

**MONTÉ-CARLO**  
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER



**HÔTEL HERMITAGE**

M O N T E - C A R L O



DOSSIER DE PRESSE 2026

## *L'Hôtel des Connaisseurs*

Contact Presse :

T. +377 98 06 64 14

[presse@sbm.mc](mailto:presse@sbm.mc)

[montecarlosbm.com](http://montecarlosbm.com)

[pressmontecarlosbm.com](http://pressmontecarlosbm.com)

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



# SOMMAIRE

I. Hôtel Hermitage Monte-Carlo, l'Hôtel des Connaisseurs	p 3
II. Les Diamond Suites, bijoux de l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo	p 5
III. Une gastronomie méditerranéenne, authentique et raffinée <i>Pavillon Monte-Carlo*</i> , un restaurant de Yannick Alléno <i>L'Abyssé Monte-Carlo**</i> , deux étoiles au guide Michelin	p 8
IV. Une pause bien-être ressourçante avec les Thermes Marins Monte-Carlo	p 12
V. Un hôtel « kids friendly »!	p 13
VII. Nos engagements RSE	p 14
VIII. Récompenses et distinctions	p 16
IX. A propos de Monte-Carlo Société des Bains de Mer	p 17
X. Informations pratiques	p 18

## I. Hôtel Hermitage Monte-Carlo, l'Hôtel des Connaisseurs

L'Hôtel Hermitage Monte-Carlo est l'adresse chic des connaisseurs, proche du cœur vibrant de Monaco, tout en restant un havre de tranquillité pour ses hôtes, un écrin de sérénité à l'âme singulière et sensible. Surplombant la Méditerranée, il offre l'une des plus belles vues du Rocher et du Port Hercule de la Principauté, propice à la quiétude et au ressourcement. Sa façade Belle époque s'ouvre en toute discrétion sur l'élégant square Beaumarchais ombragé par ses arbres centenaires. Une situation idéale, à proximité immédiate de la Place du Casino, de l'Opéra Garnier, du théâtre Princesse Grace et de la Promenade Shopping Monte-Carlo et ses 24 Maisons de luxe, le long des rues arborées du quartier One Monte-Carlo.



### Un luxe discret, authentique et attentionné

Hôtel à la classe innée et à l'élégance intemporelle depuis 1928, l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo est très apprécié pour la simplicité de son accueil et l'authenticité de sa relation avec ses hôtes : ici les habitués comme les visiteurs de passage sont reçus comme un membre de la famille. Chacun a la sensation d'être accueilli dans un lieu intime et chaleureux et est accompagné avec soin dans les moindres détails pour se sentir bien et pleinement chez soi. L'accompagnement est toujours personnalisé avec des attentions qui touchent au cœur.

### Un palace fier de son histoire, mais résolument ancré dans le XXIème siècle

Son édifice et sa sublime coupole Eiffel du Jardin d'Hiver font de l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo un joyau architectural particulièrement apprécié. La salle Belle Époque est une des merveilles de l'hôtel, elle incarne à elle seule le caractère de l'établissement. Le plafond est l'œuvre du peintre Gabriel Ferrier, Prix de Rome et Médaille d'Or à l'Exposition Universelle de 1889, qui s'est inspiré pour cette fresque des « Grâces Florentines » de François Boucher et de Jean-Honoré Fragonard.



Autre merveille de l'hôtel : le Jardin d'Hiver. Il doit son cachet à sa verrière dessinée et érigée par les disciples de Gustave Eiffel. Sa structure en forme de parapluie a été mise en relief au cours des années 1970 grâce à des pastels, des dorures et un nouvel éclairage pour une ambiance sereine et raffinée.

Ce patrimoine exceptionnel reste vivant, avec un hôtel rénové et modernisé régulièrement, pour marier harmonieusement style Belle époque du cadre architectural et contemporanéité du design intérieur : matières nobles et formes épurées, espaces respirant le calme, où les couleurs claires se marient à la discrétion du bronze et de l'or mat et où les murs s'habillent d'œuvres contemporaines. La technologie en plus.

