



MONTÉ-CARLO
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER



Le visage d'une génération durable au Monte-Carlo Beach

La Cheffe Manon Fleury arrive aux commandes du restaurant étoilé Elsa avec une cuisine biologique, locale et un objectif zéro déchet.

Résolument engagé dans une hôtellerie et une gastronomie responsables et durables, le Monte-Carlo Beach ouvre la saison 2021 avec l'arrivée de la Cheffe Manon Fleury à la tête du restaurant étoilé Elsa, 100% biologique et pêche sauvage. Une Cheffe au talent singulier et au parcours fulgurant, porteuse d'une cuisine d'excellence et de convictions : exigeante sur la qualité et l'origine des produits, ancrée dans son terroir et son écosystème local, mais aussi et surtout pionnière en matière de « zéro déchet ». La Cheffe y propose une démarche inédite d'utilisation complète du produit, de la tête à la queue, du fruit au noyau, de la fleur à la feuille. Manon Fleury incarne ainsi une nouvelle génération de chefs conscients qu'ils ont entre les mains le futur de la gastronomie, conciliant haute cuisine, santé et respect du vivant. Une philosophie chère au Monte-Carlo Beach plus que jamais mobilisé pour renforcer son impact environnemental positif.

La cuisine éco-engagée de Manon Fleury prend ses quartiers sur la Méditerranée à partir du 28 mai 2021

La rencontre des histoires du restaurant Elsa et de Manon Fleury au Monte-Carlo Beach ne doit sans doute rien au hasard. Ce lieu légendaire a vu des femmes remarquables marquer son histoire, notamment Eileen Gray, Elsa Maxwell ou plus récemment India Mahdavi. Mais c'est bien la rencontre de valeurs communes et de convictions partagées qui a conduit à l'arrivée de Manon Fleury aux commandes des cuisines du restaurant Elsa, premier restaurant étoilé 100% biologique et pêche sauvage, certifié depuis 2013 par Ecocert. Des convictions fortes et simples à la fois : sublimer des produits de saison en faisant la part belle au végétal, collaborer activement avec artisans et producteurs locaux, limiter au maximum tout gaspillage pour une cuisine moderne et responsable, qui ne cède rien à l'excellence et à la créativité. Le « zéro déchet » est en effet une source inépuisable d'inspiration ! Huiles de carcasses, bouillon d'épluchures, crèmes de cosses, gâteaux de fanes... tout le produit est utilisé et magnifié.

« L'invitation du restaurant Elsa à venir sublimer les produits d'exception du terroir monégasque à travers une cuisine exigeante a raisonné comme une évidence. Je sais que ma cuisine, ancrée dans son territoire et consciente sur le plan écologique, va pouvoir s'y épanouir et que notre collaboration renforcera les convictions et les engagements que le restaurant Elsa et moi avons en commun. C'est aussi une reconnaissance du travail accompli, qui je l'espère pourra donner l'envie à d'autres femmes de réaliser leurs projets et d'accéder aux plus hautes responsabilités », commente Manon Fleury.

« Le Monte-Carlo Beach veut prendre soin de l'humain et de la nature au quotidien. Grâce à Manon Fleury, nous allons emmener notre restaurant Elsa encore plus loin dans une démarche combinant bio, locavorisme et zéro déchet. Son talent, sa personnalité et ses convictions ont fait la différence, l'alchimie a été immédiate ! », complète Danièle Garcelon, Directrice Générale du Monte-Carlo Beach.



Une nouvelle carte créative d'inspiration végétale, très savoureuse et mettant en valeur les productions locales

Soucieux du développement de son écosystème local, le Monte-Carlo Beach et le restaurant Elsa travaillent étroitement avec les producteurs locaux pour privilégier les produits de saison à parfaite maturité et les domaines et jardins de proximité : le Jardin des Antipodes à Menton pour les herbes aromatiques et fruits, le Domaine d'Agerbol sur les hauteurs de Roquebrune-Cap-Martin, dont la production de légumes bio alimente Elsa à kilomètre 0, de la terre à la table.

