nightlife, bien-être et divertissement, dans une ambiance chic et décontractée :

- Un **hôtel au luxe décontracté** proposant 332 chambres spacieuses avec terrasse (75% vue mer), dont 22 suites au design contemporain.
- **3 restaurants sous l'égide du Chef exécutif Marcel Ravin** : le restaurant doublement étoilé Blue Bay, le restaurant bistrannique L'Orange Verte et le restaurant estival Las Brisas.
- **Une offre nightlife unique**, avec le bar lounge Le Blue Gin et un accès direct au Jimmy'z Monte-Carlo.
- **Le sport et le bien-être sont également au rendez-vous** avec 1 piscine chauffée toute l'année, à la fois intérieure et extérieure, un lagon à fond de sable blanc, un club balnéaire proposant de nombreuses activités nautiques, un espace fitness, un Spa Cinq Mondes...



II. Les loisirs façon Monte-Carlo Bay Hotel & Resort

Aménagement d'exception, 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.



L'**espace lagon** offre un bar à l'esprit plage, des Cocoon Beds pour profiter d'un moment relaxant dans un cadre privilégié. Des **Corners VIP**, espaces entièrement privatisables pour encore plus d'intimité et de confort : « Miraval Corner » et « Muse Corner » sont à découvrir en saison au bord du lagon. Le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort vous offre également un espace unique : une **piscine intérieure et extérieure chauffée**. Une superbe piscine couverte avec jacuzzi, nichée au cœur d'un jardin tropical, se prolonge sur une piscine extérieure à débordement, chauffée toute l'année à 28°.

La piscine du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort a par ailleurs été élue en octobre 2019 « **Meilleure piscine d'hôtel en Europe** » par le Prix Villégiature Awards 2019.



Depuis 2017, le rêve aquatique se prolonge grâce à un accès direct à la grande bleue et à la réserve naturelle du Larvotto : **le Sea Bay**, pour nager dans un cadre préservé avec des espaces privés. Cette zone de baignade surveillée de 700m² accueille les baigneurs sans que la faune et la flore soient menacées ; conformément à la certification Green Globe.



L'hôtel a reçu l'accord de l'Association Monégasque de la Protection de la Nature et s'est engagé à n'autoriser aucun produit chimique tels que savons, shampoings et à proposer des produits solaires bio. L'espace Sea Bay propose 10 sun beds baptisés aux noms d'îles méditerranéennes et installés au bord de l'eau, ainsi que des offres sur mesure avec service personnalisé (serveur sur demande, cuisine du Chef Marcel Ravin...).

Le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort offre par ailleurs 4 hectares d'espaces extérieurs, avec un grand **Jardin Méditerranéen posé sur la mer, réunissant 1500 espèces végétales** et proposant de nombreux espaces privatisables, ainsi qu'un potager bio de 360 m² cultivé par Terre de Monaco et alimentant en fruits et légumes le restaurant étoilé Blue Bay. 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. 4 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.

Une nouvelle base nautique à partir de mai 2023 :

A partir de mai 2023, le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort propose une sélection d'activités nautiques au rythme des envies des clients. Ouvert tous les jours en juillet et en août et 6j/7 en basse saison, cette nouvelle base nautique sera accessible depuis le ponton de l'hôtel et proposera les incontournables activités nautiques :

- Parachute ascensionnel
- Wakeboard, wake surf ou ski nautique
- Jet ski en location, initiation et en randonnée
- Engins tractés (bouées, banane, air stream, sonar, etc...)
- Location de bateaux

Enfin, le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort invite ses hôtes à un **voyage sensoriel dans son Spa Cinq Mondes**, comprenant 11 salles de soins réparties sur 900m². On s'évade volontiers dans ce cocon aux matériaux rigoureusement sélectionnés par l'architecte Alexandre Pierart de l'agence Suprem Architectures (marbre Bronzo Amani, suspensions en chêne clair...).