Palace fier de son histoire, mais résolument ancré dans le XXIème siècle, il est l'hôtel de prédilection des Monégasques, des familles, des amoureux et accueille traditionnellement les personnalités du monde culturel et artistique. L'histoire de l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo est en effet marquée par les nombreuses personnalités qui l'ont aimé, de Marcel Pagnol à Francis Bacon, en passant par Joséphine Baker et sa famille invitée par S.A.S. la Princesse Grace de Monaco. Il est l'hôtel qui a abrité les premières amours légendaires de Maria Callas et d'Aristote Onassis et reste encore aujourd'hui un hôtel très prisé des amoureux à qui il offre des attentions toutes particulières, comme « L'Instant Jacuzzi » en collaboration avec la Maison Moët & Chandon ou un Instant romantique autour d'une séance photo d'une heure réalisée par un photographe professionnel. Il est un rendez-vous privilégié pour les Monégasques, qui y organisent des déjeuners d'affaires en toute décontraction. L'hôtel est également devenu au fil de son histoire un lieu de rencontres transgénérationnel, idéal pour les séjours en famille, et propose une multitude de services permettant de concilier confort des parents et bonheur des enfants, désormais Very Important Kids – Petit Connaisseur.

Enfin, c'est l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo qui accueille traditionnellement les personnalités du monde culturel et artistique à Monaco : philosophes des Rencontres Philosophiques de Monaco présidées par Charlotte Casiraghi, invités des institutions placées sous la Direction des Affaires Culturelles, musées, théâtres, orchestres de la Principauté. Le meilleur accueil est en effet réservé aux personnalités invitées, grands artistes, écrivains, journalistes, et permet à l'hôtel d'offrir en retour à sa clientèle un accès privilégié aux événements, spectacles, expositions, rencontres organisées en Principauté.



## II. Les Diamond Suites, joyaux de l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo

L'univers singulier de l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo marie harmonieusement héritage Belle Époque et contemporanéité avec 259 chambres, dont 54 Junior Suites, 32 Suites et 13 Diamond Suites. Quintessence du savoir-faire de Monte-Carlo Société des Bains de Mer, ces Diamond Suites combinent féérie des intérieurs, magie de vues spectaculaires et services ultra-VIP.

La **Diamond Suite Princière** offre une dimension remarquable de 286 m<sup>2</sup> avec 3 terrasses. Toutes les pièces sont tournées vers la mer et la Suite multiplie les belles surprises : la beauté de l'entrée, les grandes baies du salon qui donnent sur le Palais Princier et la Méditerranée à perte de vue, les chambres à la décoration subtile qui mêle contemporain et Belle Époque. La Suite propose 3 chambres pouvant accueillir jusqu'à neuf personnes, salles de bains, bureau, dressing. Etoffes précieuses, bergères Louis XVI à dossier canné, meubles laqués, canapés cuir... tout a été pensé pour se sentir chez soi ! Ici tout invite au plaisir et à la sérénité : se détendre dans l'une des grandes salles de bains, profiter d'une ambiance claire et subtile qui se prolonge aussi dans le dressing et un boudoir dédié au maquillage et à la coiffure, déguster un sublime menu signé par le Chef Yannick Alléno dans le grand salon ou s'émerveiller de la vue grandiose lors d'un petit-déjeuner raffiné en terrasse.



La splendide **Diamond Suite Présidentielle** située au dernier étage de l'hôtel séduit par ses superbes volumes et sa décoration intemporelle. Pavé de parquet, décoré dans des tons chauds et raffinés, cet appartement profite pleinement de la luminosité et du panorama grandiose monégasque avec une superbe vue mer. 204m<sup>2</sup> agencés en 2 chambres, 1 salon, 1 dressing et 2 terrasses loggia

Au sommet de l'aile Excelsior sous le toit de l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo se niche un appartement d'exception : la **Diamond Suite Penthouse**. Avec sa vue mer et son ascenseur privatif, cette Suite offre à ses hôtes le plus grand luxe des palaces contemporains : 330 m<sup>2</sup> où réunir famille ou amis avec 3 chambres, un espace salon, 3 terrasses de 36m<sup>2</sup>, 34m<sup>2</sup> et 22m<sup>2</sup>, ainsi qu'un jacuzzi.



La **Diamond Suite vue mer avec jacuzzi** est quant à elle une Suite lumineuse et poétique offrant le cadre rêvé pour célébrer des moments intimes et précieux à deux, avec sa terrasse baignée de soleil et son jacuzzi privatif offrant une vue magnifique sur le Rocher et le Palais Princier.



La **Diamond Suite Duplex** est d'un raffinement extrême, cette Suite contemporaine signée Pierre-Yves Rochon est de 224m<sup>2</sup> dont 101m<sup>2</sup> de roof-terrasse.