Des produits que les clients pourront déguster autour des plats signatures de Manon Fleury, appuyée par une équipe talentueuse issue du restaurant Elsa, et une nouvelle recrue emmenée par la Cheffe : Laurène Barjhoux, formée à L'Arpège chez Alain Passard qu'elle nomme sous-chef dans sa cuisine.

A savourer à partir du 28 mai :

- Gamberoni de San Remo, framboises et gelée de fleurs de capucines
- Tourte de légumes et herbes du jardin d'Agerbol
- Daurade cuite en feuille de figuier, riz vapeur, sauce vierge

Une gastronomie qui prend tout son sens dans une démarche durable globale

Connecté à la nature entre mer et pinède, certifié Green Globe Gold standard, le Monte-Carlo Beach a mis le respect de l'humain et de l'environnement au cœur de sa démarche. L'approche zéro déchet promue par Manon Fleury s'inscrit dans une démarche globale autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire, mais également une utilisation sobre des ressources en eau et en énergie, la réduction et le recyclage et des déchets et la préservation de la biodiversité. Les biodéchets issus des restaurants sont par exemple valorisés grâce à un traitement réglementaire des déchets organiques SPA3 dans une filière spécifique.

Dernière réalisation majeure en 2021 : la finalisation d'une nouvelle plage, qui permet au Monte-Carlo Beach de retrouver sa plage originelle de la fin des années 30, tout en protégeant le site grâce à une digue récifale sous-marine à biodiversité positive. Un retour aux sources et à la nature dans un cadre préservé : la pointe de la Vigie et sa superbe pinède qui surplombe la plage est classée « refuge LPO » (Ligue pour la Protection des Oiseaux).

A propos de Manon Fleury

Diplômée en 2012 de la prestigieuse école hôtelière parisienne Ferrandi, Manon Fleury a fait ses armes dans les cuisines d’Alexandre Couillon, puis dans le restaurant triplement étoilé de Pascal Barbot. En 2015, elle rejoint les cuisines du Blue Hill at Stone Barns, le restaurant « de la ferme à la table » de Dan Barber situé au nord de Manhattan. Après cette expérience, travailler avec un jardin lui paraît indispensable et ses liens avec les femmes et les hommes qui alimentent sa cuisine seront toujours plus étroits. De retour à Paris en 2016, Eric Trochon, Meilleur Ouvrier de France (MOF), la nomme sous-chef de son restaurant étoilé Le Semilla. En 2018, alors qu’elle n’a que 27 ans, Manon Fleury prend les rênes du restaurant parisien Le Mermoz et ravit les critiques. En 2019, elle reçoit le « Prix de la jeunesse » au Festival Omnivore et est sacrée « Jeune cheffe parisienne de l’année » dans un classement du magazine ELLE A Table. En 2020, elle est invitée à une conférence sur la créativité aux côtés d’Anne-Sophie Pic, et est l’une des figures du festival culinaire solidaire Cheffes ! organisé par la journaliste Estérelle Payany et l’association Ernest pour financer un programme d’aide alimentaire.

A propos du Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer

Monte-Carlo Société des Bains de Mer offre depuis 1863 un Art de Vivre inédit, un Resort unique au monde avec 4 casinos dont le prestigieux Casino de Monte-Carlo, 4 hôtels (Hôtel de Paris Monte-Carlo, Hôtel Hermitage Monte-Carlo, Monte-Carlo Beach, Monte-Carlo Bay Hotel & Resort), les Thermes Marins Monte-Carlo, 30 restaurants dont 5 réunissant 7 étoiles au Guide Michelin. Haut lieu de la vie nocturne, le Groupe offre une formidable palette d’événements. 2020 : Monte-Carlo Société des Bains de Mer achève quatre années de métamorphose dédiées à l’Hôtel de Paris Monte-Carlo et à la création de One Monte-Carlo (résidences de luxe, shopping, restaurant, centre de conférence), pour faire de Monte-Carlo l’expérience la plus exclusive en Europe.

Informations pratiques

Monte-Carlo Beach : ouverture 28 mai - 3 octobre 2021

Restaurant Elsa : ouverture 28 mai - 3 octobre 2021

MONTE•CARLO
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER

