

MONTE-CARLO
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER

Amazonico
MONTE-CARLO



*Embarquement
pour un voyage sensoriel et festif !*

DOSSIER DE PRESSE 2024

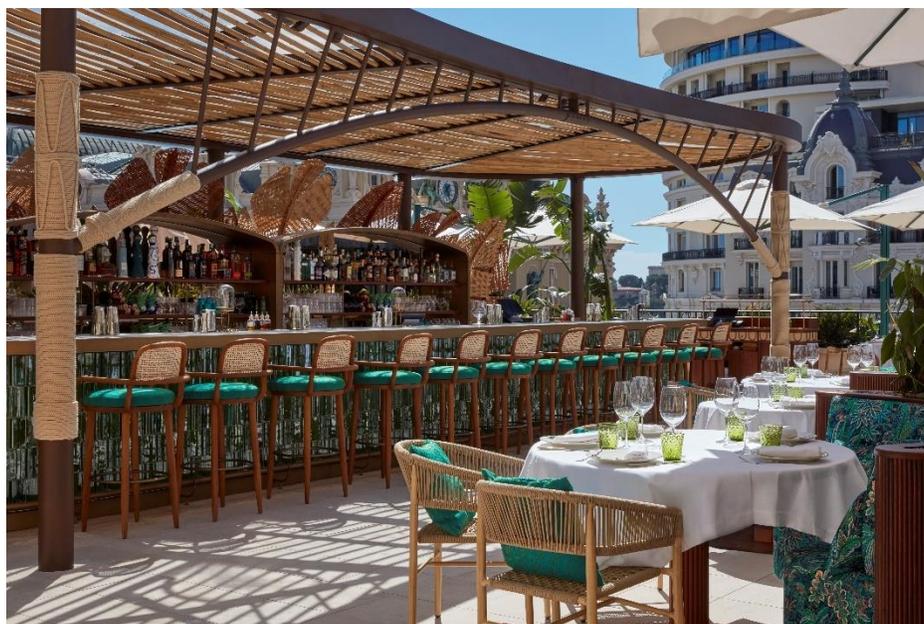
Contact Presse :
T. +377 98 06 63 62
presse@sbm.mc
montecarlosbm.com
pressmontecarlosbm.com

Sommaire

Amazónico Monte-Carlo, la nouvelle adresse festive, Place du Casino	p 3
Un concept gastronomique avant tout	p 5
L'Art de la fête par Amazónico Monte-Carlo	p 9
Un design signé Lázaro Rosa-Violán	p 11
Au cœur du renouveau gastronomique de Monte-Carlo Société des Bains de Mer	p 12
Informations pratiques	p 13



Amazónico Monte-Carlo, la nouvelle adresse festive, Place du Casino



Idéalement situé sur le rooftop du nouveau Café de Paris Monte-Carlo, sur la mythique Place du Casino, Amazónico Monte-Carlo ouvre le 5 avril 2024 pour une toute nouvelle expérience gastronomique et festive. Plus qu'un restaurant, Amazónico Monte-Carlo est un voyage sur les rives de l'Amazone, une immersion dans la culture, l'ambiance et les saveurs des pays qui bordent le plus grand fleuve du monde. Cuisine créative, cocktails, performances live et club privé, dans un cadre époustoufflant : l'expérience se vivra sans modération toute l'année.

Au cœur d'une forêt tropicale, Amazónico Monte-Carlo, une destination qui vibre



Du dîner jusqu'à tard dans la nuit, l'expérience Amazónico se décline sur l'un des plus beaux rooftops du monde, dans différents espaces, pour différents moments, et nous plonge dans l'abondance de la forêt tropicale.

Lounge bar, restaurant de plein air, cigar lounge, club privé, en intérieur ou sur la terrasse de 1 000 m², quel que soit le lieu choisi, l'immersion est immédiate, dans un cadre époustoufflant, opulent et largement végétalisé. Un design 100% Amazónico, imaginé par l'artiste et décorateur, Lázaro Rosa-Violan, orchestré par la Direction de la construction et du patrimoine bâti de Monte-Carlo Société des Bains de Mer. Le remarquable plafond aux bulles orange rappelle les belles couleurs chaudes de l'Amazonie.

