



Trois nouveaux établissements Monte-Carlo Société des Bains de Mer rejoignent le programme Mr. Goodfish

Flash Info - Monaco, le 2 avril 2026 – Ce jeudi 2 avril, le Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer a renforcé son engagement envers le programme européen Mr. Goodfish, grâce à la signature de trois établissements supplémentaires, portant à 18 le nombre total de points de restauration engagés en faveur d'une pêche durable au sein du Resort. Un engagement qui s'inscrit pleinement dans la politique de développement durable impulsée par le Président-Délégué Stéphane Valeri et portée par la Secrétaire Générale du Groupe, Virginie Cotta, en charge de la Responsabilité Sociétale de l'Entreprise (RSE).

C'est dans le Salon Régence de l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo que le Président-Délégué, Stéphane Valeri et Paul Ruchon, Chargé de mission pour Mr. Goodfish, ont signé ce jeudi 2 avril trois nouvelles conventions avec le programme européen Mr. Goodfish. Amazónico Monte-Carlo, le Mada One et l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo (Limun Bar et room service) ont ainsi rejoint les 15 établissements du Groupe déjà signataires, portant à 18 le nombre de lieux engagés en faveur d'une pêche respectueuse de l'environnement.

En effet, depuis 2015, le Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer est un fidèle partenaire de Mr. Goodfish, d'abord avec le Vistamar devenu Le Pavillon Monte-Carlo* à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo. Par la suite, d'autres établissements ont également adhéré au programme : L'Hirondelle aux Thermes Marins Monte-Carlo en 2016, le Blue Bay Marcel Ravin** au Monte-Carlo Bay Hotel & Resort en 2017, le Café de Paris Monte-Carlo en 2019, Le Grill* de L'Hôtel de Paris Monte-Carlo en 2020, Elsa Marcel Ravin*, le Deck et Maona Monte-Carlo au Monte-Carlo Beach et Le Salon Rose et Le Train Bleu du Casino de Monte-Carlo en 2024, puis L'Orange Verte, L'Abyssé Monte-Carlo**, Marlow, Em Sherif Monte-Carlo et l'Hôtel de Paris Monte-Carlo (cuisine de l'espace wellness et du room service) en 2025.

Créé en 2010 par l'Acquario di Genova en Italie, l'Aquarium Finisterrae en Espagne et Nausicaá – Centre National de la Mer, le programme européen Mr. Goodfish encourage une consommation durable des produits de la mer. Il se base pour cela 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. Quatre fois par an, Mr. Goodfish propose une liste des produits de la mer disponibles sur le marché et répondant aux exigences de durabilité et de respect des ressources. Les restaurants signataires s'engagent de leur côté à proposer au moins deux plats issus de cette liste et à informer les clients grâce à un logo.

« Je tiens à saluer l'implication de l'ensemble de nos chefs, de leurs équipes et des directeurs d'établissements, qui participent activement, quotidiennement, à la dynamique collective que nous soutenons en faveur du développement durable. Leur adhésion témoigne de la volonté d'intégrer pleinement les enjeux liés à la préservation des ressources marines, et plus largement d'une intention forte de proposer une cuisine toujours plus durable et respectueuse des saisons », a cité Stéphane Valeri.

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