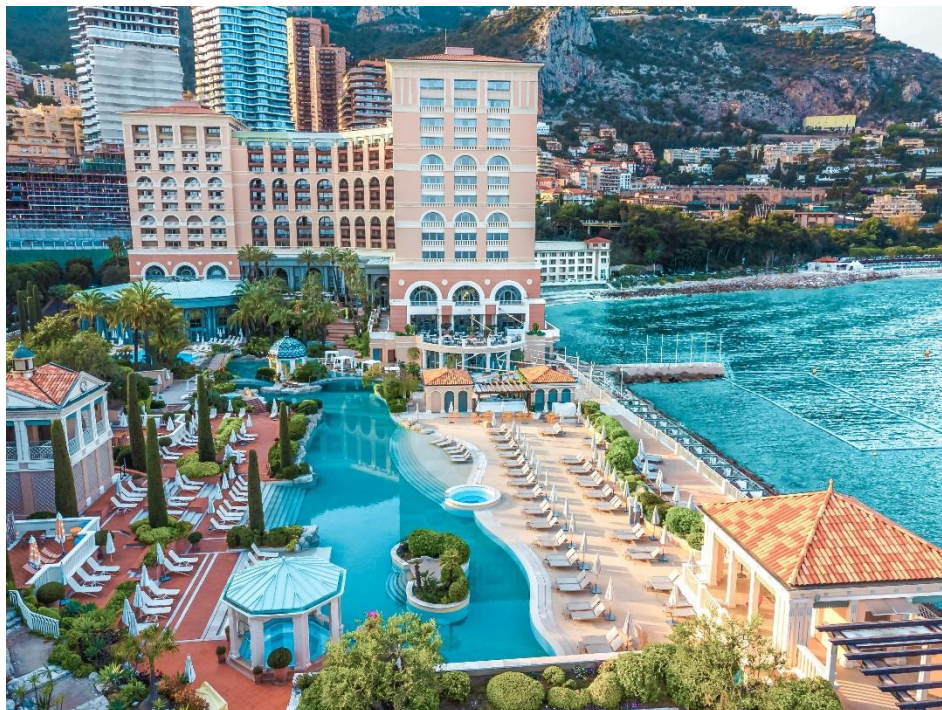




DOSSIER DE PRESSE 2025

Un état d'esprit, votre style

Contact Presse :

T. +377 98 06 63 62

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.	Une suite au luxe accessible : La Diamond Suite Eleven	p 7
IV.	Marcel Ravin, Chef visionnaire et humaniste doublement étoilé	p 9
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 17
VII.	Une équipe audacieuse et engagée dans le développement durable menée par Frédéric Darnet	p 18
VIII.	Récompenses et distinctions	p 21
IX.	A propos de Preferred Hotels & Resorts	p 22
X.	Informations pratiques	p 23
XI.	A propos de Monte-Carlo Société des Bains de Mer	p 24

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.
- **4 restaurants sous l'égide du Chef exécutif Marcel Ravin** : le restaurant doublement étoilé Blue Bay Marcel Ravin, le restaurant bistronomique L'Orange Verte, l'espace Calypso 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 une piscine chauffée toute l'année, à la fois intérieure et extérieure, un lagon à fond de sable blanc et des espaces privés autour du lagon (Cocoon Bay) et face à la mer (Sea Bay), des corners VIP, une base nautique proposant de nombreuses activités nautiques en saison, un espace fitness ainsi qu'un SPA Clarins & myBlend.



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 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°C.

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.



Le rêve aquatique se prolonge grâce à un accès direct à la grande bleue et à la réserve naturelle du Larvotto 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 ; respectant nos engagements inclus dans la certification Green Globe.



En dialogue constant avec l'Association Monégasque de la Protection de la Nature, l'hôtel 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.

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 Terrae et alimentant en fruits et légumes le restaurant étoilé Blue Bay Marcel Ravin. 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 terracotta, et mexicaine avec les cactus associés à la rocaïlle.