Enfin, baignée par le soleil, la **Diamond Suite Riviera** surplombe la Méditerranée combinant héritage Belle Époque et design contemporain. Un pur moment de tranquillité au sein de Diamond Suite de ses 224m<sup>2</sup> dont 3 terrasses de 71m<sup>2</sup>, 15m<sup>2</sup> et 11m<sup>2</sup> avec son jacuzzi et son jardin privatif.





### III. Une gastronomie méditerranéenne, authentique et raffinée *Pavillon Monte-Carlo\*, un restaurant de Yannick Alléno*



Après une saison à succès du restaurant Yannick Alléno à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo, Monte-Carlo Société des Bains de Mer a accueilli Pavillon Monte-Carlo en terre monégasque depuis le 15 avril 2022, une table qui bouscule les codes du grand restaurant traditionnel. Au menu : une cuisine savoureuse et raffinée, un cadre élégant autour du comptoir signature, et un esprit résolument moderne, accessible et décontracté. Une adresse incontournable pour les Monégasques.

La configuration du lieu se prête à une double expérience : aux beaux jours, c'est sur la terrasse végétalisée face à la mer que s'installent ceux qui souhaitent profiter de la vue spectaculaire sur la mer et le Rocher. A l'intérieur, les tables s'invitent le long de grandes baies vitrées et dans une salle au décor raffiné, signé Chahan Minassian, et on peut y admirer une œuvre originale de l'artiste Arman 'Venus Breast in Flesh'. Une trentaine de convives peuvent prendre place sur l'immense comptoir en avant-scène, face à la cuisine ouverte, et régaler leurs yeux et leurs papilles en prise directe avec le ballet de l'élaboration des plats. Une transparence et une sérénité qui s'affranchissent du cérémonial du grand restaurant, dans un esprit de convivialité de salon et de conversations de comptoirs.

Le Chef y propose une cuisine libre et foisonnante de saveurs méditerranéennes, autour de préparations créatives froides, chaudes ou totalement végétales, élaborées principalement à partir de produits locaux et de légumes de saison issus du potager de l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo.

Des dîners thématiques ponctuent également les saisons : dîners concert, menu des vigneron, menus « retour de chasse » ...

Yannick Alléno a une nouvelle fois fait appel à l'architecte d'intérieur Chahan Minassian, déjà à l'origine de la décoration de PAVYLLON Paris au Pavillon Ledoyen, pour forger la personnalité de son PAVYLLON monégasque. Le lieu a été entièrement revu dans l'esprit subtil et confortable d'une résidence privée qui invite à la détente

La gastronomie du Chef étoilé Yannick Alléno est également à découvrir lors du Festival des Etoilés de Monte-Carlo, rendez-vous incontournable de la gastronomie en Principauté de Monaco.

#### **Pavillon Monte-Carlo, un restaurant de Yannick Alléno**

Hôtel Hermitage Monte-Carlo

Square Beaumarchais MC 98000 Monaco

Ouvert tous les jours de 12h00 à 15h00 et de 19h00 à 22h30

Menus : Déjeuner à 89 euros, Monte-Carlo à 150 euros et Hermitage à 240 euros



***L'Abysses Monte-Carlo\*\* :  
Le Chef Yannick Alléno  
Auréolé de deux étoiles au Guide Michelin***



Fort d'une première adresse parisienne, auréolée de deux étoiles, au Pavillon Ledoyen, Yannick Alléno se rapproche un peu plus de la mer Méditerranée avec L'Abysses Monte-Carlo inauguré le 9 juillet 2024. Dans un décor conçu par Laurence Bonnel et le duo d'architectes de RoWin'atelier, le Chef et son équipe développent l'Art du sushi, guidés par les quatre éléments. Hôtel des connaisseurs, l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo réunit ainsi dans son écrin deux adresses gastronomiques de haut vol.

