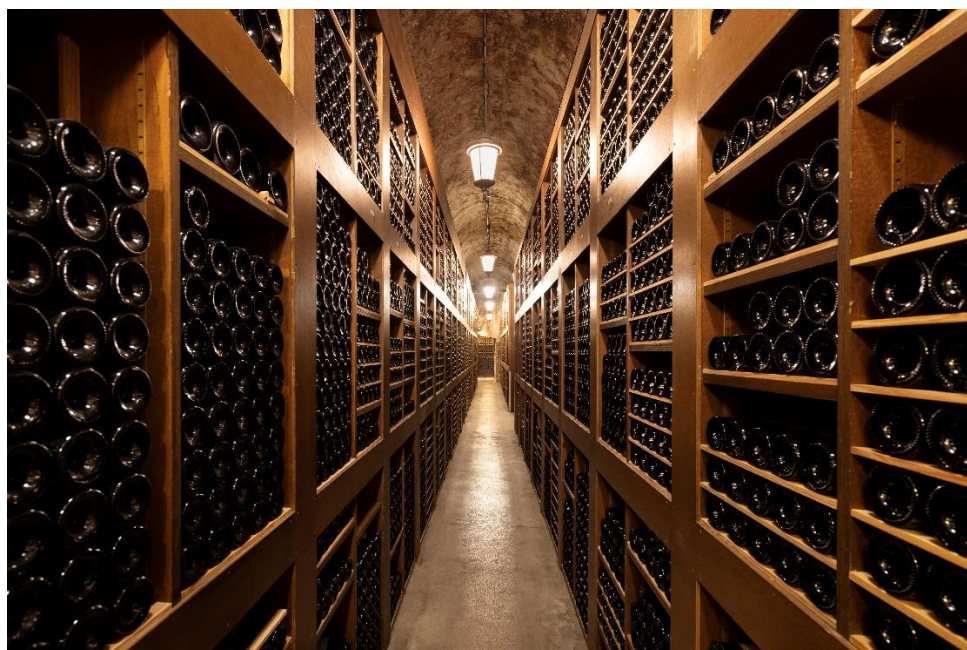


MONTE-CARLO
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER




HÔTEL de PARIS
MONTE-CARLO



*L'Art du Grand Vin signé Monte-Carlo
fête ses 150 ans*

DOSSIER DE PRESSE 2024

Contact Presse :
T. +377 98 06 64 14
presse@sbm.mc
montecarlosbm.com
pressmontecarlosbm.com

Sommaire

Un nouvel écrin pour accueillir 4 dîners ultra-exclusifs en 2024	p 3
La Route des Grands Crus pour faire découvrir les trésors des Caves à tous	p 5
La série limitée Grande Champagne Premier Cru de Cognac	p 7
L'Art du Grand Vin, un actif stratégique pour Monte-Carlo Société des Bains de Mer	p 8
Portraits de Chefs sommeliers	p 10
L'histoire exceptionnelle des Caves de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo	p 12

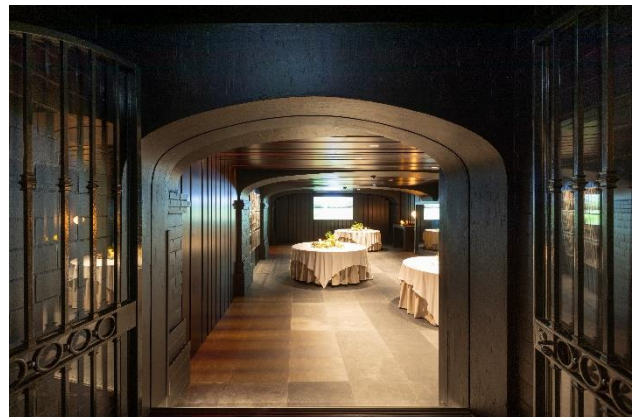
Un nouvel écrin pour accueillir 4 dîners ultra-exclusifs en 2024

L'Art du Grand Vin signé Monte-Carlo Société des Bains de Mer fête ses 150 ans. Véritables joyaux cachés sous les fondations de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, Les Caves racontent à elles seules la magie d'un Resort, unique et exclusif. Elles sont aussi le témoin immuable de l'histoire du groupe, pour lequel elles ont joué, et jouent encore, un rôle déterminant, une grande et belle histoire de transmission et de partage.