Les activités de la base nautique :

Depuis mai 2023, le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort propose une sélection d'activités nautiques au rythme des envies des clients. Ouverte tous les jours durant la saison, cette base nautique est accessible depuis le ponton de l'hôtel et propose les incontournables activités nautiques :

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

Nouveau partenariat au Monte-Carlo Bay Hotel & Resort avec le SPA Clarins & myBlend

A l'occasion de ses vingt ans, le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort lance une toute nouvelle offre de bien-être en partenariat avec le Groupe Clarins, et ses deux marques emblématiques. Le nouveau spa **SPA Clarins & myBlend** offre toute l'expertise du groupe familial Clarins en matière de beauté, mêlée à l'élégance et la douceur de vivre du plus contemporain des hôtels du Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer.

Présente dans plus de 150 pays, Clarins, créée en 1954 par Jacques Courtin, et aujourd'hui dirigée par son fils, le Docteur Olivier Courtin-Clarins et sa petite-fille Virginie Courtin, a su se démarquer par son approche scientifique des plantes, son profond respect de la nature. C'est ainsi qu'Olivier Courtin a développé myBlend, qui réinvente la beauté personnalisée et s'engage à révolutionner les soins de la peau par l'innovation, la sensorialité et la *beauty tech*.

Etablissement engagé dans un luxe plus durable et responsable depuis sa création en 2005, le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, toujours en quête d'innovation, était un écrin idéal pour l'entreprise familiale au leadership international en matière de soins d'origine naturelle. Le SPA Clarins & myBlend prend place dans un espace de 669 mètres carrés comprenant 8 cabines individuelles et 2 cabines doubles, baignées d'une douce lumière. Son équipe d'experts vous attend pour des soins et massages personnalisés, prodigués avec les produits des deux lignes Clarins et myBlend.

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...).



Le SPA Clarins & myBlend du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort décline une carte de soins corps et visage personnalisée, préservant la jeunesse, l'éclat et l'équilibre de la peau. Ces soins, réalisés avec des techniques douces et précises, favorisent la minceur, la fermeté et la tonicité.

A noter : Le Soin Visage Clarins Precious (Clarins) ; Le Massage Deep Tissue by Clarins ; L'Essentiel Homme (myBlend) ; Le Soin Signature Visage et Corps (myBlend).

Des produits des marques Clarins et myBlend seront disponibles à la boutique du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, pour prolonger les effets rajeunissants et éclatants de ces différents soins chez soi.

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. Une suite au luxe accessible : 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 une suite au luxe accessible : la **Diamond Suite Eleven**.

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, 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 : transfert aller-retour depuis l'aéroport international Nice Côte d'Azur, accueil VIP, check-in personnalisé. Sans oublier, entre autres activités pour se faire plaisir, l'accès au Sea Bay et à l'espace mer du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort (en saison).

IV. Marcel Ravin, Chef visionnaire et humaniste doublement étoilé



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

Marcel Ravin, est le Chef Exécutif du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort et de son restaurant Signature, doublement étoilé, le Blue Bay Marcel Ravin, qui vient de faire l'objet d'une métamorphose profonde en fin d'année 2023. Grâce à une identité culinaire originale et novatrice mêlant saveurs caribéennes et méditerranéennes, le Chef est considéré comme l'un des plus talentueux de sa génération.

Quittant son île natale à l'âge de 17 ans avec un CAP en poche pour apprendre l'art de la cuisine, Marcel Ravin débute en Alsace au Château d'Isenbourg. Il poursuit son parcours en passant notamment par le Pullman à Nancy, le Bistro Quet à Pont-à-Mousson, cuisine de Marie-France Ponsard (1 étoile Michelin), le restaurant l'Arc-en-Ciel (de l'Hôtel Méridien) à Lyon, enchaîne les expériences dans des établissements étoilés et arrive à l'Hôtel Méridien, à Bruxelles où il est Chef Exécutif. En 2005, il se voit proposer la direction des cuisines du tout nouveau Monte-Carlo Bay Hotel & Resort dont le restaurant gastronomique le Blue Bay pour lequel il décroche une première étoile en 2015 et une seconde en 2022. Parmi ses plats emblématiques : l'Œuf Monte-Carlo. En janvier 2017, Marcel Ravin s'est vu décerner la Légion d'Honneur. Il œuvre aujourd'hui en Martinique pour la transmission de son savoir-faire et de son expérience à la jeune génération de son île. Le 4 février 2024, il intègre la prestigieuse association des « Grandes Tables du Monde », créée en 1954 pour recenser les meilleurs restaurants de la planète, et qui en compte aujourd'hui 192 dans 23 pays.