**L'Abysses : la fusion de deux savoir-faire, la maîtrise des quatre éléments**

Le concept de L'Abysses est né en 2018 à la suite d'un voyage au Japon, durant lequel il a pu faire la rencontre de maîtres sushis. D'un côté, le Chef Yannick Alléno, et la modernité apportée à la cuisine française, avec le travail des sauces et des extractions notamment ; de l'autre le travail des maîtres sushis dépositaires de la tradition japonaise, maîtres du temps et du geste. Car un sushi réalisé dans les règles de l'art n'est jamais vraiment cru, il a bénéficié de la « cuisine du temps » : une maturation cruciale qui peut durer de quelques heures à plusieurs jours selon la taille du poisson. L'Abysses réunit ainsi quatre éléments issus d'un duo complémentaire : d'un côté, la terre de l'arrière-pays monégasque d'où proviennent les légumes, le feu de la cuisson à juste température et les techniques d'extraction développées par le Chef Yannick Alléno ; de l'autre, la maîtrise de l'eau et de l'air contenus dans chaque sushi, grâce à la sensibilité et à l'épure des mouvements du maître sushis. Pour répondre avec harmonie à la déclinaison de nigiris, les desserts sont conçus comme des "mets de l'eau", tout en fraîcheur et légèreté.

L'Abysses Monte-Carlo est comme un *haïku* (poème japonais, reflet des saisons) dédié à la Méditerranée, qui se déroule au fil d'un menu Omakase, mêlant puissance et délicatesse. Un menu soutenu par des grands vins puisés dans les Caves de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo et des sakés rares, sélectionnés par les sommeliers de l'établissement, créant une expérience mémorable qui résonne bien au-delà de la première bouchée.

**Tradition, Innovation et Durabilité**

Issus d'une pêche locale et responsable, les poissons sont pêchés dans le respect de leurs cycles de reproduction pour préserver les différentes espèces. Le maître sushi travaille en étroite collaboration avec des pêcheurs qui pratiquent des méthodes ciblées de pêche durable, et l'*ikejime* pour préserver la chair du poisson intacte. La beauté et le respect du produit sont essentiels dans l'art du sushi. En travaillant des poissons de printemps, d'été, d'automne et d'hiver, le maître sushi fait évoluer la carte en fonction des saisons et des prises des pêcheurs.

Une philosophie illustrée dans le restaurant par la technique du gyotaku. Développée par les pêcheurs, cette technique leur permettait autrefois de conserver un souvenir de leurs prises, en appliquant de l'encre sur le poisson avant de l'apposer sur du papier washi. Ils en conservaient ainsi l'empreinte. A L'Abysses, cette empreinte mémorable est celle laissée au client, en souvenir du poisson dégusté le jour-même.

### **Un sanctuaire mental et gustatif**

Créé par Laurence Bonnel, accompagnée du duo d'architectes RoWin'atelier, le lieu inspire une sérénité immédiate qui transporte les convives dans un univers hors du temps. Les textures variées et les matières combinées, telles que le bois, le marbre, le travertin, le velours et la céramique, invitent à une exploration tactile, tandis que les lignes tantôt douces et courbes, tantôt fortes et rigoristes, évoquent un mouvement perpétuel. En tant que metteur-en-scène, Laurence Bonnel insuffle à l'Abysses Monte-Carlo une inspiration japonaise contemporaine, créant un refuge où l'esprit peut s'évader et se délecter pleinement de l'expérience culinaire, dans une atmosphère apaisante et raffinée. Dans une clarté absolue contrastant avec les notions de profondeur de L'Abysses, le lieu est une respiration. La dimension artistique complète l'expérience, avec un mur magistral de William Coggin, les lustres de Célia Bertrand, le travail de nouveaux créateurs comme Silver Sentimenti et Rino Claessens.

Derrière une porte épurée, l'entrée est pensée comme un « sas » par lequel les clients pénètrent dans un nouvel univers. Appelant l'œil instantanément, le bar central invite à s'installer à l'une de ses 10 places, en face à face avec le maître sushi. Une proximité essentielle à la quasi-concomitance entre la dépose du sushi et sa dégustation, que l'on retrouve dans la petite salle de 24 couverts seulement.

### **Deux étoiles pour l'Abysses Monte-Carlo**

Huit mois après son ouverture seulement, L'Abysses Monte-Carlo a obtenu deux étoiles au Guide Michelin. Ces deux macarons constituent pour le Chef Yannick Alléno, son maître sushi et toute l'équipe du restaurant, un véritable marqueur de confiance. Une reconnaissance aussi de leur quête incessante de l'excellence et de leur maîtrise de l'Art du sushi.

Cette double distinction du guide rouge confirme L'Abysses Monte-Carlo comme une destination incontournable, où chaque détail, de l'assiette au décor, est une invitation au voyage.

L'Hôtel Hermitage Monte-Carlo est donc plus que jamais l'Hôtel des Connaisseurs.

