



MONTÉ-CARLO
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER


BLUE BAY
Marcel Ravin

Le Blue Bay Marcel Ravin dévoile sa Métamorphose

Après 5 mois de transformation, le restaurant Blue Bay du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort devient le Blue Bay Marcel Ravin. Un nouvel écrin inauguré le 10 février 2024, en présence de S.A.S. Le Prince Albert II, Stéphane Valeri, Président-Délégué de Monte-Carlo Société des bains de Mer, Frédéric Darnet, Directeur Général du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort et du Chef Marcel Ravin, avant son ouverture au public le 14 février. Doublement étoilé depuis 2022, le Chef Ravin signe avec cette métamorphose 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 par le lien entre l'assiette et son environnement, dans un cadre sublimant la cuisine, autant que le service. Véritable écrin dans l'écrin, au sein du restaurant, La Table de Marcel offre un moment sur-mesure, plus exclusif encore réservé à huit convives. Le nouveau Blue Bay Marcel Ravin est une ode à la vie, à la nature et à la richesse de la Caraïbe, une immersion dans la gastronomie du Chef. Un nouveau voyage culinaire, sincère et audacieux, au cœur du renouveau gastronomique du Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer.

Un nouveau design inspiré : une ode à la vie, à la nature et à la richesse de la Caraïbe

Pour le nouveau Blue Bay, Marcel Ravin 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 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.

À noter parmi les plats Signatures :

- Œuf Monte-Carlo, manioc truffe maracuja (fruit de la passion en créole).
- Un prédessert 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 « Boucan d'Enfer », Dombré fouyapin, mango, gamberoni, planton.
- Belle raviole de langouste, curry eau de coco, huile de Zébāfē (variété de coriandre sauvage), patate douce au beurre de cacao, gingembre, œufs de truite.
- Soccade colombo d'agneau en croûte de razié, agrumes de « Francis » et polante.



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

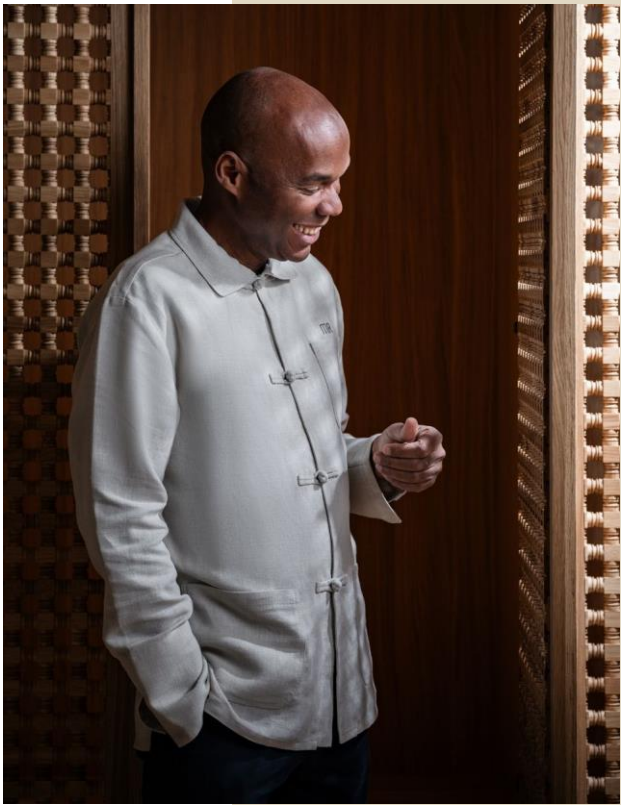
De nouveaux accords « mets & vins » ont été créés par le Chef et son Sommelier, ainsi qu'un accord « mets & arômes », non alcoolisé : un travail sur la fermentation, des infusions associées à des herbes, des plantes et des fruits, pour créer des assemblages qui tissent des liens étonnants et savoureux,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

La Table de Marcel, un restaurant dans le restaurant

Bienvenue à La Table de Marcel, un écrin dans l'écrin, située au cœur du restaurant, pour un moment d'émotions plus intense encore, en immersion dans la culture gastronomique du Chef. Conçue comme une percée, cette Table réservée à huit convives seulement, suit l'esprit des cinq éléments - l'eau, le feu, la terre, le métal et le bois - dans son ambiance et dans l'assiette. On y prend place autour d'une table monumentale taillée dans un chêne massif. En prise directe avec la cuisine, la connexion avec le Chef est totale. À La Table de Marcel, les convives se laissent emporter dans un dîner sur-mesure en 20 temps, orchestrée par le Chef, pour un moment suspendu.



Le Blue Bay Marcel Ravin parmi les plus belles tables du monde

À quelques jours de sa réouverture attendue, le Blue Bay Marcel Ravin a ajouté une nouvelle distinction à son palmarès. Lors du 68^{ème} Congrès des Grandes Tables du Monde qui s'est tenu à Paris le 4 février 2024, l'établissement a été admis dans le prestigieux cercle des Grandes Tables du Monde. Cette reconnaissance vient s'ajouter aux étoiles Michelin obtenues en 2015 et 2022, avec une première étoile suivie d'une deuxième.

À l'occasion de l'inauguration du Blue Bay Marcel Ravin, le 10 février 2024, Stéphane Valeri, Président-Délégué de Monte-Carlo Société des Bains de Mer a déclaré : « *Votre histoire monégasque est une magnifique illustration de ce que le talent d'un grand Chef peut permettre en termes de développement et d'excellence. Vous êtes une source d'inspiration et d'espoir pour la jeunesse des départements et territoires d'outre-mer. Toujours prêt à vous mettre au service de la communauté à Monaco, nous avons beaucoup de chance de vous compter parmi nous. Avec le nouveau Blue Bay Marcel Ravin nous écrivons ensemble une page de plus de notre histoire commune, qui en augure sans doute d'autres, c'est en tous les cas le vœu que je formule ce soir.* »



INFORMATIONS PRATIQUES

Monte-Carlo Bay Hotel & Resort - 40 Av. Princesse Grace, 98000 Monaco

Ouverture le 14 février 2024 – du mercredi au samedi, à partir de 19h30.

Menus : Solstice à 195€, Agoulou à 320€ et Inspirations Légumières et de nos Jardins à 175€

Table de Marcel : sur demande, dès le printemps 2024.

Réservations : +377 98 06 03 60 - site internet

À propos du Groupe 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 et déchets, gastronomie locale et préservation du patrimoine naturel. Premier employeur privé de la Principauté de Monaco, le Groupe a lancé en 2023 sa 4^{ème} charte éthique pour porter ses valeurs d'intégrité et de responsabilité dans la pratique de ses métiers.

montecarlosbm.com @montecarlosbm #mymontecarlo