Creusées dans le rocher sous le palace à partir de janvier 1874, à la demande de Marie Blanc, les Caves de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo s'étendent sur 1.500 m². La plus grande cave d'hôtel au monde abrite, dans le silence et la fraîcheur, plus de 350 000 flacons couchés sur 1,5 kilomètres et environ 6 000 références différentes. Un concentré absolument unique et un patrimoine vinique dont la rareté fait la renommée aux quatre coins de la planète.

Une année de célébration, dans un écrin en évolution

A l'occasion de leurs 150 ans, les Caves font peau neuve en dévoilant la première étape de leur métamorphose : une nouvelle entrée, une nouvelle salle de réception et de dégustation, conçues avec le cabinet Moinard. La deuxième phase est prévue de novembre 2024 à mars 2025.



Caveau de dégustation et salle de réception

Ces nouveaux espaces ont accueilli en avant-première les invités VIP d'un **dîner privé de haut vol, en association avec le mythique domaine Petrus, le 21 mars 2024**, en présence de Stéphane Valeri, Président-Délégué de Monte-Carlo Société des Bains de Mer, Jean Moueix, propriétaire de Petrus, d'Olivier Berrouet, élaborateur de Petrus et Eric Simonet, Directeur Général Délégué. Après la visite des Caves, le dîner s'est déroulé dans l'intimité de la Diamond Suite Princesse Grace, autour d'une dégustation en exclusivité des millésimes rares de Petrus et d'un dîner élaboré par Dominique Lory, Chef exécutif de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo.

Un dîner exclusif des Grands Crus Classés 1855 de Bordeaux a également eu lieu le 5 avril 2024. Ce moment d'exception a commencé par une visite guidée des Caves par le Chef Sommelier Exécutif, Patrice Frank, à la découverte de l'incroyable histoire de ce lieu magique. Les convives ont ensuite pu profiter d'un dîner de 6 plats préparés par le Chef Yannick Alléno, mariés aux vins de propriétés de Grands Crus Classés 1885 de Bordeaux parmi les plus prestigieuses : Château Haut Brion, Château Margaux, Château d'Yquem et Château Cheval Blanc, réunis pour la première fois à l'occasion de ce dîner. L'expérience a été complétée par une conférence sur « le changement climatique et ses effets sur les Grands vins de Bordeaux ».



Deux autres dîners exclusifs auront lieu dans les Caves dans le cadre de ces célébrations :

11 juin 2024 : Dîner Tenuta San Guido - Bolgheri, également réalisé par Yannick Alléno, et précédé par une Master Class avec les sommeliers, et une dégustation privée avec Madame Priscilla Incisa Della Rocchetta du domaine toscan Tenuta San Guido, qui produit le grand Sassicaia.

7 novembre 2024 : Dîner Moët Hennessy, signé Emmanuel Pilon, Chef du Louis XV - Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris. Précédé par une dégustation et une conférence sur « le changement climatique et ses effets sur la Champagne », ce dîner clôturera cette année de festivités.

La Route des Grands Crus pour faire découvrir les trésors des Caves à tous

D'avril à octobre 2024, les hôtes des restaurants du Resort Monte-Carlo Société des Bains de Mer peuvent déguster une sélection de grands vins français au verre, soigneusement choisis par les chefs sommeliers du Groupe, et venant compléter les cartes des vins. Une opportunité unique d'apprécier des vins rares et iconiques, et d'accéder au patrimoine des Caves de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo !

Le Café de Paris Monte-Carlo propose des vins tout droit venus de Provence, qui, bien que connue pour ses délicieux rosés, produit également d'excellents vins, notamment dans ses appellations Palette et Bandol. Ces vins, à la fois complexes et complets, sont fins et racés. Le Café de Paris Monte-Carlo propose également un vin de Bourgogne du Domaine Louis Latour, dont les vignes couvrent les plus belles appellations de la Côte de Beaune. Enfin, il est possible d'y retrouver un Grand Cru Classé de Pauillac, proposé dans sa pleine maturité.

Les restaurants du Casino de Monte-Carlo invitent à déguster des vins mythiques de deux des régions les plus réputées : Bourgogne et Bordeaux. Jouissant d'une renommée internationale, le Bordelais constitue la plus vaste région viticole de France et l'une des plus prestigieuses grâce à ses célèbres crus classés. Ce vignoble contrasté aux sols variés s'organise autour de trois axes fluviaux : la Garonne, la Dordogne et leur estuaire commun, la Gironde.