La gastronomie du Chef étoilé Yannick Alléno et du Chef japonais Naoki Kikushi sont également à découvrir lors du Festival des Etoilés de Monte-Carlo, rendez-vous incontournable de la gastronomie en Principauté de Monaco.

### **L'Abysses Monte-Carlo**

Hôtel Hermitage Monte-Carlo - Square Beaumarchais - MC 98000 Monaco

Ouvert du mardi au samedi au dîner uniquement, de 19h00 à 22h00

Menus : Empreinte 240 € et Omakase 360 € (sans accords vins et sakés)

## Le Limùn Monte-Carlo, rendez-vous incontournable de la Principauté

Le Limùn est un lieu vivant et luxuriant au cœur du lobby Beaumarchais, à l'image du pont supérieur d'un transatlantique où déambulent les voyageurs élégants. Véritable havre de paix, il est un lieu de vie incontournable à Monaco de 9h00 à 23h00, que ce soit pour un petit-déjeuner intimiste, un déjeuner sur le pouce en rentrant d'une pause shopping après un soin au spa.

### Le Limùn Monte-Carlo

Ouvert tous les jours de 9h00 à 23h00.

## Le Jardin Belle Époque by Perrier Jouët, un lieu d'exception entre Nature et Art de Vivre



Face à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo, dans l'écrin verdoyant du square Beaumarchais, la Maison Perrier-Jouët et la Société des Bains de Mer réinventent l'expérience du champagne en unissant art, nature et raffinement. Inspiré par l'esprit Belle Époque et l'énergie créative qui anime la Maison depuis sa fondation, Le Jardin Belle Époque invite à une immersion sensorielle unique, où chaque instant se savoure comme une œuvre d'art.

De mai à septembre 2026, la Maison Perrier-Jouët ouvre les portes du Jardin Belle Époque au cœur du Square Beaumarchais. Un espace de dégustation éphémère, pensé comme une pause hors de la ville, permettant d'accueillir résidents, visiteurs et plaisanciers de passage en Principauté.

Au sein du Jardin Belle Époque, la Maison dévoile une promenade où nature et expériences artistiques se répondent naturellement. Au fil des allées, il est ainsi possible de découvrir l'univers créatif de la Maison Perrier-Jouët, faisant écho au vignoble de la Maison et à la nature champenoise.

À l'image du jardin de la Maison Belle Époque à Epernay, le Jardin Belle Époque présente divers espaces singuliers et immersifs, alliant expériences sensorielles et gustatives inédites. Chaque installation invite à la découverte de l'univers de la Maison centré autour du Chardonnay, cépage signature des champagnes Perrier-Jouët, qui définit leur style floral si reconnaissable.

L'Hôtel Hermitage Monte-Carlo est l'adresse chic des connaisseurs, proche du cœur vibrant de Monaco, tout en restant un havre de tranquillité pour ses hôtes, un écrin de sérénité à l'âme singulière et sensible. Son élégance intemporelle et son héritage Belle Époque résonnent avec l'histoire de la Maison Perrier-Jouët.

### Le Jardin Belle Époque by Perrier Jouët

Ouvert tous les jours de 12h00 à 20h00

De mai à septembre 2026

De décembre à janvier 2026

## IV. Une pause bien-être ressourçante avec les Thermes Marins Monte-Carlo

Accessibles directement depuis l'Hôtel, les mythiques Thermes Marins Monte-Carlo offrent une expertise de pointe, à la croisée du bien-être, du sport et de la nutrition. Se concentrer sur l'essentiel, privilégier la prévention et l'équilibre : les Thermes Marins Monte-Carlo sont au cœur d'un nouvel art de prendre soin de soi. L'établissement propose une offre de soins et de séjours à la carte, en fonction des besoins et des envies de chacun : remise en forme, minceur, gestion du capital santé et optimisation des performances physiques et intellectuelles.



Des équipements de pointe se déploient sur 6600m<sup>2</sup> : 30 cabines, piscine d'eau de mer chauffée, salle de fitness panoramique, chambres de cryothérapie (-60°C et -110°C), jacuzzi extérieur, solarium, sauna, sentorium, hammam femmes et hommes.

**Le restaurant L'Hirondelle** propose une cuisine saine faisant rimer bien-être et gourmandise. Des plats « healthy » à déguster en terrasse, en admirant le Port Hercule et le Rocher de Monaco.

L'Hôtel Hermitage Monte-Carlo offre également à ses hôtes une plage privée entre pinède et Méditerranée, au Monte-Carlo Beach. Des navettes sont gracieusement mises à disposition en journée.