Avec une vue époustouflante sur la Place du Casino et l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, la terrasse du restaurant en plein air peut accueillir jusqu'à 140 convives chaque soir, aux sons cubains de 4 groupes de music live. En tout, une dizaine de groupes se succéderont toute l'année, pour offrir les plus beaux morceaux de salsa et de bossa-nova aux clients.

Un espace privatisable inspiré de la jungle et pouvant accueillir jusqu'à 30 personnes, offre par ailleurs la possibilité de vivre l'expérience Amazónico Monte-Carlo en privé, sous les étoiles.

De l'autre côté, face à l'avenue des Spélugues et aux superbes Jardins des Boulingrins, la terrasse du cigar lounge accueille jusqu'à 66 personnes. Les clients peuvent y fumer une chicha ou un cigare, que l'on peut acheter sur place grâce à la belle cave à cigares de l'établissement, et boire un verre en toute décontraction. Tout comme celle du restaurant de plein air, cette terrasse constitue un lieu de choix pour voir les voitures défilier pendant le Grand Prix de Formule 1 et lors du Grand Prix historique. L'établissement sera donc ouvert exceptionnellement pour le déjeuner au cours de ces périodes.

Enfin, ceux qui préfèrent le calme de l'allée François Blanc pourront profiter d'une terrasse lounge, côté mer, de 50 places, face à l'*espeto*, somptueux barbecue brésilien où les flammes dansent sur le sable. L'espace lounge intérieur comporte une première salle pourvue d'un comptoir à sushis, idéale pour se détendre en famille, et une seconde salle nettement plus festive, avec de la musique live et un bar de 15 mètres de long. L'intérieur de l'établissement peut accueillir jusqu'à 120 personnes !

Un jardinier s'occupe tout spécialement des 950 plantes d'Amazónico Monte-Carlo, qui confèrent au lieu une atmosphère luxuriante et sauvage. Avec 30 espèces et cultivars différents, 57 oiseaux du paradis géants et une centaine de poteries, la palette végétale développée est de type tropical avec des végétaux provenant de diverses régions du monde : Afrique du Sud (Oiseaux du Paradis), Australie (Kentia), Amérique du Sud (Philodendron), Amérique centrale (Monstera), Asie (Trachycarpus) et Nouvelle-Zélande (Phormium).



Créé à Madrid en 2016 par Sandro Silva et Marta Seco, le concept Amazónico s'est déployé dès 2015 à Londres, puis Dubaï, en partenariat avec le Groupe D.ream. Il s'installe dans le cœur historique de Monte-Carlo Société des Bains de Mer, dans le cadre de la nouvelle dynamique donnée à la gastronomie et à la fête, façon Monte-Carlo. Un équilibre entre concepts internationaux de restauration, tables étoilées, adresses iconiques et nouvelles créations made in Monte-Carlo, pour faire vivre la légende.

De Monaco à l'Amazonie, de 1863 à 2024, la magie de Monte-Carlo n'a pas fini d'opérer !

Un concept gastronomique avant tout

Dans la jungle luxuriante d'Amazónico Monte-Carlo, la générosité se retrouve aussi dans l'assiette !

La carte signée Sandro Silva puise dans le répertoire culinaire des régions de l'Amazonie. Les influences tropicales et latino-américaines se mêlent aux saveurs asiatiques et méditerranéennes, de la cuisine des communautés qui peuplent la région. Les papilles s'ouvrent à la découverte, tout en se délectant de goûts plus familiers : sushis péruviens aux fruits de mer crus, viandes et poissons grillés soigneusement sélectionnés.

Hojas y Verduras Frescas Salades & Légumes

Cremoso • 22
Burrata fumée, raisins infusés au mezcal,
concombre, noix du Brésil

Tambo Achiote • 24
Suprême de poulet mariné, laitue,
pois chiches, vinaigrette aux anchois

Ensalada Amazónica • 19
Mangue, avocat, tomates confites,
kalamansi agrumes

Camarones Melosos • 26
Crevettes, mangue, cacahuètes, mayonnaise ail
& gingembre, caviar Baeri Vintage

Crudo y Marinados Crus & Marinés

Hamachi Tiradito • 28
Sériole en fines tranches, fruit de la passion,
feuilles de shiso

Tuna Laqueado • 32
Thon akami saisi, manao croustillant,
ananas, ponzu au tamarin

