



S.A.S. le Prince Albert II, entouré de gauche à droite par Frédéric Darnet, Directeur du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, S.E. Jean d'Haussonville, Ambassadeur de France à Monaco, le Chef Marcel Ravin et Stéphane Valeri, Président-Délégué de Monte-Carlo Société des Bains de Mer – Crédit : Monte-Carlo Société des Bains de Mer

Le Chef Marcel Ravin reçoit l'Ordre du Mérite agricole

Flash Info - Monaco, le 28 novembre 2025 – Le 20 novembre dernier, le Chef Marcel Ravin a reçu une nouvelle distinction, remise par S.E. Jean d'Haussonville, Ambassadeur de France à Monaco, en présence de S.A.S. le Prince Albert II : l'Ordre du Mérite agricole. Aussi appelé « le Poireau », cet Ordre récompense les femmes et les hommes ayant rendu des services marquants à l'agriculture.

C'est un bel insigne supplémentaire qui décore désormais le Chef Marcel Ravin, déjà titulaire de la Légion d'Honneur depuis 2017, et dont le restaurant Blue Bay Marcel Ravin a rejoint les « Grandes Tables du Monde » en 2024. Avec deux étoiles Michelin au Blue Bay Marcel Ravin (Monte-Carlo Bay Hotel & Resort) et une étoile chez Elsa (Monte-Carlo Beach), le Chef s'est vu remettre, le 20 novembre dernier, l'Ordre du Mérite agricole par S.E. Jean d'Haussonville, Ambassadeur de France à Monaco, en présence de S.A.S. le Prince Souverain, de plusieurs officiels de la Principauté et des membres de l'Ordre du Mérite agricole. Nommé Chevalier, Marcel Ravin a été récompensé pour le travail accompli avec ses équipes pour allier haute gastronomie et profond respect du travail des producteurs. « *C'est par des tables comme la vôtre que notre agriculture retrouve un sens, qu'elle retrouve un avenir et qu'elle se trouve tirée vers le haut*, a commenté S.E. Jean d'Haussonville lors de la cérémonie. *Parce que votre exigence est telle que les produits doivent être de haute qualité et qu'elle pousse nos producteurs à toujours faire mieux.* »

Un respect et un amour du produit qui se traduit par des actions concrètes du Chef Ravin avec le Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer, telles que le recours aux circuits courts, grâce, notamment, au potager du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort et au Domaine d'Agerbol, l'utilisation de produits de saison, ainsi que le respect pour la pêche et la culture maritime. En témoignent le restaurant Elsa, récompensé par le Prix de la responsabilité éthique et environnementale de La Liste en 2023, et la certification « Label Restaurant Engagé » accordée au Blue Bay Marcel Ravin en 2021. « *Recevoir aujourd'hui la Médaille du Mérite agricole est plus qu'un honneur. C'est un retour aux sources, un retour à la terre, à ceux qui la travaillent, à ceux qui m'ont construit. Mon parcours de chef commence dehors, les pieds dans la terre, les yeux dans les mains qui sèment, qui taillent, qui récoltent. Avant le chaud, j'ai connu le sol. Avant les étoiles, j'ai connu la boue. (...) J'ai appris que l'agriculture n'est pas qu'un métier : c'est une transmission* », a déclaré le Chef Marcel Ravin.

[Télécharger les photos de la cérémonie \(crédits : Monte-Carlo Société des Bains de Mer\).](#)

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



montecarlosbm.com @montecarlosbm #mymontecarlo