Marcel Ravin entendait bien conjuguer le style culinaire de ses origines antillaises et les trésors de la terre du sud de la France et de la mer Méditerranée, 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 locaux. Elle évolue en fonction de l'inspiration du moment, tout en construisant son identité dans le temps. Pour Marcel Ravin, la création culinaire vient du cœur, elle est un mariage universel où le Beau et le Bon parlent à tous et rendent heureux, d'où que l'on vienne.

Marcel Ravin a partagé son histoire dans l'ouvrage autobiographique « D'un Rocher à l'autre, itinéraire d'un chef » (Éditions La Martinière). Il 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 S.A.S. le Prince Albert II de Monaco et par le chef Alain Ducasse.

Le Chef a 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 Marcel Ravin



Pour Marcel Ravin, la métamorphose du Blue Bay Marcel Ravin, finalisée en 2024, 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 :

- . Nouvelle terrasse pour profiter des beaux jours avec un nouvel aménagement
- . Une salle de restaurant totalement repensée

Un nouveau design inspiré : une ode à la vie, à la nature et à la richesse des Caraïbes

Pour le nouveau Blue Bay Marcel Ravin, le Chef a imaginé un concept organique basé sur les 5 éléments, en harmonie avec sa cuisine. Ici, il est question d'émotions et de sensations, d'une rencontre intime avec le Chef Marcel Ravin et sa culture gastronomique, marquée par ses origines caribéennes, sa terre d'accueil Méditerranéenne, et ses voyages sur les cinq continents. Inspiré par la nature, l'univers du nouveau Blue Bay Marcel Ravin s'ancre dans les 5 mouvements fondamentaux, incarnés par les 5 éléments : le feu, la terre, le métal, l'eau et le bois.

Boiseries, tapisseries au design végétal ; jeux de lumière et de braises ; métal usé, vieilli par le temps mais résistant, en petites touches, au sol, sur certaines pièces du mobilier, en fragments sur la tapisserie, tables parées de vagues et paravents ornés de corail ; luminaires en forme de pétales rappelant celles du balisier. Le tout fait corps et crée une relation intime avec le Chef et son univers, en continuité totale avec le travail réalisé en cuisine.

Du renouveau à la carte

Une nouvelle carte a été imaginée, en complément des menus, pour une expérience plus riche encore.

A noter parmi les plats emblématiques :

- *Œuf Monte-Carlo, manioc truffe maracuja* (fruit de la passion en créole).
- Un pré-dessert déjà acclamé le *Lacté d'oseille Buckler* servi dans unealebasse (petite coupelle végétale posée sur la main du client, pour une expérience immersive dans les souvenirs d'enfance du Chef).
- *Le chocolat de mon enfance à la Martinique.*

Et parmi les nouveautés :

- *Poulet Madras, agnolotti des cuisses, blettes potagères.*
- *Spaghetti papaye verte, carbonara, truffe, poudre de guanciale.*
- *Homard ivre de rhum et cédrat, patate douce, pistache de terre et sarrazin.*

Les menus évoluent toutes les 3 semaines, au rythme de la nature, et de ce que peuvent offrir les potagers du Chef.



De nouveaux accords « mets & vins » ont été créés par le Chef et son Chef Sommelier, ainsi qu'un accord « mets & arômes », non alcoolisé : un travail sur la fermentation, des infusions associées à des herbes, des plantes et des fruits, pour créer des assemblages qui tissent des liens étonnants et savoureux, comme lors de la dégustation du vin.