La Bourgogne est elle aussi un vignoble historique, l'un des plus anciens de France, modelé au Moyen-Age par les moines, puis les Ducs de Bourgogne. Les vins de Bourgogne sont appréciés pour leur élégance, leur complexité et leur capacité se bonifier avec le temps.

L'Hôtel de Paris Monte-Carlo propose de découvrir 3 régions très distinctes : Bordeaux, l'Alsace et le Nouveau Monde. Les vins de Bordeaux sont connus et reconnus pour être le fruit d'une longue tradition viticole et d'un savoir-faire ancestral, offrant une gamme de vins d'une qualité exceptionnelle séduisant les amateurs du monde entier. Les différents cépages pour les vins rouges permettent de produire des vins élégants et complexes dans lesquels on peut distinguer des arômes de fruits rouges et une structure tanique robuste.

Riche de nombreux cépages, l'Alsace produit des vins complexes et fruités. Plantés sur une faille géologique contribuant à une grande variété de sols, les cépages nobles (riesling, pinot gris, gewurztraminer...) retranscrivent au mieux les nuances de terroirs, avec un potentiel de vieillissement sans limite.

Désignant les régions du monde où l'œnologie n'a été découverte qu'il y a 400 ans environ, les vins du Nouveau Monde se placent en opposition aux vins dits de l'Ancien Monde. Nous pouvons citer la Californie par exemple, qui produit dans des grandes 'wineries' des vins expressifs et charmeurs qui rencontrent de plus en plus de succès.

A l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo, deux régions d'exception sont proposées : la Bourgogne et le Languedoc. Deux joyaux du monde viticole aux différentes spécificités. La Bourgogne, connue pour ses crus de vins réputés et prestigieux, aux arômes caractérisés par d'innombrables saveurs et par son élégance. Bien que chaque cépage ait des caractéristiques propres, nous retrouvons dans ces vins mythiques des arômes de brioche, de fruits et d'épices.

Le Languedoc se caractérise par la diversité de ses vins au caractère généreux et sans déséquilibre majeur, et bien sur une palette aromatique méditerranéenne.

Le Monte-Carlo Beach met à l'honneur des vins mythiques de Bourgogne et Bordeaux. Les vins de la Rive Gauche du bordelais, où le Cabernet Sauvignon - cépage roi - est souvent complété avec du Merlot, du Cabernet Franc et du Petit Verdot, se caractérisent par la présence de tanins puissants, avec une belle charpente. Les vins de la Rive Droite de Bordeaux, eux, se caractérisent par une très grande majorité, voire exclusivité, de Merlot dans les assemblages, ce qui les rend ronds, souples et savoureux, avec des arômes expressifs de fruits rouges et noirs, comme le cassis ou la mûre, et par une note florale rappelant la violette.

La Bourgogne, elle, produit des vins tout aussi réputés et prestigieux, mais aux saveurs caractérisées par d'innombrables arômes et par son élégance. La Bourgogne, c'est aussi la quintessence de la notion de terroirs, appelés ici « Climats », d'une extrême diversité (plus de 1800) et à l'origine de l'immense variété des vins bourguignons.

Le Monte-Carlo Bay Hôtel & Resort invite quant à lui à déguster des vins d'exception de la Vallée du Rhône et de Bourgogne. La région Rhodanienne autorise une vingtaine de cépages. Dans les vins rouges, le Grenache, cépage majoritaire, apporte fruité, chaleur et rondeur. La Syrah et le Mourvèdre confèrent au vin des arômes épicés, une couleur et une structure soutenues aptes au vieillissement. Le Cinsault apporte finesse et permet d'élaborer des rosés et des vins primeurs fruités. Pour les vins blancs, 80% de l'encépagement est représenté par Grenache blanc, Clairette, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc et Viognier. Grâce à l'assemblage de ces différents cépages, ils marient arômes et fraîcheur.

Les blancs de la Côte de Beaune en Bourgogne font partie des plus grandes références au Monde et traduisent une mosaïque de terroirs. Grâce à la richesse du chardonnay, ils proposent à la fois finesse et nervosité, opulence et tension.

Une sélection de vins iconiques est également proposée au Buddha-Bar Monte-Carlo et aux Thermes Marins Monte-Carlo.

La série limitée

Grande Champagne Premier Cru de Cognac des Caves de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo

Pour la célébration de leurs 150 ans, les Caves de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo renouent avec leur tradition originelle de production et créent la « Grande Champagne Premier Cru de Cognac », un cognac très élaboré de qualité XO Ultra vieille de Champagne. Ce vieil XO est exclusivement composé d'eaux de vie issues des meilleurs coteaux de grande Champagne tel que Segonzac St Preuil et Bonneuil.



