



S.A.S. le Prince Albert II, Stéphane Valeri, Président-Délégué de Monte-Carlo Société des Bains de Mer et Bryan Gaillard, Directeur du restaurant Marlow

Marlow : l'élégance britannique, version Monte-Carlo Société des Bains de Mer

Monaco, jeudi 16 janvier 2025 - Alors que le nouveau quartier Mareterra a été dévoilé le 4 décembre dernier, cette impressionnante extension en mer accueille aujourd'hui le tout nouveau restaurant du Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer (SBM) : Marlow, inauguré ce mercredi 15 janvier par S.A.S. Le Prince Albert II, accompagné par Stéphane Valeri, Président-Délégué de la SBM et Albert Manzone, Directeur Général. Une inauguration intimiste en présence notamment de Pierre-André Chiappori, Conseiller de Gouvernement-Ministre des Finances et de l'Economie, de Thomas Brezzo, Président du Conseil National, de Georges Marsan, Maire de Monaco et du pilote de Formule 1 Charles Leclerc. Les invités officiels et institutionnels monégasques ont été accueillis par Bryan Gaillard, Directeur de l'établissement, avant l'ouverture au public dès le lendemain. Marlow rend hommage à l'élégance d'outre-Manche, comme aux tous premiers clients qui ont fréquenté les établissements de Monte-Carlo Société des Bains de Mer, il y a plus de 160 ans. Ce lieu chaleureux et sophistiqué accueille ses clients dans l'ambiance chic et décontractée d'un club anglais. On s'y retrouve, à tout moment de la journée et de la soirée, autour de spécialités anglaises, ou d'un cocktail. Avec Marlow, l'Art de vivre façon Monte-Carlo prend des accents anglais.

Après presque huit ans de travaux, l'extension en mer Mareterra vient étendre le territoire de la Principauté de Monaco de six hectares. C'est au cœur de ce nouveau quartier, sur la Place Princesse Gabriella, que le restaurant Marlow a été inauguré le 15 janvier, dans un format intimiste, avant une ouverture au public dès le lendemain.

Cette ouverture s'inscrit dans la stratégie de développement du Groupe, à Monaco, portée par le Président-Délégué, Stéphane Valeri, et ses équipes. Elle a été coordonnée par Albert Manzone, Directeur Général, de concert avec la Direction du Développement Immobilier, et la Direction de la Construction et du Patrimoine bâti. Plus qu'un restaurant, ce nouveau concept « *all day dining* » made in Monte-Carlo, se veut être la figure monégasque de l'esprit club anglo-saxon.

Pour Albert Manzone, Directeur Général de Monte-Carlo Société des Bains de Mer : « *Marlow vient enrichir la collection de bars et restaurants de Monte-Carlo Société des Bains de Mer, qui compte déjà une trentaine d'adresses en terre monégasque. Ce nouveau concept Maison a été créé pour séduire la clientèle largement anglophone du nouveau quartier monégasque, mais aussi bien sûr les résidents monégasques, ainsi que les visiteurs de la Principauté.* »

Marlow : bienvenue chez Lady M.

Inspiré de la littérature anglaise de la fin du 19^e siècle, Marlow raconte l'histoire de Lady M., lady fantasque britannique, qui accueille ses invités dans un univers singulier. L'expérience Marlow évolue tout au long de la journée et de la soirée. Les spécialités anglo-saxonnes y sont à l'honneur du petit-déjeuner au dîner, du *Tea Time* à l'apéritif.

Pour garantir la touche *So British*, la direction de l'établissement a été confiée à Bryan Gaillard. S'il a fait ses études à Paris, c'est principalement dans des clubs et restaurants réputés de Londres qu'il a travaillé. Durant quatre ans, Bryan a dirigé les points de vente de l'hôtel The London EDITION, (boutique-hôtels 5 étoiles), notamment le restaurant étoilé Berners Tavern. Il a ensuite poursuivi son parcours en tant que Directeur de Brilliant Corners et Mu durant deux ans, deux établissements proposant restauration, bar et music live.

Une architecture d'intérieur dessinée sur mesure, signée Hugo Toro

L'artiste architecte et architecte d'intérieur Hugo Toro, d'origine franco-mexicaine, dévoile un superbe décor qui s'étend sur plus de 300 m² en intérieur et 100 m² en terrasse. Un lieu d'inspiration anglo-saxonne, mêlant les codes d'un club privé à l'anglaise et le soleil de la Méditerranée. Une signature déjà appréciée à travers le monde, notamment au restaurant étoilé PUR', place Vendôme à Paris, au Midland Dining Room de la gare St Pancras à Londres, à L'atelier de la Villa Albertine à New York, et à venir au printemps, au premier hôtel Orient Express de Rome.