### L'Hirondelle Monte-Carlo

2 avenue Monte-Carlo, 98000 Monaco

Ouvert au déjeuner tous les jours de 12h00 à 15h30



## V. Un hôtel « kids friendly » pour Petits Connaisseurs

### Des services exclusifs pour les petits connaisseurs



L'Hôtel Hermitage Monte-Carlo est devenu, au fil du temps, le lieu de villégiature idéal pour les familles en mettant à disposition des petits et des grands une multitude de services permettant de concilier sérénité des parents et bonheur des enfants.

Pour faciliter la vie des parents, de nombreux équipements sont mis en place en chambre, tels qu'un lit à barreau en bois, une baignoire bébé et des produits de bain et de linge adaptés

La gastronomie fait partie intégrante de l'art de vivre à Monaco. C'est la raison pour laquelle les enfants profitent d'une offre culinaire adaptée. Au Limùn, au Pavillon Monte-Carlo, un restaurant de Yannick Alléno, ou en room service, des menus savoureux sont proposés tout au long de la journée, du petit-déjeuner au dîner. Purées maison sur demande, chaises bébé et vaisselle adaptée complètent l'expérience pour des repas en famille en toute sérénité.

Le service sur-mesure comprend également :

- L'accès à la piscine intérieure chauffée des Thermes Marins Monte-Carlo, directement reliés à l'hôtel ainsi qu'une sélection de soins à partager en duo ou en famille dès 12 ans ;
- En saison, l'accès à la plage privée du Monte-Carlo Beach, à sa piscine olympique et à la pataugeoire pour les plus petits ;
- En saison, l'accès au Monte-Carlo Kids Club by Petit VIP du Monte-Carlo Beach\* ;

*\*Accès payant et conditionné à la présence des parents dans l'enceinte du Beach Club tout au long de la prise en charge de l'enfant.*

### La Kids Room : le paradis des enfants



La Kids Room est un espace dédié aux plus jeunes, pensé comme un lieu ludique, créatif et sécurisé, encadré par une équipe spécialisée. Jeux, activités et ateliers créatifs y sont proposés, complétés par les ateliers « Petits Connaisseurs », invitant les enfants à s'initier à la peinture, à la pâtisserie ou encore au collage.

- Accessible aux enfants de 3 à 12 ans. Les enfants de moins de 6 ans doivent être accompagnés.
- Ouverture de 9h à 18h pendant les vacances scolaires (excepté celles de février) et le dimanche lors des brunchs

au Pavillon Monte-Carlo, un restaurant de Yannick Alléno.

- Veillées thématiques avec dîner proposées sur réservation pendant les vacances.

Des créations *Monte-Carlo Kids x Tartine et Chocolat* sont disponibles au Drugstore Monte-Carlo et par commande. La collection, composée de pyjamas doux et peignoirs moelleux pour les 3 à 10 ans, est déclinée selon l'identité de nos quatre hôtels.

[Tous les détails par ici.](#)

## VII. Nos engagements RSE

L'Hôtel Hermitage Monte-Carlo met son excellence et son savoir-faire au profit du développement durable. Une volonté qui s'inscrit dans une démarche de préservation des ressources énergétiques, de la biodiversité, et de bienveillance au sein de notre collectivité locale.

Des actions quotidiennes œuvrent pour un développement durable et raisonné, et les engagements de l'Hôtel en sont le reflet : signature du Pacte National pour la Transition Energétique le 23 mars 2018 et obtient la certification Green Globe en mars 2019. Le Groupe S.B.M. s'est notamment engagé à contribuer positivement aux enjeux de décarbonation de la Principauté de Monaco, eux-mêmes basés sur l'objectif de l'Accord de Paris, de réduction de 55 % des émissions GES directes d'ici 2030. Cet engagement s'exprime également dans sa 4<sup>ème</sup> Charte Groupe de Développement Durable pour la période 2022-2026 déclinée en [Charte de Développement Durable Hôtel Hermitage](#).

- **Tri sélectif & Recyclage :**

L'hôtel se mobilise pour le recyclage avec un tri sélectif systématique effectué par nos collaborateurs : papiers, verres, EMR, mais aussi les bouchons en lièges, petits appareils électroniques, médicaments, piles, ampoules, cartouches d'encre et huiles de cuisine. Quand cela est possible, les équipes innovent également afin d'identifier de nouvelles solutions pour donner une seconde vie aux produits. La notion de circularité est au cœur de leurs démarches de recherche et d'innovation.

