

## L'HÔTEL BLEU & SPA OBTIENT LE LABEL CLEF VERTE 2026



Premier label  
de tourisme durable  
pour les hébergements  
touristiques et les restaurants  
[laclefverte.org](http://laclefverte.org)

*Le fleuron de la Côte Bleue récompensé pour son engagement en faveur du tourisme durable*

**Carry-Le-Rouet, 22 janvier 2026 - L'Hôtel Bleu & Spa\*\*\*\***, joyau architectural amarré sur terre face au port de Carry-le-Rouet, vient d'obtenir le **label Clef Verte 2026**, premier label international de tourisme durable pour les hébergements touristiques et les restaurants. Cette distinction reconnaît l'engagement concret de l'établissement en faveur de l'environnement et d'un tourisme plus responsable sur la Côte Bleue.

### UN ENGAGEMENT ANCRÉ DANS L'ADN DE L'ÉTABLISSEMENT

Ouvert en 2024, l'Hôtel Bleu a été conçu dès l'origine avec une vision durable, alliant architecture contemporaine respectueuse du littoral et pratiques écoresponsables au quotidien. Cette labellisation Clef Verte vient couronner une démarche globale qui irrigue l'ensemble des activités de l'établissement : gestion optimisée des ressources en eau et en énergie, réduction et tri des déchets, achats responsables privilégiant les producteurs locaux, sensibilisation des équipes et des clients aux enjeux environnementaux.



« Obtenir le label Clef Verte est pour nous une évidence autant qu'une fierté », déclare **Olivier Germain, directeur de l'Hôtel Bleu et président du Groupe Dimacco**. « Nous avons la chance d'être implantés sur un territoire d'une beauté exceptionnelle, entre le Parc Marin de la Côte Bleue et les collines de garrigue. Cette richesse naturelle nous impose une responsabilité : celle de préserver ce patrimoine pour les générations futures. Le tourisme durable n'est pas une contrainte, c'est notre raison d'être. Chaque jour, nous travaillons à réduire notre empreinte environnementale tout en offrant à nos client.e.s une expérience d'exception ».

### UNE GASTRONOMIE ENGAGÉE ET RESPONSABLE

Au coeur de la démarche durable de l'Hôtel Bleu, le restaurant gastronomique **L'Oursin** incarne une cuisine méditerranéenne créative et responsable. Sous la direction du chef Ilane Tinchant, la table s'appuie sur des circuits ultra-courts et des partenariats exclusifs avec les producteurs et pêcheurs locaux.

La collaboration emblématique avec **Damien Féraud, dernier oursinier professionnel de la Côte Bleue**, illustre parfaitement cette philosophie. Les oursins violets, pêchés à quelques centaines de mètres de l'hôtel dans les eaux préservées du Parc Marin, arrivent le matin même pour le service du midi. Cette alliance entre un jeune chef aux ambitions étoilées et un pêcheur artisan défenseur de l'écosystème marin

incarne une vision moderne de la haute gastronomie : celle qui respecte, sublime et transmet les trésors de la Méditerranée.

Les fruits de mer d'exception, les poissons de ligne, les légumes de saison issus du terroir provençal par Côté Fish de Mathieu Chapel et l'huile d'olive locale en provenance des Baux de Provence (Castellas) composent une partition culinaire où la traçabilité et la saisonnalité guident chaque création.

## LA CÔTE BLEUE : UN ÉCRIN NATUREL PRÉSERVÉ

L'Hôtel Bleu se trouve au cœur d'un environnement naturel remarquable. Le Parc Marin de la Côte Bleue, créé en 1983, constitue l'une des plus anciennes aires marines protégées de Méditerranée française. Ses eaux cristallines abritent une biodiversité exceptionnelle que l'établissement s'engage à préserver.

Cette localisation privilégiée offre aux client.e.s un accès direct aux richesses naturelles de la région :

- Le Grand Sentier de la Côte Bleue (62 km de randonnées entre mer et collines),
- Les calanques préservées,
- Les fonds marins protégés propices à la plongée,
- Ou encore le mythique Train de la Côte Bleue, ligne ferroviaire spectaculaire accrochée aux falaises qui relie Marseille à Miramas en longeant le littoral.

## UN LABEL EXIGEANT SUR 7 THÉMATIQUES

L'obtention du label Clef Verte repose sur le respect de plus de 100 critères répartis en sept thématiques : politique environnementale, sensibilisation de la clientèle, gestion de la ressource en eau, économie d'énergie, diminution et recyclage des déchets, achats responsables et cadre de vie. L'Hôtel Bleu s'engage sur l'ensemble de ces axes au quotidien, dans une démarche d'amélioration continue.

## LA RÉGION SUD PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR, TERRITOIRE ENGAGÉ

L'Hôtel Bleu rejoint ainsi les établissements labellisés Clef Verte de la région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, qui figure parmi les régions les plus engagées de France en matière de tourisme durable. Les partenariats territoriaux de l'association Teragir avec les offices de tourisme et les collectivités locales contribuent à cette dynamique vertueuse dans un territoire particulièrement conscient des enjeux liés au changement climatique et à la préservation du littoral méditerranéen.

## À PROPOS DE L'HÔTEL BLEU & SPA

Ancré face au port de plaisance de Carry-le-Rouet comme un véritable paquebot, l'Hôtel Bleu & Spa\*\*\*\* se distingue par son architecture contemporaine épurée et son design inspiré de l'univers yachting. L'établissement propose 44 chambres et suites baptisées « cabines », toutes avec vue mer, un restaurant gastronomique L'Oursin, le Bar Nina en hommage à Nina Simone qui vécut ses dernières années à Carry-le-Rouet, un Spa Phytomer complet (hammam, jacuzzi, cabines de soins) et une piscine à débordement offrant un panorama exceptionnel sur la rade de Marseille et les îles du Frioul.

L'Hôtel Bleu fait partie de la Collection Dimacco, groupe familial spécialisé dans l'hôtellerie haut de gamme dans le Sud de la France. Plus d'informations : [www.hotelbleucarry.com](http://www.hotelbleucarry.com)

## INFORMATIONS PRATIQUES

Hôtel Bleu & Spa\*\*\*\* 1 boulevard des Moulins 13620 Carry-le-Rouet

Tél. : 04 42 45 02 90

Accès : 27 minutes depuis l'aéroport Marseille-Provence, 20 minutes de Marseille.

En train : Gare de Carry-le-Rouet sur la ligne TER Marseille-Miramas (Train de la Côte Bleue).