Côté pâtisserie, un îlot placé au centre du restaurant a été pensé comme un arbre prenant racine, qui se régénère au fil des dressages et du service. Les pâtissiers, ou le Chef lui-même, y apportent la touche finale aux desserts, face aux clients. Un véritable pont entre la cuisine et la salle, pour ouvrir, comme le souhaitait Marcel Ravin, les frontières entre ces deux univers.

Enfin, le nouveau Blue Bay Marcel Ravin est célébré par la création d'un rhum exclusif signé par le Chef. Marcel Ravin a collaboré avec la Maison Clément pour composer un rhum Signature, élaboré à partir d'assemblages, et vieilli dans des futs de chêne. S'y mêlent des notes de cacao, de cuir et de vanille, un côté herbacé avec un goût franc.

Le Titre Passion Dessert 2025 décerné au Blue Bay Marcel Ravin par le Guide Michelin France 2025**

Depuis 2019, le célèbre guide rouge met en lumière les chefs pâtissiers qui contribuent de manière significative à l'expérience gastronomique. Le titre Passion Dessert valorise ainsi ces artisans du sucré, toutes générations confondues, qui tracent aujourd'hui le chemin d'une pâtisserie à la fois inventive et engagée, offrant à leurs clients des expériences uniques. Floriane Grand, Cheffe Pâtissière de l'hôtel, œuvre aux côtés du Chef Marcel Ravin depuis six ans. L'identité culinaire du Blue Bay Marcel Ravin** se prolonge dans la pâtisserie grâce au travail de Floriane. Ensemble, les deux chefs s'inspirent du jardin, des herbes aromatiques ainsi que des saisonnalités et tissent un lien unique avec la Caraïbe à travers leurs créations. Floriane s'attache à trouver l'équilibre entre la légèreté et le peu sucré, sans oublier la gourmandise. Ses desserts sont le reflet de son talent singulier et témoignent de sa maîtrise unique, toujours à la recherche de la perfection.

Ouverture du mercredi au samedi à partir du 9 avril 2025 – Service du soir uniquement
(en juillet & août, ouverture le mardi soir également)

Menu L'Agoulou de Marcel - 320€

Menu Solstice de Printemps – 195€

Menu Inspirations légumières et de nos jardins – 175€

Informations et réservations : +377 98 06 00 35

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

Fermetures annuelles :

. Du 16/02/25 au 19/03/25 inclus

. Du 19/10/25 au 19/11/25 inclus

. Du 4/01/26 au 13/02/26 inclus

En savoir plus sur : <https://www.montecarlosbm.com/fr/inspiration/coulisses-renovation-blue-bay>

YVA La Table de Marcel, un restaurant dans le restaurant



Bienvenue à Yva - *La Table de Marcel*, un restaurant dans le restaurant, située au cœur du restaurant. Elle se distingue en tant que lieu où les émotions prennent vie, un espace empreint d'audace. Le Chef aspire à ce que chaque convive se sente "comme sur un nuage, en flottaison", vivant des émotions mémorables. Yva - *La Table de Marcel* représente l'essence même du Blue Bay Marcel Ravin, et le Chef souhaite en faire un laboratoire culinaire en perpétuelle recherche, où l'audace guide une cuisine où rien n'est prédéterminé. Le produit, l'atmosphère du lieu et une insatiable curiosité servent de seuls repères à cette quête constante d'innovation.