Les séjours Rituels aux noms évocateurs, « Grand Rituel Sublime de Polynésie », « Grand Rituel de Félicité à Deux » ou « Grand Rituel Journée Céleste » constituent des 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 formé(e)s par Cinq Mondes. Le « Rituel Royal Lulur », conçu tout spécialement pour le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, propose un Bain Japonais d'Arômes et de Fleurs, le Hammam Arômes et Couleurs, le Gommage Eclat Purée de Papaye ou le Gommage au Savon Noir Beldi.

Pour compléter ces moments de ressourcement et de bien-être, l'hôtel propose également une salle de fitness équipée de machines Technogym® de cardio training et d'un plateau de musculation.

III. Des suites au luxe accessible : la Suite Rafael Nadal et la Diamond Suite Eleven

Avec ses **332 chambres dont 22 suites**, le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort est à la fois une destination de vacances et un hôtel de congrès et séminaires. 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 autour d'espaces lumineux, confortables, intimistes et conviviaux. L'ambiance y est à la fois accueillante, chaleureuse et dans l'air du temps.

Toujours en quête du meilleur, l'hôtel a également imaginé 2 suites au luxe accessible : la **Suite Rafael Nadal** et la **Diamond Suite Eleven**.

La Suite Rafael Nadal



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.

La Diamond Suite Eleven pour s'élever au-dessus de la Méditerranée



Suspendue sur la mer au 11ème étage de l'hôtel, exclusivement réservé à cette suite, la Diamond Suite Eleven lancée en juin 2020 rejoint la collection des Diamond Suites du Resort Monte-Carlo Société des Bains de Mer.



En accès privé par ascenseur, elle offre **195 m² d'intérieurs dont 21 m² de terrasse**, avec une vue mer panoramique à 180° et des prestations haut de gamme dans un cadre au design moderne et intemporel.

Avec 2 chambres, un grand salon-salle à manger et la connexion à une suite duplex de 68 m² dont 9 m² de terrasse, la Diamond Suite Eleven est la quintessence du style élégant et décontracté du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort.



Le **style contemporain**, tout en favorisant des matériaux naturels aux teintes douces et reposantes, évoque le sable et les couleurs de la Méditerranée avec des pointes de camaïeux de bleus. L'atmosphère y est chaleureuse et élégante. La conception de la suite a été confiée à Olivier Antoine, un décorateur amoureux de la mer Méditerranée et reconnu pour ses choix modernes et intemporels. Il a notamment signé la rénovation des Thermes Marins de Monte-Carlo. Sa vision d'un intérieur réussi : boiseries en eucalyptus grège ou bleu lagon, des sols en pierre naturelle comme de l'agate. La salle de bains est en marbre et propose une douche-hammam habillée de mosaïque Bisazza, spécialiste de la mosaïque de verre.



La Diamond Suite Eleven propose par ailleurs un ensemble de **services exclusifs et prestations sur mesure** (optionnelles) dignes d'un 5 étoiles : services en suite, accueil ultra-personnalisé (gouvernante pour prendre soin des bagages, transferts depuis l'aéroport et au sein du Resort...), mais aussi priorité pour toute réservation au sein des établissements Monte-Carlo Société des Bains de Mer. Il est également possible de commander les plats signatures du restaurant étoilé le Blue Bay. Un Sea Bay ou Cocoon Bay est également à disposition des clients, offert en saison pendant leur séjour.

IV. Marcel Ravin, Chef humaniste doublement étoilé en résonnance avec le monde



« Je suis un amoureux du temps qui passe et de la vie »

Marcel Ravin, enfant de la Caraïbe, a relevé le défi d'ouvrir, comme Chef Exécutif dans ce superbe hôtel monégasque dressé face à la Méditerranée, le restaurant *Blue Bay*. 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, pour une gastronomie aux accents universels, vivante et profonde. Sa cuisine puise 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. 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.

