

COMMUNIQUE DE PRESSE

Monaco le 26 mars 2025



*De gauche à droite, de haut en bas : Luc Stefanovitch, Virginie Cotta, Dominique Lory, Olivier Thomas, Albert Manzone, Bryan Gaillard, Frédéric Darnet, Pascal Garrigues, Louis Starck, Frédéric Nardello, Yasunari Okazaki, Maxime Maze, Hélène Buisson et le Président-Délégué Stéphane Valeri –
Crédit : Direction de la Communication – Manuel Vitali*

Monte-Carlo Société des Bains de Mer renforce son engagement avec le label Mr. Goodfish

Cinq nouvelles cuisines de Monte-Carlo Société des Bains de Mer viennent de signer des conventions avec Mr. Goodfish, dont le but est de promouvoir une consommation responsable des produits de la mer. Dans la droite ligne de sa politique de développement durable et plus globalement dans le cadre de la RSE (Responsabilité Sociétale de l'Entreprise), portée par la Secrétaire Générale du Groupe Virginie Cotta, le groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer passe ainsi de 10 à 15 le nombre de ses cuisines engagées dans ce programme européen qui favorise une pêche respectueuse de l'environnement.

L'Hôtel de Paris Monte-Carlo étend Mr. Goodfish à l'ensemble de son établissement (avec le restaurant où se situe Em Sherif et les petits-déjeuners, ainsi que la cuisine du room service qui produit pour l'hôtel, l'espace wellness et le Bar américain). Sont également signataires de ce programme européen les restaurants Abysse à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo, l'Orange Verte au Monte Carlo Bay Hotel & Resort et Marlow, son tout nouvel établissement situé au cœur du quartier Mareterra. Tous s'engagent pour la préservation des ressources marines et proposent à leurs clients des espèces durables et de saison.

Le Président-Délégué de Monte-Carlo Société des Bains de Mer Stéphane Valeri, le Directeur Général Albert Manzone et la Secrétaire Générale Virginie Cotta en charge de la RSE du Groupe, ont participé à la signature de cinq nouvelles conventions avec le programme Mr. Goodfish, mercredi 26 mars au Pavillon Monte-Carlo, un restaurant de Yannick Alléno*.

« En passant de 10 à 15 le nombre de nos restaurants partenaires du programme Mr. Goodfish, nous confirmons l'engagement qui est celui de la SBM depuis dix ans, de mobiliser ses équipes et de sensibiliser sa clientèle à la protection de l'écosystème méditerranéen », souligne Stéphane Valeri, Président-Délégué de Monte-Carlo Société des Bains de Mer.

Les restaurants déjà engagés avec Mr. Goodfish

Avant ces nouvelles signatures, Monte-Carlo Société des Bains de Mer comptait déjà 10 restaurants partenaires de Mr. Goodfish : depuis 2015 Le Vistamar devenu Le Pavillon Monte-Carlo, un restaurant de Yannick Alléno, depuis 2016 L'Hirondelle aux Thermes Marins Monte-Carlo, depuis 2017 Le Blue Bay au Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, depuis 2019 le Café de Paris Monte-Carlo, depuis 2020 Le Grill de L'Hôtel de Paris Monte-Carlo, et depuis 2024 Elsa, le Deck et Maona au Monte-Carlo Beach ainsi que Le Salon Rose et Le Train Bleu du Casino de Monte-Carlo.

Qu'est-ce que le programme Mr. Goodfish ?

Mr. Goodfish a été créé à l'échelle européenne en 2010 par l'Acquario di Genova en Italie, l'Aquarium Finisterrae en Espagne et Nausicaá – Centre National de la Mer. Ce programme encourage une consommation durable des produits de la mer en s'articulant sur plusieurs critères : l'alimentation des espèces, les pratiques d'élevage, la taille minimum et la saison de pêche en dehors des périodes de reproduction. Mr. Goodfish propose quatre fois par an une liste de produits de la mer disponibles sur le marché et répondant aux exigences de durabilité et de respect des ressources. Le restaurant s'engage, quant à lui, à proposer sur sa carte au minimum deux plats de la liste saisonnière et à informer ses clients de son engagement.

Monte-Carlo Société des Bains de Mer : un groupe engagé dans la préservation de l'environnement

Cette signature est un pas de plus pour renforcer les pratiques plus plus écoresponsables adoptées par Monte-Carlo Société des Bains de Mer. Le Groupe mène en effet des actions concrètes depuis 2007, année au cours de laquelle il avait lancé sa première charte interne pour l'environnement. Avec sa démarche Go Sustainable et la quatrième charte qui couvre la période 2022-2026, les efforts s'accroissent pour limiter ses émissions de Gaz à Effet de Serre (GES).

Au-delà des restaurants, c'est l'ensemble des établissements Monte-Carlo Société des Bains de Mer qui est pleinement mobilisé. En témoignent les 8 certifications Green Globe, prestigieux label international du tourisme durable obtenu par le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, le Monte-Carlo Beach et les Thermes Marins Monte-Carlo (au niveau Green Globe Platinum qui récompense des établissements certifiés depuis plus de 10 ans). L'Hôtel de Paris Monte-Carlo et l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo (au niveau Green Globe Gold qui récompense plus de 5 ans de certification), le Monte-Carlo SBM head office, le Monte-Carlo One, ainsi que l'iconique Casino de Monte-Carlo (tout dernier de nos établissements labellisés avec une certification obtenue le 21 mars 2025).

[Télécharger les photos de la signature \(crédit : Direction de la Communication – Manuel Vitali\)](#)

**Autour d'Hélène Buisson, Chargée de mission Mr.Goodfish, étaient également présentes les équipes de la Direction des Projets Transverses et RSE, ainsi que les représentants des établissements nouvellement partenaires du programme. Pour l'Hôtel de Paris Monte-Carlo : le Directeur Olivier Thomas, le Chef Exécutif Dominique Lory et le Directeur de la Restauration Luc Stefanovitch. Pour le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort : le Directeur Frédéric Darnet et le Directeur de la Restauration Frédéric Nardello et le Premier sous-Chef Exécutif Jean-Pascal Bodevier. Pour l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo : le Directeur Général Louis Starck, l'Hotel manager Laurent Guermont et le Directeur de la Restauration Marc André. Pour L'Abyssé : le Chef Yasunari Okazaki. Pour Marlow : le Directeur Bryan Gaillard.*

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 4ème 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

T.377 98 06 63 62 / presse@sbm.mc



montecarlosbm.com @montecarlosbm #mymontecarlo