De longues décennies en fûts de chênes dans des chais frais, humides ont été nécessaires au vieillissement des eaux de vie qui composent cet assemblage afin d'apporter à celui-ci la longueur et la douceur avec un rancio décelable dès la première dégustation.

L'Ugni Blanc, cépage utilisé pour élaborer ce breuvage d'exception, dote cet élixir de nuances de cuir et d'armoire à cigares, caractéristiques des grands cognacs vieillis.

Ce cognac, à la fois riche et équilibré, dévoile des arômes de torrification et de réglisse, pour finir sur une longue note de vanille et de pain grillé.

Cette cuvée unique au monde est disponible depuis avril 2024 dans les bars du Resort Monte-Carlo Société des Bains de Mer, dans Les Caves de l'Hôtel de Paris, ainsi qu'à la boutique du Casino de Monte-Carlo.

L'Art du Grand Vin, un actif stratégique pour Monte-Carlo Société des Bains de Mer

Les 150 ans des Caves de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo sont aussi l'occasion de célébrer la passion et le talent des cavistes et sommeliers qui font fructifier ce patrimoine, que ce soit au cœur des Caves, ou dans la trentaine de restaurants et bars du Resort.

En 2023, Monte-Carlo Société des Bains de Mer a nommé Patrice Franck Chef Sommelier Exécutif du groupe afin de piloter de manière transversale l'actif stratégique qu'est le Grand Vin. Patrice Frank était précédemment Chef Sommelier de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo dont il gérait les 3 restaurants depuis 2000, dont Le Grill. Sa brigade était composée de 14 sommeliers. Grand passionné, il est Maître sommelier de l'Union de la Sommellerie Française et a été intronisé à la Jurade de Saint-Emilion et à la Confrérie du Franc-Pineau. Il est également le fondateur et ancien Président de l'Association des Sommeliers Poitou-Charentes et Sud-Vendée. Depuis janvier 2008, il est Président de l'Association Monégasque de la Sommellerie.

Avec un effectif de plus de trente sommeliers, l'équipe de Monte-Carlo Société des Bains de Mer est une des plus importantes au monde. Les Chefs Sommeliers comptent parmi les plus renommés :

- Noël Bajor au Café de Paris Monte-Carlo
- Maxime Pastor au Louis XV-Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris
- Mathias Negro à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo
- Frank Damatte à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo
- Gérard Veyrat de Lachenal au Monte-Carlo Bay Hotel & Resort

Les vins sont sélectionnés par un comité de dégustation qui regroupe le chef de cave et plusieurs sommeliers du groupe. Ces rencontres du comité de dégustation créent une réelle synergie entre les différentes équipes. De plus, elles permettent aux cavistes et sommeliers de travailler ensemble les cartes des vins, réalisées en fonction de l'identité et du style de chaque établissement pour répondre à la diversité des besoins et goûts de nos clients.

Car le monde change, et le consommateur change ! La politique d'achats et de renouvellement cherche à devancer en permanence les désirs de sa clientèle, tout en préservant les fondamentaux qui forge le caractère exceptionnel des Caves : ne pas céder à la mode, mais anticiper et bâtir la richesse de son patrimoine et sa rareté dans le temps grâce à un accès direct à des domaines privilégiés et des liens nourris avec les vigneron. Les Caves se servent de leur histoire pour évoluer et constituent une locomotive au sein du Resort pour la recherche de nouveautés, nouvelles appellations, nouveaux vigneron, nouvelles régions du monde, nouvelles couleurs... pour une clientèle dont le temps est précieux et qui aime découvrir ce que peu connaissent encore, que ce soit une clientèle française pointue ou une clientèle russe ou chinoise curieuse d'apprendre.

Le Bourgogne se développe, la région du Rhône est en expansion. On constate également une belle évolution du vin blanc et des Vins de Loire grâce aux vins nature et de nouveaux vigneron suscitent l'intérêt en Champagne. De nouvelles régions telles que le Jura, la Savoie, les pays de l'Est avec la Géorgie, la Méditerranée (Grèce, Sicile / Etna) offrent aujourd'hui des productions prometteuses, ainsi que les régions du monde telles que le Chili, la Californie, la Nouvelle-Zélande ou l'Afrique du Sud. Ces pays ont moins d'histoire vinicole, mais savent d'adapter rapidement aux attentes des consommateurs comme aux changements climatiques. Un travail de fond est également réalisé sur les spiritueux, avec des éditions limitées de whisky, gin, armagnac, etc. en lien avec le lancement de nouveaux lieux festifs au sein du Resort.