Marcel Ravin a partagé son histoire dans l'ouvrage autobiographique *D'un Rocher à l'autre*, itinéraire d'un chef (Éditions La Martinière). L'auteur y décrit des anecdotes de son enfance à sa vie d'adulte et associe 60 recettes à chacune des étapes de son existence. Le témoignage d'une vie, une confession superbe et émouvante préfacée par SAS le Prince Albert de Monaco et par le chef Alain Ducasse. Marcel Ravin s'est vu également décerner la Légion d'Honneur en janvier 2017. Il œuvre aujourd'hui en Martinique pour la transmission de son savoir-faire et de son expérience aux jeunes de son île.

Le Chef a également signé un second ouvrage : "*Best of Marcel Ravin*", aux Editions Ducasse. Le meilleur de Marcel Ravin en 10 recettes.

Le restaurant doublement étoilé au Guide Michelin, Blue Bay



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

Pour Marcel Ravin, la métamorphose opérée en 2023 du Blue Bay signe la poursuite d'un rêve, d'une conviction et du véritable parti pris de sa partition culinaire. Une partition qui a commencé à s'écrire autour de la cuisine et des arts de la table, et qui s'enrichit aujourd'hui en faisant le lien entre l'assiette et son environnement, dans un cadre sublimant la cuisine autant que le service, le temps de raconter une histoire qui n'appartient qu'à chacun. Une mue totale du restaurant se faisant en deux temps :

- . Nouvelle terrasse pour profiter des beaux jours à partir de mai avec nouvel aménagement
- . Une salle totalement repensée pour une réouverture complète pour les fêtes de fin d'année

Inspiré par la nature, l'univers imaginé pour le Blue Bay s'ancre dans les 5 mouvements fondamentaux incarnés par les 5 éléments : le Bois nourrit le Feu, le Feu nourrit la Terre, la Terre engendre le Métal, le Métal génère l'Eau et l'Eau le Bois... Boiseries, tapisseries avec feuilles de palme et design végétal ; jeux de lumière et de braises ; nouvelles créations culinaires aux accents de foin et de terre ; métal usé, vieilli par le temps mais résistant, en petites touches, au sol, sur certaines pièces du mobilier, en fragments sur la tapisserie ; tables-îlots ornées de corail et de nacre comme une plongée dans l'écosystème marin où Marcel a baigné enfant. Le tout fait corps et crée une relation intime avec le Chef et son univers, en continuité totale avec le travail réalisé en cuisine.

Côté design, le point de départ a été pour Alexandra Saguet la ligne courbe qui marque le périmètre de la terrasse. Elle s'est appuyée sur cet élément architectural pour décliner ensuite le futur design du lieu. On y retrouve ainsi une marqueterie de marbre au sol composée d'ogives, associée aux points cardinaux, des parois courbes séparant les différents espaces, des tables rondes conviviales et des chaises enveloppantes. On assistera à la naissance de formes organiques du sol au plafond. Le lieu sera agencé en espaces plus intimes qu'une immense salle de restaurant. Les clients y entreront comme dans une maison, avec une première halte autour des vins et spiritueux.

Les menus changeront toutes les 3 semaines. Le Chef et ses équipes travaillent au plus près de ce qu'offre le jardin, la nature, les rencontres afin d'alimenter un univers et de développer une écriture culinaire poétique.

Parmi les plats signatures : *l'œuf bio au manioc truffé*, jus de maracuja (fruit de la passion en créole) ; un prédessert signature qui fait l'unanimité chez les clients : *le Lacté d'oseille Buckler* servi dans une calvas (petite coupelle végétale posée sur la main du client pour une expérience immersive comme dans les souvenirs d'enfance du Chef).