- **Economie d'énergie :**

Dispositif Smart Plus : L'Hôtel Hermitage Monte-Carlo a signé en janvier 2019 la mise en œuvre du projet « Smart Plus » pour une meilleure maîtrise énergétique en partenariat avec la SMEG (Société Monégasque de l'Electricité et du Gaz).

Réduction des consommations d'eau et d'électricité : l'hôtel s'est doté de réducteurs de débit d'eau dans toutes ses pièces et est entièrement équipé d'ampoules LED dans l'ensemble de son bâtiment.

- **Environnement :**

Le Potager de l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo en collaboration avec Terrae : depuis mars 2019 sur 400m<sup>2</sup>, l'hôtel dispose d'un potager planté sur les hauteurs de Beausoleil, dans un petit coin de verdure niché entre collines et mer. Les bienfaits du soleil et les embruns de la Méditerranée procurent aux fruits et légumes toutes les substances essentielles et suivant le rythme de la permaculture. Ils sont ensuite utilisés uniquement pour la réalisation de la carte de notre restaurant "Pavillon Monte-Carlo".

Signé en 2015, la charte Mr Goodfish permet la préservation des ressources marines grâce à la recommandation saisonnière d'espèces marines qui ne sont pas menacées par la surpêche. Sur la base de cette liste, le Chef élabore chaque saison une carte savoureuse dans le respect de la biodiversité.

Depuis 2018, l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo a fait l'acquisition de 15 ruches situées dans le var. Leur production est à la carte de notre restaurant « Le Limùn » avec un dessert signature élaboré par notre Chef Pâtissier Nicolas Baygourry et exclusivement réalisé avec le miel de nos abeilles.

- **Mobilité douce**

Deux vélos électriques sont à disposition des clients.

- **Communauté locale**

Les équipes de l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo œuvrent et participent à des actions bénévoles et caritatives locales de soutien à diverses causes en fonction des années :

. Réalisation de repas pour les plus démunis en collaboration avec l'association MIR à Nice qui œuvre depuis plus de 30 ans contre la pauvreté et la détresse.

- . Participation à la Marche Pink Ribbon Monaco : marche pour la lutte contre le cancer du sein.
- . Partenariat avec l'association « le Rocher du Cœur » : créée en mars 2013 par deux carabiniers de son Altesse Sérénissime Le Prince Albert II de Monaco, cette association offre à des enfants hospitalisés, des activités ludiques hors des murs de l'hôpital. Nous accueillons depuis 3 ans le « Dîner des Princesses » organisé par l'association.
- . Collecte « Croix Rouge Monégasque » : en partenariat avec cette association, nous lui fournissons couettes et couvertures, ainsi que des produits d'hygiène en faveur des plus démunis.
- . Collaboration avec l'AMAPEI : foyer de vie accueillant des adultes en situation d'handicap et installé en Principauté, l'AMAPEI est notre partenaire et réalise pour nous des actions de collage d'étiquettes sur nos documents d'accueil et boîtes à gâteaux de nos accueils clients.
- . Collecte pour le SIVOM : (Syndicat intercommunal à vocation multiple) nous participons tous les ans aux collectes de cadeaux de Noël et de fournitures scolaires au profit des Restos du Cœur ou autres entités locales.
- . Collecte de lunettes : nous sommes partenaire de l'association française « Lunettes sans frontières » qui œuvre depuis 1974 pour la récupération de lunettes au profit des services sociaux français et des dispensaires/écoles et associations de pays étrangers.

- **Sensibilisation de notre clientèle**

- . Mise en place du tri sélectif dans les salles de réunion, pour notre clientèle affaires.
- . Sensibilisation à la réduction de la consommation d'énergie et d'eau grâce à un support fabriqué en papier d'algue « Shiro Alga Carta »

- **Sensibilisation de nos collaborateurs**

- . Depuis Janvier 2018, l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo a structuré et formalisé sa démarche développement durable avec la constitution d'une équipe dédiée de vingt personnes pour le suivi de toutes les actions et dont le credo est « For Ever Green »
- . Sensibilisation au développement durable grâce à une formation annuelle dispensée à tous les employés et un engagement fort de l'ensemble des services de l'hôtel.
- . Mise en place d'un « Green Corner » pour le recyclage et la réutilisation de divers matériaux (papiers, gobelets, appareils électriques...)