Ouverture printemps 2025

Informations et réservation : +377 98 06 00 35

<https://www.montecarlosbm.com/fr/editorial/la-table-de-marcel-un-lieu-dexpression>

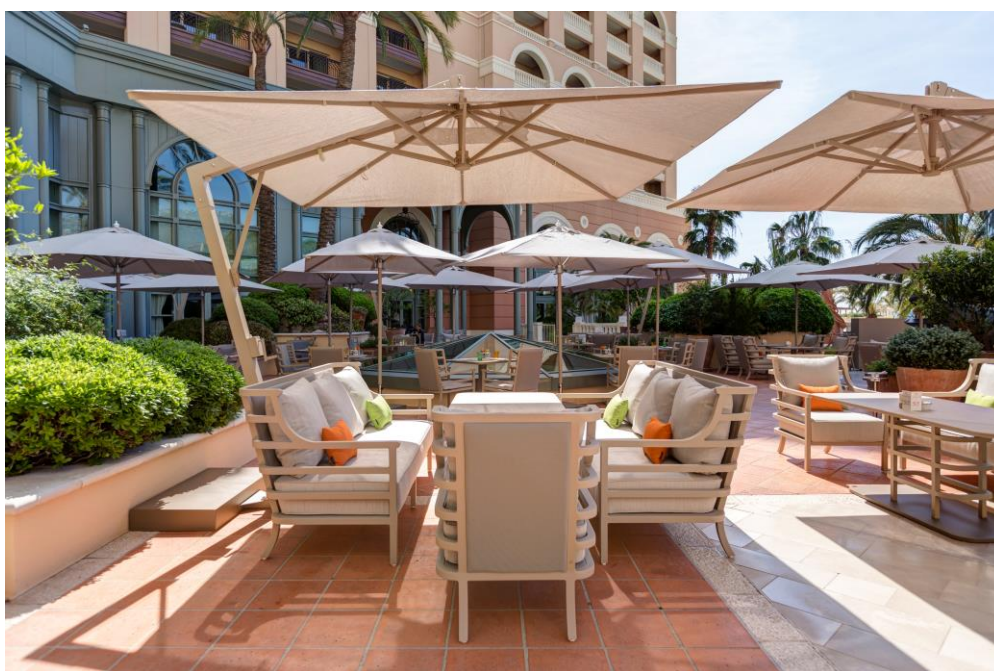
Le Chef Marcel Ravin laisse également libre cours à son imagination afin de faire vivre les autres restaurants du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, avec à chacun, son identité propre.

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 dont notamment des créations pâtisseries originales. La Chef Floriane Grand régale les convives de ses gourmandises.

Du 11 juillet au 23 août, les dîners se vivent en musique live tous les vendredi et samedi ! Un trio en strolling accompagne les saveurs bistronomiques de L'Orange Verte. Un moment de détente et de gourmandise à vivre en terrasse dès 20h - Menu habituel à la carte



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>

Le Brunch du Bay à l'espace Calypso



Chaque Dimanche d'octobre à mai, le Chef Marcel Ravin propose un brunch qui pétillie : « Le Brunch du Bay » de l'espace Calypso. Cadre confortable, déjeuner délicieux, atmosphère détendue et live music strolling, un bonheur à partager en famille ou entre amis. Partition sucrée-salée gourmande déclinée autour d'un buffet haut en couleurs, Champagne, live cooking ...voilà la promesse ! Elu « Meilleur Brunch 2019 » selon L'Observateur de Monaco.

Informations et réservations : +377 98 06 03 60

Tous les dimanches, du 5 octobre 2025 au 31 mai 2026, à partir de 12h30

[Le Brunch du Bay à l'espace Calypso, Monte-Carlo Bay Hotel & Resort | Monte-Carlo Société des Bains de Mer](#)

Las Brisas, l'estival

Situé entre mer et lagon, Las Brisas, le restaurant d'été du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, ouvert en juillet et août, est le lieu idéal pour un déjeuner estival. Dans un esprit de détente et de légèreté, les convives peuvent profiter d'un environnement unique face à la mer, pour un déjeuner placé sous le signe du dépaysement et de la découverte.

Une cuisine solaire en honneur à la Méditerranée

Poissons et fruits de mer issus de la pêche du jour, légumes et épices, grillades et salades aux multiples influences : une vaste palette de saveurs dans un cadre idyllique où l'été prend tout son sens.