Ouverture du jeudi au samedi – Service du soir uniquement

Menu L'Agoulou de Marcel - 320€

Menu Solstice de Printemps – 195€

Menu Inspirations légumières et de nos jardins – 150€

Informations et réservations : +377 98 06 03 60

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

En savoir plus sur : [Marcel Ravin Chef étoilé du Blue Bay à Monaco | Monte-Carlo Société des Bains de Mer \(montecarlosbm.com\)](#)

*« La Table de Marcel » au Blue Bay, une expérience de partage unique
en compagnie du Chef Marcel Ravin et de sa brigade »*



La Table de Marcel devient en 2023 à l'occasion de la mue du Blue Bay un « restaurant dans le restaurant » de 8 couverts, pour faire vivre à ses hôtes un moment suspendu, un voyage extra-sensoriel, faisant cohabiter artistes et artisans de la gastronomie et de la culture afin que chacun exprime son art.

Informations et réservation : +377 98 06 03 60

<https://www.montecarlosbm.com/fr/wellness/monte-carlo-bay-hotel-resort/la-table-de-marcel>

Champagne Brunch Party au Blue Bay



Tous les dimanches, d'octobre à juin, le Chef Marcel Ravin propose un brunch qui pétille : le « Champagne Brunch Party » du Blue Bay ! Cadre confortable, vue panoramique sur le lagon et les jardins, déjeuner délicieux, atmosphère détendue, un bonheur à partager en famille ou entre amis. Partition sucrée-salée gourmande déclinée autour d'un buffet haut en couleurs, Champagne, live cooking et kids corner...voilà la promesse ! Elu « Meilleur Brunch 2019 » selon L'Observateur de Monaco.

Informations et réservations : +377 98 06 03 60

<https://www.montecarlosbm.com/fr/wellness/monte-carlo-bay-hotel-resort/champagne-brunch-party>

Le Chef Marcel Ravin laisse également libre cours à son imagination afin de faire vivre les deux autres restaurants du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, avec à chacun, son identité propre.

L'Orange Verte, le bistronomique

L'Orange Verte est une offre qui se vit comme créative et décontractée, conviviale mais toujours très élégante. Au menu, des entrées de saison, de belles pièces de viandes, du poisson, des pâtes et risotto gourmands et les classiques : tartares, burgers, salades, soupes. Quelle que soit l'heure, dégustez de délicieux plats en terrasse ou dans le jardin d'hiver.

Le restaurant propose également une gamme à emporter et notamment des créations pâtisseries originales à déguster sur place ou à emporter. La Chef Floriane Grand régale les convives de ses gourmandises.



Ouvert tous les jours de 8h00 à 23h00

Informations et réservation : +377 98 06 03 60

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

Las Brisas, l'estival

Situé entre mer et lagon, Las Brisas, le restaurant d'été du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, ouvert de juillet à août, est le lieu idéal pour un déjeuner estival et dépayçant.

Le Chef a souhaité créer un concept autour d'une cuisine de partage : L'escale du Bay. En famille ou entre amis, les clients savourent du bout des doigts une cuisine gourmande mêlant saveurs Méditerranéennes et Caribéennes. **Une carte solaire...** des entrées rafraichissantes autour de salades colorées mais aussi des grillades et poissons frais à partager: Le Chef convoque dans l'assiette tout ce que la vie en bord de mer offre de saveurs. Une cuisine gourmande et dépayssante.