- **Bien-être des collaborateurs**

- . Mise en place de sessions « d'éveil musculaire » pour la prévention des troubles musculo-squelettiques en faveur du personnel.

Depuis 2019, l'Hôtel Hermitage est certifié « Green Globe » avec le statut « Gold Standard » depuis 2023.



## VIII. Récompenses et distinctions

Une série de prix récompense l'engagement global de Monte-Carlo Société des Bains de Mer à l'égard de ses hôtes et ses efforts pour mener l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo au firmament.

- ❖ Elite Traveler – Elite Suites Top 100, 2025 - Diamond Suite Présidentielle et Diamond Suite Princièrre nommées parmi le Top 100
- ❖ 2 étoiles au Guide Michelin pour L'Abyss Monte-Carlo\*\* en 2025
- ❖ Condé Nast Traveler Readers' Choice Award Winner 2025 - Nommé parmi les meilleurs hôtels au monde – Deuxième dans le Top 15 des Hôtels en France et Monaco
- ❖ Travel + Leisure World's Best Awards 2025 – Top 15 des plus beaux hôtels urbains d'Europe
- ❖ Forbes Travel Guide 2025 - 4 étoiles pour l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo
- ❖ Condé Nast Traveler Reader's Choice Award 2024 - Nommé parmi les meilleurs hôtels au monde
- ❖ Travel + Leisure's 30 Best Hotels in Europe 2024 - Nommé parmi les meilleurs hôtels d'Europe
- ❖ Fortune Character Magazine 2023 - Monte-Carlo Société des Bains de Mer « World's Most Admired Companies »
- ❖ Travel + Leisure's 500 Best Hotels 2022- Nommé parmi les meilleurs hôtels au monde
- ❖ 1 étoile au Guide Michelin pour Pavillon Monte-Carlo, un restaurant de Yannick Alléno à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo en 2022.
- ❖ Condé Nast Traveler Reader's Choice Award 2022 - Nommé parmi les meilleurs hôtels au monde - Top 20 des Hôtels en France et Monaco
- ❖ Forbes Travel Guide 2023, 2022, 2021, 2020 - 4 étoiles pour l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo
- ❖ Travellers' Choice 2023,2022,2021,2020 - Tripadvisor
- ❖ Certification « Green Globe » depuis 2019 statut « Gold Standard » depuis 2023



## IX. 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, 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, déchets, gastronomie locale et préservation du patrimoine naturel. Premier employeur privé de la Principauté de Monaco, le Groupe a renouvelé en 2022 sa 4ème charte de développement durable pour communiquer les enjeux de développement durable envers toutes les parties prenantes, en particulier les fournisseurs et les prestataires. Le Groupe S.B.M. possède également une Charte Éthique qui définit les principes et les valeurs auxquels le Groupe S.B.M. adhère et qui doivent guider chaque collaborateur du Groupe S.B.M. dans la pratique quotidienne de son métier. Elle vise à promouvoir le respect et à assurer une bonne application des grands principes éthiques. La Charte Éthique aborde les valeurs fondamentales qui accompagnent le Groupe S.B.M. dans la conduite des affaires, tels que l'éthique, l'intégrité, la responsabilité sociétale, la loyauté, le respect de la personne, la lutte contre le blanchiment des capitaux, la corruption, la concurrence déloyale, la transparence et la protection des données (RGPD).

## X. Informations pratiques

- 259 chambres, dont 54 Junior Suites, 32 Suites et 13 Diamond Suites
- Pavillon Monte-Carlo\*, un restaurant de Yannick Alléno
- L'Abyssé Monte-Carlo\*\*
- 1 lobby bar : le « Limùn »
- 1 salle de réception classée au patrimoine : la Salle Belle Époque
- Le Salon Excelsior et son jardin
- Le hall Jardin d'Hiver avec sa coupole Gustave Eiffel
- Le hall Beaumarchais
- Accès direct aux Thermes Marins Monte-Carlo
- Accès plage au Monte-Carlo Beach (ouvert d'avril à octobre, navette gratuite)

### Hôtel Hermitage Monte-Carlo

Square Beaumarchais

MC 98000 Monaco

Principauté de Monaco

[hotelhermitagemontecarlo.com](http://hotelhermitagemontecarlo.com)

@hotelhermitagemc

### Réservations restaurants

T. +377 98 06 98 98

[resort@sbm.mc](mailto:resort@sbm.mc)

[montecarlosbm.com](http://montecarlosbm.com)