Atun Okinamasu con Caviar • 52
Tartare de thon toro, noix de coco,
caviar Baeri Vintage

Salmon Tiradito • 25
Saumon d'Ecosse, crème yuzu & miso, salade de mangue

Aguachile • 26
Ceviche de maigre à la mexicaine,
crème d'avocat, jalapeño

Langosta • 37
Queue de homard, gaspacho noix de coco,
raisins, algue yuyo

Ceviche de Camaron • 28
Crevettes violettes marinées,
piment rocotto, papaye, maïs cancha

Perlas del Mar Caviars

Sturia Baeri Vintage
50gr • 180 125gr • 450

Sturia Oscietra
50gr • 220 125gr • 550

Sturia Beluga
50gr • 550 125gr • 1375

Servis avec blinis, guacamole, crème fraîche

Japazónico Sushis & Makis

Nigiri
3 Variations (6 2 pièces) • 38
6 Variations (12 pièces) • 76

Amazónico Maki • 18
Mangue, avocat, noix de coco,
grués de cacao

Sashimi
3 Variations (9 pièces) • 46
5 Variations (15 pièces) • 82

Langostino Pibil Maki • 26
Tempura de crevettes, sauce teriyaki,
miso au rocou

Carte de sushis disponible sur demande

Petiscos Amazónicos Bouchées Amazonico

Buñuelo • 16
Croquettes de cabillaud, abili à l'encre
de seiche & yuzu

Pão de Queijo • 12
Pain de manioc au fromage

Arepas • 28
Crabe nikkei, avocat,
œufs de saumon

Pastel de Choclo • 48
Pain de maïs péruvien, homard, caviar oscietra

Tequeños • 17
Croustillants de poulet, fromage tybo,
condiment coriandre

Ancas de Rana • 28
Cuisses de grenouilles, sauce mangue épicée

Patacones Mechados • 22
Effiloché de porc, chips de plantain,
graines de rocou

Liste des Allergènes disponible sur demande

Salteados Woks

Wok de 25 Verduras • 27
Wok de légumes de saison

Arroz Chaufa • 32
Sauvage sauté, magret de canard,
œuf miroir

Arroz con Mariscos • 48
Crevettes tigrées, moules, poulpe,
bar du Chili, sauce créole

Del Río a la Mar Poissons & Fruits de Mer

Centollo • 135
King crab d'Alaska, bisque de maïs,
cacahuètes

Pulpo • 40
Poulpe grillé, piment panca,
croquant de manioc, sauce à l'oselle

Merluza Negra • 58
Bar du Chili, fenouil fumé, pickles de raisins

Al Espeto

Lubina • 14 (100 grs)
Bar de ligne

Dorada • 85 (800 grs)
Daurade royale sauvage

Langostino • 42 (une pièce)
Crevette tigrée impériale

A La Parrilla

Lenguado • 115 (800 grs)
Sole sauvage d'Atlantique

Rodaballo • 150 (500 grs)
Turbot de ligne en tronçon

Langosta Espinosa • 35 (100 grs)
Langouste de Méditerranée,
beurre de shiso, shichimi

Carres a la Parrilla Viandes Grillées au Charbon de Bois

Ojo de Bife • 38 (250gr)
Entrecôte de bœuf argentin

Entraña • 58 (250gr)
Entrana de bœuf Angus au chimichurri

Solomillo de Res • 55 (250gr)
Filet de bœuf retinta mûré

Costilla Huacatay • 48 (300gr)
Carré d'agneau, chilli fumé,
citron vert & origan

Picanton Caipira • 36 (250gr)
Coquelet mariné à la coriandre fraîche

Solomillo de Wagyu • 188 (400gr)
Filet de bœuf wagyu du Chili

Picanha Rodizio • 48 (250gr)
Rumsteak grillé à la brésilienne

Bife Japones • 265 (250gr)
Faux-filet de bœuf wagyu de
Kagoshima A5

T-Bone • 250 (1,5kg - For Two)
USDA Prime black angus mûré 45 jours

Chuleton • 450 (3,5kg)
Tomahawk de Simmental mûré 35 jours

Acompañamientos Accompagnements

Brocoli y Zanahoria • 14
Brocoletti grillés, carottes nouvelles,
panela épicé

Yuca Frita • 15
Frites de manioc, crème d'avocat épicée

Ensalada Mixta • 12
Mesclun, tomates cerises,
vinaigrette citron

Papas al Horno • 12
Pommes de terre grenaille au jopser,
thym & romarin

Esparragos • 16
Asperges vertes, sauce huancaina épicée

Tomates • 14
Tomates anciennes, vinaigrette citronnelle &
gingembre, fromage de chèvre