Ouvert pour le déjeuner du mercredi au dimanche inclus

Informations et réservation : +377 98 06 03 60

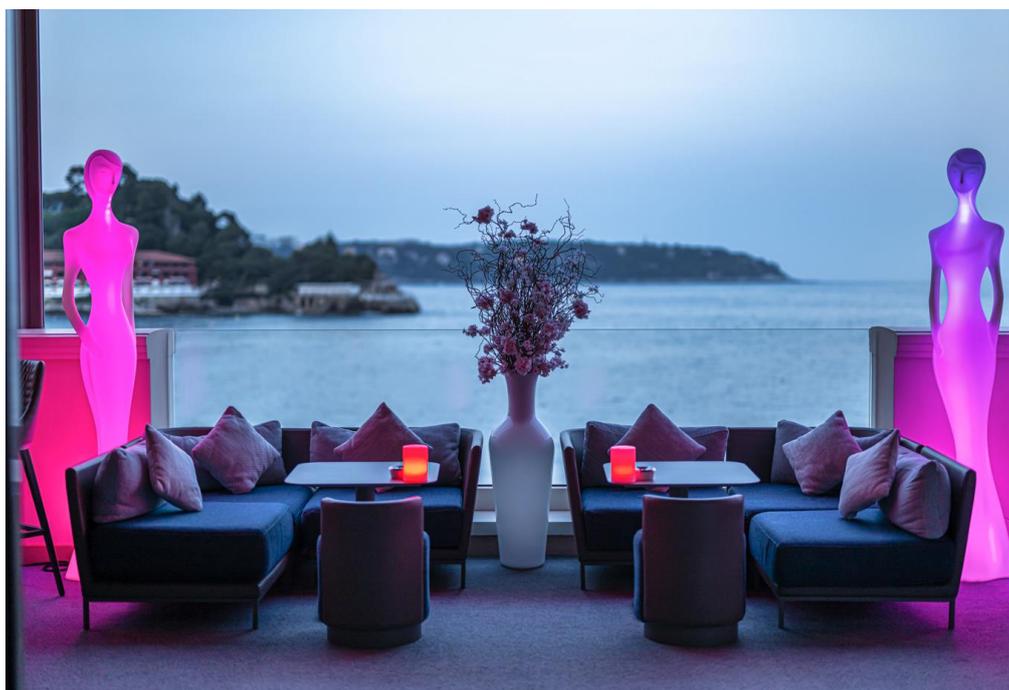
<https://www.montecarlosbm.com/fr/restaurant-monaco/las-brisas>

V. Un lieu ouvert et animé 7j/7 et 365 jours par an

Le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort cultive un esprit club, sous le signe de la légèreté, du plaisir et de la fête, avec des événements tout au long de l'année, en lien avec les grands événements de la Principauté (ex. Rolex Masters, Grand Prix F1...).

Blue Gin, le plus marin des bars de Monaco

Né d'un mariage entre innovation et musique, le Blue Gin est l'un des « before » monégasques incontournables. Surnommé le « Waterfront » de la Principauté, cet espace en bord de mer offre une vue imprenable sur la mer Méditerranée.



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 mythiques à Monaco.

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 « finger food » imaginée 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.

Côté musique, l'excellent DJ Résident Nicolas Saad, aux influences disco funk, est aux platines du jeudi au samedi.

Ouvert tous les jours de 18h30 à 1h30

Informations et réservation : +377 98 06 03 60

<https://www.montecarlosbm.com/fr/bar-nightclub-monaco/le-blue-gin>

VI. Un rendez-vous reconnu du tourisme d'affaires

Le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort est l'un des grands rendez-vous du tourisme d'affaires, qui constitue plus d'un tiers de son chiffre d'affaires. Doté d'un hélicoptère, il réunit en un seul lieu toutes les infrastructures nécessaires à l'organisation et à la réussite d'événements : lancements de produits, incentives ou séminaires, grandes conventions.

L'hôtel dispose d'un business center composé de 15 salles de réunion et banquets d'une superficie totale de 1 339m² (hors lagon/espaces extérieurs), avec des salles uniques telle que la Salle America qui est le plus grand des salons de l'hôtel. Avec ses 356m² elle peut accueillir jusqu'à 350 personnes en cocktail et dispose d'une terrasse et d'un accès direct au jardin. Toutes les salles de réunion et banquets sont à la lumière du jour, 70% avec vue mer.



Les groupes de clientèle d'affaires bénéficient d'un accueil sur mesure : accès bus face à l'entrée dédiée, espace d'accueil modulable, accès exclusif à tous nos lieux d'exception, bagagerie, espace check-in, business center. L'hôtel ainsi que le bar et les restaurants peuvent être partiellement ou entièrement privatisés sur demande. Les 4 hectares d'espaces extérieurs et de verdure, au cœur d'une presqu'île privée, sont par ailleurs particulièrement adaptés à l'organisation d'événements d'exception. Une offre "banquet" propose des prestations allant jusqu'à 1 800 couverts.