Pour Marlow, Hugo Toro a imaginé un décor à 360 degrés entièrement dessiné sur mesure : de l'architecture aux luminaires en passant par le mobilier, les poignées de portes. L'univers victorien et son architecture boisée se mêlent aux motifs d'inspiration corallienne. Un projet unique avec différents espaces (comptoir de fruits de mer, salon privé, scène musicale), le tout s'articulant autour d'un bar central. Une lumière chaleureuse qui inonde l'expérience client, de l'aurore au crépuscule à la lueur de la bougie. Le sens du détail est omniprésent et combine matières brutes et sophistiquées (patines décoratives, bois brillants, marbres roses et vert d'eau, verre de Murano, lampes sur mesure et jupe de bar en fonte massive), créant une atmosphère enveloppante où les teintes aquatiques créent une invitation au voyage. Dans cet écrin domestique et architecturé, on retrouve également le cabinet de curiosité de Lady M., avec une collection éclectique d'objets sélectionnés par Hugo Toro, livres d'art, et biographies.

Un *all day dining* à l'anglaise

Marlow décline une cuisine d'inspiration anglaise, conviviale et réconfortante, non-stop de 8h30 à minuit.

On s'y retrouve pour le traditionnel *Full English Breakfast* pour démarrer la journée, pour le *Brunch à l'assiette*, le dimanche, avec champagne à discrétion, ou le *Tea Time*, avec pâtisseries et petits sandwiches, à savourer avec une tasse de thé anglais, servi selon le rituel anglais, dans une ambiance *groove, jazzy*.

La carte de déjeuner et du dîner, met à l'honneur des spécialités britanniques comme le *Bœuf Wellington et sa purée truffée*, ou la *Marlow Pie* (noix, miel, champignons, roquette et cheddar). Sans oublier les poissons, les fruits de mer et crustacés, les *crudo*, et le caviar, mais aussi le *Stilton*, fameux bleu anglais crémeux. On garde une place pour les desserts, le *Lord Mess* notamment (meringue avec des fruits de saison et crème fouettée à la fève de tonka).

Un *Bar à Rolls* complète la carte avec les spécialités de pains briochés : *Lobster Roll, Crab Roll, Grilled Cheese*.

Le soir venu, le lieu revêt l'aspect d'un bar élégant, avec une carte de cocktails inspirée par les grands classiques britanniques, tels que le *Vesper Martini* (si cher à James Bond), le *Hanky Panky* (créé en 1903 au Savoy, par Ada Coleman, première barmaid de l'histoire), le *Milk Punch, l'Irish Coffee* ... Une fine sélection de whiskies, cognacs, et rhums anciens, ainsi qu'une cave à cigares complètent l'expérience d'un véritable club anglais. Les jeudis, vendredis et samedis soir, la Soul music Live soul fera monter l'ambiance d'un ton.

Informations pratiques :

- . Ouverture de 8h30 à 00h00, du mercredi au dimanche & tous les jours à partir d'avril.
- . Petit-déjeuner : 8h30-11h / Bar à Rolls : 11h-22h30 / Déjeuner : 12h-15h / Tea Time : 15h-18h / Dîner : 19h-22h30
- . Brunch : de 11h30 à 15h les dimanches
- . Capacité : 80 places en intérieur / 40 places en extérieur (ouverture de la terrasse à partir de mars)
- . Service de vente à emporter.

[Télécharger les photos](#)

[Télécharger les menus](#)

A propos du Groupe 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, des expériences « haute couture » au sein de ses palaces iconiques et de leurs Diamond Suites, une gastronomie résolument dans son époque, combinant restaurants étoilés, concepts internationaux et créations maison, ainsi qu'une offre artistique et culturelle de premier plan. Le Resort offre également une formidable palette d'activités autour du sport et du bien-être, du shopping et de la fête. 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 4^{ème} charte éthique pour porter ses valeurs d'intégrité et de responsabilité dans la pratique de ses métiers.

Contact presse Monte-Carlo Société des Bains de Mer : + 377 98 06 63 62 / presse@sbm.mc

montecarlosbm.com @montecarlosbm #mymontecarlo