La cuisine façon Amazónico marie savoir-faire traditionnels et modernes et fait la part belle aux produits de saison. Des créations « monégasques » s'invitent par ailleurs dans cette carte internationale, mise en œuvre par les artisans de Monte-Carlo Société des Bains de Mer.

Crudo y Marinados Raw & Marinated

Japazónico

Tuna Laqueado • 32
Thon akami saisi, manao croustillant,
ananas, ponzu au tamarin

Hamachi Tiradito • 28
Sériole en fines tranches, fruit de la
passion, feuilles de shiso

Atun Okinamasu con Caviar • 52
Tartare de toro, noix de coco,
caviar Baerii vintage

Salmon Tiradito • 25
Saumon d'Ecosse, crème yuzu & miso,
salade de mangue

Aguachile • 26
Ceviche de maigre à la mexicaine,
crème d'avocat, jalapeño

Langosta • 37
Queue de homard, gaspacho noix de
coco, raisins, algues yuyo

Ceviche de Camaron • 28
Crevettes violettes marinées,
piment rocotto, papaye, maïs cancha

Nigiris

(2 Pièces)

Amadai • 12
Dorade rouge japonaise, wasabi,
manao croustillant

Akami • 16
Filet de thon rouge, sésame épicé

Hamachi • 18
Sériole, ponzu, sésame, citron vert

Ginshake • 14
Saumon Ora king,
miso à la banane, ciboulette

Persea • 11
Avocat, wakame, feuille d'huître,
prune acidulée

Toro • 22
O'toro, karashi

Unagi • 18
Anguille grillée

Salmon Aburi • 16
Saumon Ora king, miroir de vin rouge,
noix de cajou

Kagoshima • 63
Boeuf wagyu de Kagoshima A5, Baerii Vintage caviar, nikiri, chives

Liste des Allergènes disponible sur demande

Les plus gourmands pourront aussi se régaler grâce aux desserts savamment élaborés par le pôle pâtisserie de l'établissement, qui propose notamment son plat signature : l'ananas rôti.

Pastres *Desserts*

Tapioca Tropical • 12

Perles du Japon noix de coco & citron vert, crème de yuzu, mangue épicée

Babajito • 15

Baba au mojito framboise, crémeux chocolat blanc & menthe

Chocolate al Moctezuma • 18

Fondant au chocolat, sorbet lucuma

Crema de Choclo • 16

Crème brûlée au maïs, génoise noix de coco,
glace vanille

Crujiente • 14

Mille feuilles chocolat noir & banane, sorbet yuzu & maracuja

Piña Rostizada • 16

Ananas rôti, gâteau de maïs, sorbet noix de coco

Seleccion de Postres • 75

Plateau de desserts Amazónico

Fielado y Agua Nieves

Crèmes Glacées & Sorbets • 12 (3 Boules)

Dulche de Leche • Vanille • Noix de Coco • Lucuma
Chocolat • Mangue et Fruit de la Passion • Fraise

Paletas

Batonnets Glacés • 15

Litchi Martini • Lucuma Baileys
Rhum Coco • Caipirinha

Trufas Brasileiras

Brigadeiros • 12

Selection de truffes brésiliennes au chocolat

Brigadeiros Gift Box • 14

Nos traditionnelles truffes brésiliennes au
chocolat à emporter (4 pièces)

Liste des Allergènes disponible sur demande

L'Art de la fête par Amazónico Monte-Carlo

L'Art de la fête s'invite sur la Place du Casino ! Amazónico Monte-Carlo est une expérience gourmande, mais aussi et surtout ultra-festive. L'atmosphère est vibrante et l'ambiance électrisante. Des performances live de jazz d'inspiration latine, bossa nova, salsa et musique cubaine animent les soirées côté restaurant, tandis que les DJ résidents font vibrer l'espace Lounge et le Club, aux sons « électro-picaux », une fusion entre vibrations électro et latino, la signature musicale de Amazónico. Savamment choisie, la musique fait partie des 4 piliers d'Amazónico, aux côtés de la restauration, du bar et du service ! C'est donc tout naturellement que les groupes et musiciens ont été minutieusement sélectionnés au cours d'auditions, pour proposer la meilleure expérience musicale possible.