Enfin, l'hôtel dispose d'un accès direct au Sporting Monte-Carlo et à sa salle mythique : la Salle des Etoiles. Pouvant accueillir jusqu'à 950 personnes, avec son toit amovible et une superficie de 973m², elle est le cadre des plus prestigieuses soirées de gala et d'incroyables shows donnés par des stars internationales.

VI. Une équipe audacieuse et engagée dans le développement durable

Près de 300 collaborateurs sont mobilisés au quotidien pour assurer un service irréprochable, que ce soit au sein de l'hôtel, des restaurants et du Blue Gin, ou dans les espaces de détente et de loisirs : une équipe multiculturelle engagée pour l'excellence du service, tout en cultivant une ambiance résolument conviviale. Le personnel reste au plus proche des clients pour assurer une expérience parfaite et toujours surprenante.

Frédéric Darnet assure la Direction du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort depuis début 2016, après avoir dirigé les Thermes Marins Monte-Carlo et mené des projets transversaux au sein de Monte-Carlo Société des Bains de Mer. Il a reçu en novembre 2019 le prix du « Manager de l'Année » des mains de S.E.M. Jacques Boisson, Secrétaire d'Etat, représentant S.A.S. le Prince Albert II, lors de la 8ème édition des Trophées de l'Eco qui réunit les entrepreneurs monégasques sous l'égide du Groupe Nice Matin, en partenariat avec le Monaco Economic Board. La vision managériale de Frédéric Darnet : écouter, être disponible et réactif, donner l'envie de se dépasser et la liberté d'entreprendre, donner l'exemple, innover et surprendre pour viser toujours plus haut.



Les équipes sont également régulièrement distinguées pour leur travail d'exception : Tony Suray, Chef Concierge du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, est chef Clef d'or depuis mai 2017. Marcel Ravin, Chef exécutif du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, est doublement étoilé au Guide Michelin depuis 2022 et a reçu en janvier 2017 la Légion d'Honneur. Il œuvre aujourd'hui à la Martinique pour la transmission de son savoir-faire et de son expérience aux jeunes de son île, à travers une association : Patronage Saint Louis, L'espérance.

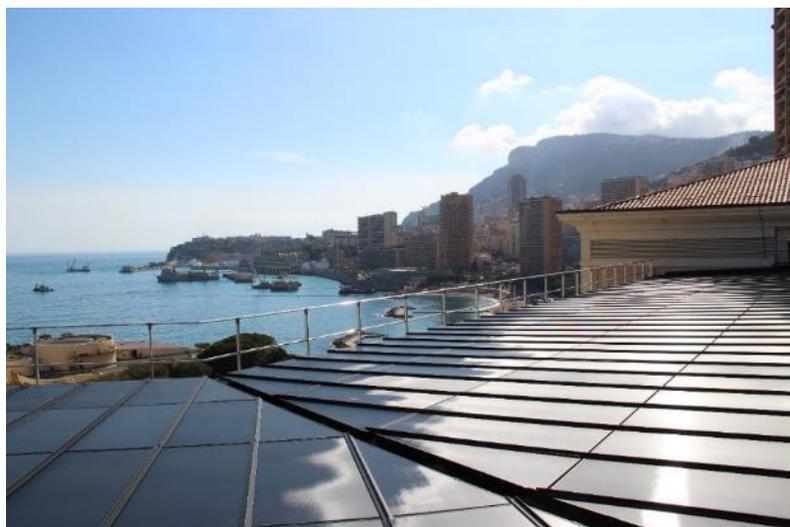
Monte-Carlo Bay Hotel & Resort : pilote « Green » du Groupe

Le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort est pilote « Green » du Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer. Il a mis en place dès 2013 une « Bay Be Green Team », une équipe dédiée qui organise et suit la démarche environnementale et sociétale de l'établissement.