Un programme de formation est également prévu pour les maîtres d'hôtel et chefs de rang de tous les établissements afin d'assurer une prescription à la hauteur des exigences du Groupe. Les Caves ont effet un rôle logistique moins visible, mais capital avec 320-330 000 bouteilles de vins et champagnes débouchées et servies, soit en moyenne 900 bouteilles par jour !

La Cave Centrale approvisionne près 40 points de vente, vins et champagnes, spiritueux et boissons, complétée par d'autres zones de stockage avec des caves de jour :

- 4 casinos, dont le mythique Casino de Monte-Carlo, et leurs restaurants
- 4 hôtels de luxe (Hôtel de Paris Monte-Carlo, Hôtel Hermitage Monte-Carlo, Monte-Carlo Beach, Monte-Carlo Bay Hotel & Resort).
- 30 restaurants dont 4 réunissant 7 étoiles au Guide Michelin : le Louis XV-Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris, Pavillon-Yannick Alléno à Hôtel Hermitage, le Blue Bay-Marcel Ravin, Le Grill-Dominique Lory.
- De nombreux bars et clubs, dont le célèbre Jimmy'z Monte-Carlo et de nouveaux lieux festifs tels que Maona Monte-Carlo.

Lors des temps forts tels que le Grand Prix, le savoir-faire logistique des Caves prend toute sa dimension. Le chef de cave, Gennaro Iorio, dirige une équipe d'une dizaine de cavistes. Quelle que soit sa responsabilité, chacun a adopté la philosophie de la maison : respecter un savoir-faire ancestral, ne jamais perdre de vue le lien entre la cave et les restaurants, savoir que ce patrimoine dont ils sont les gardiens, est le fruit du travail des générations précédentes et constitue l'outil de travail des générations futures.

Portraits de Chefs Sommeliers



Deux décennies passées auprès des clients de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo : longtemps **Patrice Frank** a conseillé et accompagné les convives sur leurs choix de vin. Il aborde désormais l'art de l'œnologie à la source. En qualité de Chef sommelier exécutif, rôle clef dans le Resort, c'est lui qui assure l'approvisionnement des Caves de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, temple de l'excellence et de l'expertise en matière de vins et d'alcools et cave centrale de Monte-Carlo Société des Bains de Mer.

<https://www.montecarlosbm.com/fr/inspiration/rencontre-avec-sommelier-patrice-frank-monte-carlo-resort>

En Principauté, œnologie et sommellerie riment avec expertise et excellence. Et le sommelier **Noël Bajor** de s'imposer comme un sage parmi les sages. Après vingt-cinq ans de collaboration et d'échanges passionnés avec Alain Ducasse au Louis XV – Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris, il entame une nouvelle aventure au Café de Paris Monte-Carlo. Un véritable tournant pour la célèbre institution monégasque qui s'attache les services de cet homme pour qui transmettre ses connaissances en matière d'écoute, de choix et de service est capital. Sa carrière connue et reconnue de tous témoigne de l'exigence professionnelle, de l'élégance spirituelle et de la poésie des flacons selon Monte-Carlo Société des Bains de Mer.



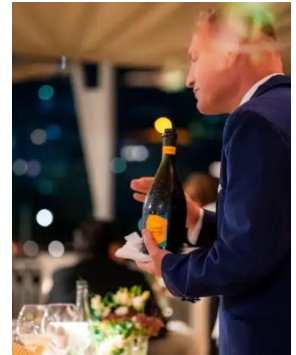
<https://www.montecarlosbm.com/fr/inspiration/rencontre-noel-bajor-sommelier>



À n'en pas douter, curiosité, expertise et excellence sont les maîtres mots de la sommellerie selon Monte-Carlo Société des Bains de Mer. Des qualités qui ont guidé le monégasque **Maxime Pastor** dans sa passion pour le monde du vin. Passion, mais aussi humilité et partage. Telle est la philosophie de ce Chef sommelier, la trentaine à peine passée, qui œuvre aujourd'hui dans la cave et la salle prestigieuse du restaurant Louis XV – Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris***.