Rien n'est d'ailleurs laissé au hasard : la musique et le volume sonore s'adaptent aux différents espaces de restauration. Les équipes orienteront ainsi les clients vers la table la plus appropriée selon leur envie : passer un moment décontracté en famille ou danser et faire la fête dans une ambiance survoltée !



Aux commandes du bar, derrière lequel se dressent de superbes flammes, un mixologue complète l'expérience avec des cocktails 100% Amazónico, servis dans des verres à leur image. Parmi eux :

- Save the Jungle : Leblon Cachaça, Lime, Tamarillo, Anis
- Rainforest Old Fashioned : Rhum Zacapa Centenario 23 ans, bacuri fermenté, liqueur d'açai équitable, fraise verte, Mah Kwan Bitter
- Leche de Panthera : Santiago de Cuba 11, rhum agricole, sherry Manzanilla, citron vert, chocolat blanc, ananas épicé, noix de coco, curcuma.
- Amazonegroni : Gin Canaima infusé à l'ananas, Vermouth Mancino Amaranto, Campari, Sésame
- Peacock Spritz : Vodka Ciroc, Aperol, Maracuya, Citron, Champagne



Amazónico a également créé des concoctions originales avec des éléments rares et uniques du monde entier, oubliés avec le temps, comme :

- Sea-Tron : Vodka Ciroc, Cointreau, citron, Ctantalupe, Ruinart Blanc de Blanc
- Palomere 250 : Clase Azul Anejo, Clase Azul Pommegranate, soda au pamplemousse rose, sirop de pommegranate maison, sel de mer.

Bien sûr, les clients pourront aussi, à loisir, trinquer au champagne !

Les amateurs de vin, quant à eux, trouveront leur compte avec plus de 700 bouteilles référencées, dont une grande partie provient directement des prestigieuses Caves de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo. Certaines étiquettes seront spécialement proposées par Amazónico Monte-Carlo. Une offre complètement inédite pour un établissement de ce type !

Pour une ambiance encore plus festive, direction le Club. On y accède par un mystérieux escalier dérobé, à l'imprimé léopard et orné d'un plafond hypnotique fait de miroirs.

Ce lieu ultra-sélect sera réservé aux clients soigneusement triés sur le volet. Le Club n'en reste pas moins suffisamment grand pour accueillir jusqu'à 250 personnes. Et pour préserver le mystère du Club, les clients ne pourront pas réserver leur place, mais pourront échanger par téléphone avec Amazónico avant de venir.

On s'y retrouve de 23 heures à 4 heures du matin pour y faire la fête et plus encore : déguster de la finger-food, savourer des cocktails ou du champagne sur des sons électro plus éclectiques, mixés par des DJs résidents Amazónico, ou des Guests internationaux. Autour des tables : d'immenses seaux à champagne en forme d'ananas. Rien d'étonnant à cela : nous sommes définitivement dans la jungle, avec de nombreux animaux sauvages pour compagnie.

Un carré VIP, pourvu d'une table spécialement designée par Lázaro, entourée de rideaux en velours, permet aux clients qui s'y installent de profiter de leur soirée en toute intimité.



Loin d'être négligée, la qualité du service fait partie de l'ADN même d'Amazónico. Après plus de 1 650 entretiens, les équipes ont recruté les meilleurs collaborateurs possibles. 70 salariés en basse saison, 200 en haute, et tous n'ont qu'un seul but : faire plaisir au client et lui permettre de passer une soirée mémorable !

La philosophie des équipes tient en 4 mots : « Welcome to the Jungle ! »

Un design signé

Lázaro Rosa-Violán

Doté d'un instinct précoce pour l'art, Lázaro suit dès l'âge de huit ans des cours d'écoute à l'Académie des beaux-arts, activité qu'il associe à sa passion pour la peinture, ce qui lui permet de réaliser sa première exposition à Bruxelles. Il goûte ainsi très tôt aux joies du succès. Sa curiosité et le fait qu'il ait grandi à Bilbao, Madrid et Barcelone l'ont amené à développer un goût précoce les grandes maisons et les lieux qu'il visite, ce qui l'amènera plus tard à étudier l'architecture à l'université de Madrid.