En 2014, le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort est ainsi devenu l'un des premiers établissements hôteliers de la Principauté de Monaco à recevoir la prestigieuse certification environnementale Green Globe. L'hôtel s'est vu décerner la certification Gold Standard et se voit renouvelée chaque année depuis juin 2018. En plus de cette certification, le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort a reçu le Sustainability Award EHMA 2019 pour l'ensemble de ses actions.

L'hôtel a élaboré 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 ont vu le jour en 2019 comme l'installation de panneaux photovoltaïques sur le toit de l'hôtel. Ce projet permet une économie d'énergie de 168 KWh, soit la quasi-totalité de l'éclairage extérieur de l'établissement.



Un autre projet important a été inauguré en mai 2019 : la mise en place du 1er superchargeur de la Principauté directement au Monte-Carlo Bay Hôtel & Resort en partenariat avec la SMEG. Ce chargeur est 50 fois plus rapide qu'une prise de courant classique. Ce chargeur de 160 KWh pour véhicules électriques est à disposition des clients et visiteurs de l'hôtel.

Une gastronomie responsable

Enfin, l'hôtel promeut une gastronomie responsable avec des fruits et légumes de saison, fraîchement récoltés à proximité. Le Chef Marcel Ravin collabore avec la start-up Terre de Monaco, fondée par Jessica Sbaraglia, créatrice de potagers biologiques urbains, dont le magnifique potager bio du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort d'une superficie de 360 m².

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 répondre à la demande, le Chef se fournit également dans un autre potager « Le Jardin des Antipodes » à Menton.

Une charte a également 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 Saint-Jacques en été. Les clients pourront toutefois découvrir à la carte du sabre ou bien encore de la vive, encore peu connus.



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

Le Chef Marcel Ravin a également décidé d'élaborer un menu vegan « Inspirations légumières et de nos jardins » pour son restaurant gastronomique Blue Bay, à la carte depuis le printemps 2019.

VII. Récompenses et distinctions

2023

Guide Michelin - Restaurant Blue Bay (2 étoiles)

Certification Gold Standard Green Globe

Renouvellement pour le Blue Bay : « Agrément Toque Verte » de la Fédération Nationale des Tables & Auberges de France pour les démarches écoresponsables du restaurant

2022

Guide Michelin - Restaurant Blue Bay (2 étoiles)

Certification Gold Standard Green Globe

Blue Bay : « Agrément Toque Verte » de la Fédération Nationale des Tables & Auberges de France pour les démarches écoresponsables du restaurant

2021

Guide Michelin - Restaurant Blue Bay (1 étoile)

Certification Gold Standard Green Globe

Certification « Label Restaurant Engagé » - Restaurant Blue Bay

2020

Guide Michelin - Restaurant Blue Bay (1 étoile)

Certification Gold Standard Green Globe

2019

Guide Michelin - Restaurant Blue Bay (1 étoile)

Certification Gold Standard Green Globe

EHMA Sustainability Award

Prix Villégiature « Meilleure piscine d'hôtel en Europe »

Prix du « Manager de l'année en Principauté » - Mr Frédéric Darnet, Directeur Général

2018

Guide Michelin - Restaurant Blue Bay (1 étoile)

Certification Gold Standard Green Globe

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

2017

Guide Michelin - Restaurant Blue Bay (1 étoile)

Légion d'Honneur - Chef Marcel Ravin

2015

Guide Michelin - Restaurant Blue Bay (1 étoile)

2014

TripAdvisor - Certificat d'Excellence

Welcome Chinese - Certification « Silver Standard »

Certification « Green Globe »

2013

TripAdvisor - Certificat d'Excellence

2012

TripAdvisor - Certificat d'Excellence

IX. 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 650 Preferred Hotels & Resorts participants dans le monde.

Plus grande marque hôtelière indépendante au monde, Preferred Hotels & ResortsSM représente plus de 700 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. Pour en savoir plus, rendez-vous sur PreferredHotels.com.