<https://www.montecarlosbm.com/fr/inspiration/rencontre-avec-sommelier-maxime-pastor-monte-carlo-resort>

Pour Monte-Carlo Société des Bains de Mer, oenologie et sommellerie sont affaire d'expertise et d'excellence. Une philosophie qui résonne des Caves de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo jusqu'au Monte-Carlo Bay Hotel & Resort. C'est ici que **Gérard Veyrat de Lachenal**, chef sommelier du Blue Bay Marcel Ravin** et des autres restaurants de l'hôtel, collabore au quotidien avec le Chef Marcel Ravin et incarne la sommellerie made in Monaco. Retour sur un parcours fait d'authenticité, de savoir-faire et de passion.



Intuitif, curieux et passionné, **Franck Damatte** occupe depuis un peu plus de 10 ans la place de chef sommelier à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo. Il faut dire que le goût de l'homme pour les références pointues concorde à merveille avec la volonté de l'hôtel 5 étoiles de satisfaire une clientèle de passionnés et de connaisseurs.

<https://www.montecarlosbm.com/fr/inspiration/rencontre-avec-sommelier-franck-damatte-monte-carlo-resort>

Au sein de l'iconique palace comme dans les Caves de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, Monte-Carlo Société des Bains de Mer fait rimer une sommellerie exigeante avec transmission et générosité. Une certaine idée de l'excellence que partage évidemment **Mathias Negro**, chef sommelier à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo. Il esquisse avec nous les contours d'un métier en pleine mutation, loin de l'univers éthéré que l'on imagine parfois. Un métier exigeant où l'apprentissage se poursuit tant que dure la passion du vin, où l'excellence se prouve jour après jour.

<https://www.montecarlosbm.com/fr/inspiration/rencontre-avec-mathias-negro-sommelier-monte-carlo-resort>



Gennaro Iorio est le Chef Caviste des Caves de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo. De Naples à Monaco, itinéraire d'un homme passionné.

<https://www.montecarlosbm.com/fr/inspiration/rencontre-avec-gennaro-iorio-hotel-de-paris-monte-carlo>

L'histoire exceptionnelle des Caves de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo

La création du Casino de Monte-Carlo en 1863 est le premier acte fondateur de la Société des Bains de Mer et le cœur du « Resort » que désire développer l'homme d'affaires François Blanc. Autour du Casino, sont bâtis de nouveaux lieux luxueux qui rivalisent avec ceux de Paris, Londres ou New-York : l'inauguration de l'Hôtel de Paris en 1864 et la mise en service du Café Divan en 1868 (qui deviendra le Café de Paris) consacrent la métamorphose du plateau des Spélugues, qui voit également fleurir de superbes villas et jardins. La construction des Thermes Marins en 1860 à la Condamine répond à un autre besoin manifesté par l'aristocratie européenne, qui a coutume de faire escale dans les stations thermales de la Côte d'Azur pour y prendre les bains.

Marie Blanc et la genèse des Caves

Les travaux de construction de l'Hôtel de Paris débutent dès 1859, et Marie Blanc, l'épouse de François Blanc, s'occupe personnellement de la décoration. Elle choisit l'ameublement estimé à 200.000 francs or (meubles en bois d'ébène incrusté de filets d'or, lustres de Venise), ainsi que le matériel. Elle embauche aussi à prix d'or un sommelier et un cuisiniers réputés. L'établissement hôtelier et la table d'hôtes sont inaugurés le 14 janvier 1864 : pour 5 francs, cinquante clients dégustent le premier repas de l'Hôtel de Paris ! Mais la Direction de l'hôtel s'aperçoit que l'architecte M. Godineau de la Bretonnerie a oublié les caves. Il n'est plus possible de les construire en sous-sol, occupé par les cuisines et les salles d'eau destinées aux clients. On creuse derrière l'hôtel pour acquérir les vins déjà commandés (6000 bouteilles de Bordeaux et 1500 de Bourgogne).

Ces caves construites à la hâte vont s'avérer très vite insuffisantes et mal adaptées. Il s'agit plutôt d'un simple local pour abriter quelques barriques de vins. Elles ont mauvaise réputation, mal aérées et mal conçues, les "Château Yquem" et "Château Lafitte" vieillissent mal. A plusieurs reprises, on vient dire à Marie Blanc, que les perles des grands chais ont gagné en amertume de tanin ce qu'ils ont perdu en velours. Elle décide de financer sur ses fonds personnels les travaux nécessaires pour des caves dignes de ce nom. Jules-Laurent Dutrou, l'architecte du Casino et des travaux de l'Hôtel de Paris, et le sommelier partent visiter les chais Bordelais. Ils étudient les aménagements, les systèmes de ventilation, et sur leur modèle, Dutrou creuse sous les jardins à côté de la maison de Marie Blanc, sous l'actuelle Aile Excelsior de l'Hôtel Hermitage, les nouvelles caves.