En 1998, l'un de ses frères lui recommande de concevoir le restaurant Can Vent sur l'île de Formentera. Le succès est immédiat ! En 2002, sa nouvelle passion pour le design l'amène à fonder son propre studio, qu'il installe dans une ancienne usine textile de Barcelone, un espace où des professionnels de toutes disciplines et nationalités vivent ensemble, formant une équipe intégrée d'architectes, d'architectes d'intérieur, de designers industriels, de graphistes et même d'ingénieurs,

Vingt-deux ans plus tard, le studio a connu une croissance spectaculaire, développant des projets dans plus de 40 pays : hôtels de luxe, hôtels-boutiques, grands centres de villégiature, restaurants... Peintre de formation, voyageur par conviction et architecte d'intérieur par instinct, il trouve l'inspiration partout. Son style est tous les styles : son bagage culturel lui permet de mélanger, de modifier et de réinterpréter les tendances d'hier et d'aujourd'hui comme il l'entend à chaque nouvelle aventure.

Au cœur du renouveau gastronomique de Monte-Carlo Société des Bains de Mer

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.

Aujourd'hui, le nouvel Art de vivre Monte-Carlo s'épanouit 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 étoilés mythiques de la Principauté, tels que Le Louis XV-Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris ou le Blue Bay Monte-Carlo, et des créations signature du groupe telles que l'historique Café de Paris Monte-Carlo ou le nouveau Maona Monte-Carlo, des concepts internationaux innovants viennent sans cesse enrichir l'expérience Monte-Carlo. Car si la cuisine fait la part belle aux saveurs de la Méditerranée, la gastronomie est 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.

De nombreuses nouveautés ont ainsi animé le Resort depuis 2022 :

- L'Hôtel Hermitage Monte-Carlo a ouvert PAVYLLON Monte-Carlo, un restaurant de Yannick Alléno. Le tout premier PAVYLLON en dehors de Paris. 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 est arrivé à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo pour les saisons estivales. Ce concept de restaurant traditionnel célèbre avec raffinement une culture qui se goûte, se voit, s'entend et se ressent. Un voyage sur les rivages de la Méditerranée au parfum libanais.
- Le Blue Bay a décroché sa 2ème étoile au guide Michelin, une distinction qui récompense la ténacité et la créativité du Chef Marcel Ravin.

2023 a marqué le temps de la réinvention d'une institution, le Café de Paris Monte-Carlo et celui de la création d'un nouveau concept « Maison », Maona Monte-Carlo. Le 12 octobre 2023 a aussi marqué le début d'une nouvelle expérience culinaire au cœur du Patio de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, avec l'ouverture du restaurant éphémère TAERA Monte-Carlo, une immersion dans la culture vénézuélienne orchestrée par la talentueuse cheffe Victoria Vallenilla.

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 pâtisseries et une trentaine de sommeliers. Un savoir-faire unique en Europe.

Informations pratiques



Amazónico Monte-Carlo - Place du Casino MC 98000 Monaco

Dates :

Ouverture le 5 avril 2024

Ouvert 6 jours sur 7 d'avril à juin et en septembre (fermeture le mercredi)

Ouvert 7/7 en juillet-août

Ouvert 5 jours sur 7 d'octobre à mars (fermeture mardi et mercredi)

Fermeture des extérieurs (restaurant et terrasse privative) au 1er octobre 2024. La terrasse lounge et la terrasse du cigar lounge restent ouvertes toute l'année.

Horaires :

Restaurant plein air : ouvert de 19h00 à 2h00

Lounge, Cigar Lounge : ouvert de 18h00 à 2h00 (et de 19h00 à 2h30 en juillet-août)

Club : ouvert dès 23h00 jusqu'à 4h du matin. Fermeture du 1er octobre au 1er avril. Ouverture 3 jours sur 7 en avril, mai, juin et septembre, et 5 jours sur 7 en juillet-août.

Service voiturier commun avec le Buddha-Bar et le Casino

Réservations : <https://www.montecarlosbm.com/fr/restaurant/Amazónico-monte-carlo>