X. Informations pratiques

CHIFFRES CLES

332 chambres dont 22 suites

1 Spa Cinq Mondes

1 salon de coiffure

1 fitness center

1 piscine intérieure reliée à une piscine extérieure chauffée

1 lagon à fond de sable (ouvert de mai à septembre)

1 base nautique

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

2 bars: la Palmeraie (bar de la piscine intérieure *ouvert d'octobre à mai*) et l'Hippocampe (bar du Lagon, *ouvert en saison de mai à septembre*)

1 Business Center

15 salles de réunion et banquets (1 340 m²) dont le salon America (356m² sans piliers)

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

1 hélipad et 1 ponton

ADRESSE

Monte-Carlo Bay Hotel & Resort

40 avenue Princesse Grace

MC 98000 Monaco

Principauté de Monaco

SITE WEB

montecarlobay.com

RESERVATIONS

T. +377 98 06 25 25 / resort@sbm.mc

XI. Nos réseaux sociaux

INSTAGRAM

@montecarlobay

@blueginmonaco

@bluebaymonaco

FACEBOOK

Monte-Carlo Bay Hotel & Resort

TWITTER

@montecarlobay

A propos de Monte-Carlo Société des Bains de Mer

Monte-Carlo Société des Bains de Mer incarne un nouvel Art de vivre unique au monde qui a le goût du beau, du bon et du bien. Son Resort propose à la fois :

- **Le Grand Luxe du Jeu dans ses casinos**, le Casino de Monte-Carlo et le Casino Café de Paris, qui se réinventent depuis 2016 avec des offres innovantes et adaptées à tous les publics, et un accueil d'excellence.
- **Des expériences « haute couture » au sein de ses palaces iconiques et de leurs Diamond Suites** : Hôtel de Paris Monte-Carlo, Hôtel Hermitage Monte-Carlo, Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, Monte-Carlo Beach.
- **Une gastronomie résolument dans son époque : créative, saine, de plus en plus locale et responsable**. Aux côtés des restaurants étoilés, tels que Le Louis XV-Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris, Le Grill ou le Blue Bay, de nouveaux concepts internationaux viennent enrichir l'expérience Monte-Carlo, tels que Em Sherif à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, PAVYLLON, un restaurant de Yannick Alléno, à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo, ou Amazónico Monte-Carlo. Sans compter les créations maison telles que le Café de Paris Monte-Carlo.
- **Les expériences culturelles et artistiques les plus remarquables**, avec ses propres événements saisonniers, et une participation active aux initiatives et institutions culturelles de la Principauté.
- **Enfin, le Resort regorge d'activités à vivre en hôte de marque** : la Promenade Shopping Monte-Carlo, les Thermes Marins Monte-Carlo, écrin de bien-être posé sur la mer conciliant soins haut de gamme, sport et nutrition, des bars aux ambiances variées, des salles de concert et des lieux festifs de premier plan : Maona Monte-Carlo, Club La Vigie, COYA Monte-Carlo, Buddha-Bar Monte-Carlo, et le club le plus iconique de la French Riviera, le Jimmy'z Monte-Carlo.

Après plusieurs années de travaux, **le cœur du Resort autour de la mythique Place du Casino a achevé sa métamorphose pour faire entrer la légende dans le XXIème siècle**, avec la transformation 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 toute nouvelle Place du Casino inaugurée en juin 2020. En 2021-2022, le Monte-Carlo Beach a retrouvé sa plage originelle et le Café de Paris Monte-Carlo, véritable institution de la vie monégasque depuis 1868, rouvrira ses portes à l'été 2023 dans une version magnifiée.

Et parce que **le nouvel Art de vivre Monte-Carlo doit évoluer vers un luxe de plus en plus éthique et responsable**, Monte-Carlo Société des Bains de Mer est engagé depuis 2007 dans une politique volontariste en matière de transition énergétique, consommation des ressources et déchets, gastronomie locale et préservation du patrimoine naturel. Premier employeur privé de la Principauté de Monaco, le Groupe a lancé en 2023 sa 4ème charte éthique pour porter ses valeurs d'intégrité et de responsabilité dans la pratique de ses métiers.