Les Caves de l'Hôtel de Paris seront les plus somptueuses de France. Rien n'est trop beau ! La porte d'accès depuis l'Hôtel de Paris est surmontée de la date 1874. Près de 100 ouvriers spécialisés (tailleurs de pierre venus d'Italie, terrassiers, maçons, menuisiers) y travaillent durant un an et demi. Les caves sont livrées à la fin de l'année 1875, après 17 mois de travaux. Edifiées dans le roc, elles sont divisées en plusieurs caveaux aux voûtes séculaires. Leur précieux contenu repose à l'abri de toute trépidation et du bruit et des odeurs, à une température constante la plus proche possible de 11°C / 13°C, et d'un degré hydrométrique de 75%. Elles présentent des conditions parfaites pour la conservation des vins et s'étendent sur une surface extrêmement vaste (1500 m²) et peuvent abriter 350.000 bouteilles. Château d'Yquem, Château Lafite, Saint-Estèphe, Château Calon-Ségur ou autre Pommard Rugiens, garnissent dès lors les tables de la fine fleur de la Belle Epoque séjournant à Monte-Carlo.

Les péripéties de la seconde guerre mondiale

Au cours du siècle suivant, les Caves vont connaître quelques péripéties. Lors de la seconde guerre mondiale, les caves sont menacées de pillage. Au moment de la défaite française, en 1940, pour préserver les meilleurs crus, les productions viticoles de France et d'Europe, ainsi que les champagnes, liqueurs et alcools les plus rares, le chef caviste a l'idée de les cacher derrière un mur de sept rangées de bouteilles vides, au fond de la cave. Ce coup de génie a permis de sauver, entre autres, des flacons prestigieux tels que le "Château Bel Air Marquis d'Aligre 1850", "Château Gruaud Larose 1874", "Château d'Yquem 1890", "Château Léoville Poyferré 1895" en magnums, "Château Margaux 1920" ou les jéroboams de "Château La Mission Haut-Brion 1920" et "Château Lafite Rothschild 1937"... Mais aussi les eaux-de-vie, des dames jeannes d'Armagnac et de Cognac et l'argenterie de l'Hôtel de Paris et l'argent d'un client russe. Malgré les 10 mètres de terre au-dessus, le chef caviste descendait après chaque bombardement vérifier l'état des lieux.

En octobre 1945, en l'honneur du Premier Ministre Britannique, il est procédé, en sa présence, à la destruction de cette épaisse muraille, contre laquelle s'étaient heurtées, toujours vainement, bien des crosses de pistolets indiscrets... A cette occasion, Sir Winston Churchill, découvre la cave, guidé par M. Brigasco qui lui expliqua son fonctionnement avant-guerre, les assemblages sur place, l'acheminement des vins... Dans la lumière pale, il entrevoit des tonneaux, des charrettes à bras, la selle d'une boucheuse en fonte... Churchill fut le premier depuis des années à déguster l'un des meilleurs Cognac Grande Champagne d'avant-guerre. Il eut aussi le privilège de pouvoir goûter au nectar d'un millésime authentique "Roi de Rome 1811" mis en bouteille par la Maison Sazerac de Forge & fils à Cognac et conservé religieusement.

La poursuite de la légende

Jusqu'en 1970, les cavistes recevaient, par dizaines, les pièces de bordeaux de 225l, resserraient les cercles des tonneaux, soutiraient, lavaient, mettaient en bouteilles.

La cave est placée sous la protection du Saint patron des vigneron, Saint-Vincent, fêté le 22 janvier (Vincent = vin, pour le fruit de la vigne et cent pour le sang). Une statuette du Saint veille sur les lieux. Au détour de la visite, de vieux objets rappelle le travail ancestral des cavistes : visseuse à capsules, charrettes qui servent toujours au transport des bouteilles de la cave aux points de vente. Les nombreuses bouteilles sont disposées avec délicatesse sur 1 km de casiers. Les vins sont classés en 2 catégories : "à faire vieillir" et "à boire". Tous les vins en caisse de bois sont en vieillissement. Les Romanées-Conti en Bourgogne côtoient ainsi les Châteaux d'Yquem, Pétrus, Ausone, Cheval Blanc.... Après un laps de temps, propre à chaque domaine et à son millésime, les écrans boisés sont ouverts. Les bouteilles viennent alors se coucher paisiblement sur des clayettes.