Et tous les dimanches, le restaurant célèbre la musique avec des déjeuners musicaux live.

Nouveau Partenariat avec Château Sainte Marguerite

Cette année, le restaurant Las Brisas s'associe au prestigieux Château Sainte Marguerite pour offrir une expérience gastronomique estivale inédite. Cette collaboration réinterprète l'art de vivre provençal avec fraîcheur, élégance et convivialité, tout en conservant une touche décalée et décontractée. Une cuisine d'été provençale contemporaine sera proposée, en collaboration avec le Chef doublement étoilé, Marcel Ravin.

La "Summer Kitchen by Marguerite" vous invite à découvrir une cuisine solaire, où l'art de vivre provençal contemporain se marie à la perfection avec les produits de saison, les producteurs locaux et un esprit de simplicité et de partage. La carte met en valeur un accord mets et vins autour d'une cuisine terre-mer à partager. Un rituel de dégustation exclusif - le «rosé gourmand» - a été imaginé pour enrichir l'expérience.



Ouvert 7j/7 pour le déjeuner, du 1^{er} juillet au 31 août 2025 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. Monte-Carlo Rolex Masters, Grand Prix de Monaco...).

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 une carte de délicieux mets. Pour contenter les petites ou grandes faims, la carte « finger food » 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. Doté d'un hélicoptère et d'un ponton privé, il réunit en un seul lieu toutes les infrastructures nécessaires à l'organisation et à la réussite d'événements d'exceptions en allant des lancements de produits jusqu'aux grandes conventions en passant par des séminaires et expositions de grandes Maisons de luxe (Haute Joaillerie, voitures de luxe ...)

L'hôtel dispose d'un business center composé de 2 salles et 13 salons de réunions et banquets d'une superficie totale de 1 339m² (hors lagon/espaces extérieurs) dont des espaces uniques telle que la Salle America qui est la plus grande 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. Avec la salle Columbia, l'hôtel propose un espace avec une triple vue mer qui surplombe le lagon et le littoral de la principauté. Toutes les salles et salons 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 les 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 de prestige. Une offre "banquet" propose des prestations allant jusqu'à 1 900 couverts. Afin d'offrir le meilleur service possible le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort dispose d'une équipe dédiée aux événements au sein de l'hôtel.

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.

VII. Une équipe audacieuse et engagée dans le développement durable menée par Frédéric Darnet

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.

Diplômé d'un MBA en Gestion Hôtelière et Finance délivré par l'Institut de Hautes Etudes de Glion, Frédéric Darnet poursuit ses études en Marketing et Management au sein de la prestigieuse Université américaine Cornell. Il se forge une solide expérience dans le management en occupant différentes fonctions de Direction dans les secteurs de l'événementiel, de l'hôtellerie et de la thalassothérapie. Il rejoint en 2006 le Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer, à la tête des Thermes Marins Monte-Carlo où il fait évoluer l'établissement vers un nouveau positionnement. Promu Directeur Général du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort en février 2016, il a à cœur de faire grandir l'hôtel et ses équipes par des innovations et offres sans cesse renouvelées et un engagement fort dans le développement durable.