Le parcours de régions viticoles nous conduit à la légende, celle du caveau princier autrefois réservé exclusivement aux événements de la famille princière. Un événement heureux y a lieu le 17 avril 1976 : le couple princier, L.L.A.A.S le Prince Rainier III et la Princesse Grace, fêtent leur 20ème anniversaire de mariage au cours d'un dîner gastronomique, dans l'intimité des caves. Aujourd'hui, ce caveau est le refuge d'un stock princier éloquent.

Plus loin dans le dédale de ce labyrinthe, une "chapelle" barrée d'une imposante grille noire. "Le coin des journalistes" avec ses Pétrus et autres Yquem mis en scène pour rassasier le besoin d'images. Une place pour les curiosités, aussi, pour la collection de la princesse Caroline occupé les locaux avant d'avoir à être déplacés. Le voyage se poursuit à travers un long couloir de détention d'articles de mille pays. Le double magnum est rare. Les demi-bouteilles représentent 5%.

La création du Musée Marie Blanc et de la confrérie des Maîtres de Chais des Caves de l'Hôtel de Paris

En 1990, le chef caviste, Gennaro Iorio, crée le Musée Marie Blanc, où sont entreposés de très vieux et rares millésimes non destinés à la vente, faisant partie du Patrimoine de la Société des Bains de Mer. La bouteille la plus ancienne, "non buvable", n'a pas d'étiquette mais "Défendu d'en laisser" (ce qui signifie "interdit de laisser une goutte dans cette bouteille") est gravée sur son verre. Un Mouton-Rothschild 1973 étiqueté avec du Picasso à côté d'un Petrus 1941 et 1945, un Yquem de 1890. Un autre Mouton-Rothschild de 1945 dont on acheta huit cents bouteilles d'un même lot et proposé à la carte pour la modique somme de 5.000 frs dans les années 1990, près d'un Cognac napoléonien de 1804, est évalué 25.000€.

Le Prince Louis de Polignac, Président de la Société des Bains de Mer de 1970 à 1982 et parrain du prince Albert, a créé la confrérie des Maîtres de Chais des Caves de l'Hôtel de Paris. La « Maison du Maître de Chais » ne manque pas d'anecdotes. Les VIP, comme des acteurs hollywoodiens, intronisés au soir de fêtes mémorables, sont inclus dans l'histoire.

En 1985 est réalisé un caveau de prestige, en briques rouges avec poutres en chêne et sol en terre cuite. Le local abrite des vitrines et des socles où trônent les plus belles et plus anciennes bouteilles de la cave. Ce lieu est prévu pour des dégustations, des réceptions et éventuellement des déjeuners et dîners privés. S.A.S le Prince Albert a tenu à y célébrer le 14 mars 1986 son 28^e anniversaire dans l'intimité du Chai d'Honneur de la Cave Centrale.

Le Vin au cœur du savoir-faire de Monte-Carlo Société des Bains de Mer

En 1989, un Comité de dégustation est créé, regroupant pour la première fois acheteurs, cavistes et chefs sommeliers de chacun des établissements. Au total 14 personnes qui se réunissent pour procéder à la dégustation à l'aveugle, le but étant de créer un lien entre les politiques d'achat et de vente et de rendre les équipes plus performantes. La dégustation à l'aveugle par un comité de professionnels offre l'assurance d'une totale objectivité et d'un moindre risque de se tromper sur la qualité. Ces dégustations font également partie de la formation des sommeliers et améliorent leurs connaissances. En général, 2 ou 3 vins sont ainsi retenus à chaque dégustation. Les clients sont devenus de fins connaisseurs ; nous devons pouvoir répondre à leurs attentes et leur proposer des vins intéressants. Le comité s'applique à diversifier les gammes pour tenir compte de la conjoncture et la cave offre aujourd'hui d'excellents vins à des prix raisonnables.

En 1990 est créé le Cellier des vieux millésimes figurant sur les cartes des vins de nos établissements. En 1993, le hall de la cave est rénové et l'année suivante, la Cave est agrandie de près de 400m², avec création d'un caveau de vieillissement et d'un caveau de dégustation.

Une salle de dégustation "professionnelle" est créée à la fin des années 90 permettant de créer un lien encore plus étroit entre les politiques d'achat et de vente.