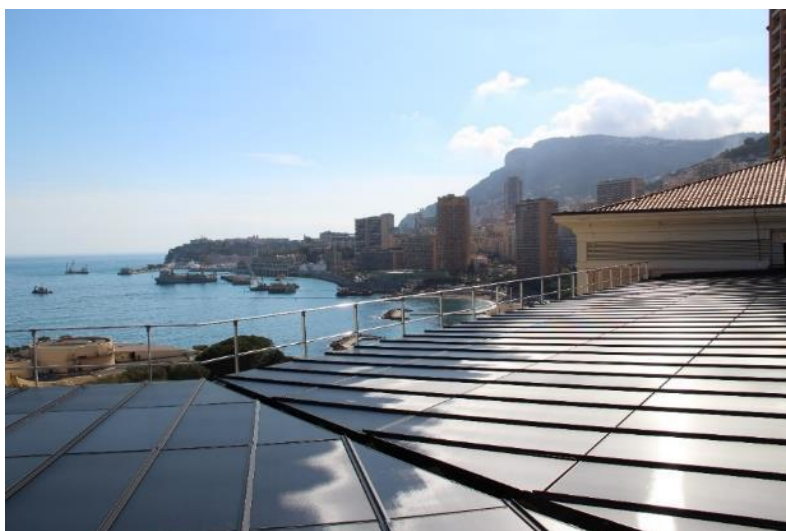
Il a reçu en novembre 2019 le prix du « Manager de l'Année » des mains de S.E.M. Jacques Boisson, Secrétaire d'Etat, représentant S.A.S. le Prince Albert II, lors de la 8ème édition des Trophées de l'Eco qui réunit les entrepreneurs monégasques sous l'égide du Groupe Nice Matin, en partenariat avec le 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 en 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. Après 10 ans d'actions concrètes et engagées, l'hôtel s'est vu décerner la plus haute certification Green Globe Platinum en décembre 2023 (une distinction renouvelée chaque année depuis). 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 22 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.

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 Terrae, 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 Marcel Ravin, le restaurant doublement étoilé du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, les végétaux cueillis à quelques pas sont au centre du plat, les viandes et poissons tels des accompagnements. Pour répondre à la demande, le Chef se fournit également dans un autre potager « Le Jardin des Antipodes » à Menton. Depuis la réouverture en février 2024, les menus sont changés toutes les 3 semaines pour s'adapter aux produits des potagers.

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 Marcel Ravin, à la carte depuis le printemps 2019.

VIII. Récompenses et distinctions

2025

Guide Michelin - Restaurant Blue Bay Marcel Ravin (2 étoiles)

Prix Passion Dessert décerné par le Guide Michelin 2025 pour la Cheffe Pâtissière du Blue Bay Marcel Ravin : Floriane Grand

Hotel & Lodge Awards – premier prix dans la catégorie Chef pour Marcel Ravin

Signature du Programme Mr Goodfish pour le restaurant L'Orange Verte

Certification Platinum Green Globe

Forbes Travel Guide 2025 - établissement recommandé

2024

Guide Michelin - Restaurant Blue Bay Marcel Ravin (2 étoiles)

Blue Bay Marcel Ravin entre dans le club des "Grandes Tables du Monde" en février

Signature du Programme Mr Goodfish pour le Blue Bay Marcel Ravin en mars

Certification Platinum Green Globe

2023

Guide Michelin - Restaurant Blue Bay (2 étoiles)

Certification Gold puis Platinum Green Globe

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

Fortune Character Magazine 2023 - Monte-Carlo Société des Bains de Mer « World's Most Admired Companies »

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)

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 5 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 Clarins & myBlend

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 (*ouverte durant la saison*)

1 restaurant doublement étoilé au Guide Michelin : le Blue Bay Marcel Ravin

3 restaurants : L'Orange Verte, l'espace Calypso 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

1 drugstore

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

Nos réseaux sociaux

INSTAGRAM

[@montecarlobay](https://www.instagram.com/montecarlobay)

[@blueginmonaco](https://www.instagram.com/blueginmonaco)

[@bluebaymarcelravin](https://www.instagram.com/bluebaymarcelravin)

FACEBOOK

Monte-Carlo Bay Hotel & Resort

TWITTER

[@montecarlobay](https://twitter.com/montecarlobay)

XI. 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 poursuivi sa réinvention 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 Marcel Ravin, de nouveaux concepts internationaux viennent enrichir l'expérience Monte-Carlo, tels que Pavillon et L'Abyssé Monte-Carlo, deux concepts de Yannick Alléno, à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo, Amazónico Monte-Carlo, Em Sherif à l'Hôtel de Paris 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, COYA Monte-Carlo, Buddha-Bar Monte-Carlo, et le club le plus iconique de la French Riviera, le Jimmy'z Monte-Carlo, qui célèbre en 2024 ses 50 ans.

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.