



Une saison pleine de défis gastronomiques pour le Chef étoilé Marcel Ravin

Communiqué de Presse - Monaco, le 2 mars 2026 – C’est une année très ambitieuse qui s’annonce à Monaco pour le Chef Marcel Ravin. Le restaurant nouvellement étoilé Elsa*, au Monte-Carlo Beach, rouvrira le 14 avril prochain sous le nom d’Elsa Marcel Ravin*. En parallèle, la gastronomie du Chef se découvre aussi en « snackonomie » au restaurant Mada One, en plein cœur du One Monte-Carlo. En parallèle, de beaux défis culinaires attendent le Chef au Blue Bay Marcel Ravin**, le restaurant signature du Chef doublement étoilé prévoit en effet de nombreux dîners d’exception, ainsi qu’un tout nouveau concept : « Le Rituel des Cinq Éléments ».

Avec deux étoiles au Guide Michelin pour son restaurant Blue Bay Marcel Ravin**, au Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, et une étoile supplémentaire chez Elsa Marcel Ravin* au Monte-Carlo Beach, obtenue en 2025, le Chef Marcel Ravin entame une nouvelle saison en Principauté de Monaco, toujours plus créative et passionnée, grâce à une toute nouvelle carte gourmande et inventive et des dîners de haut vol tout au long de l’année au Blue Bay Marcel Ravin**.

Le premier dîner d’exception se tiendra le vendredi 27 mars lors d’une **soirée « Tradition moderne créole »**. L’occasion pour le Chef de rendre hommage à sa Martinique natale, en réinventant la cuisine traditionnelle créole grâce à une touche de modernité. Son menu, inspiré des cuisines antillaises, proposera des plats emblématiques, empreints des souvenirs de Marcel Ravin.

Vendredi 27 mars – 250 euros par personne (hors boissons)

Informations et réservations : <https://www.montecarlosbm.com/fr/activity/diner-dexception-tradition-moderne-creole-par-marcel-ravin>

Le printemps sera synonyme d’un fabuleux dîner à quatre mains, baptisé « **Momentum** », au cours duquel le Chef Ravin invitera le Chef Arnaud Bignon, Chef exécutif du restaurant grec Spondi*. Cette soirée d’exception, organisée à

l'occasion de la Journée Internationale de la Gastronomie par Les Grandes Tables du Monde, dont le Chef Ravin est désormais membre, comprendra 18 dîners simultanés à quatre mains dans 13 pays différents, afin de célébrer la Haute Gastronomie à travers l'échange entre les Chefs.

Lundi 13 avril – 295 euros par personne (menu en 4 temps – hors boissons) ou 350 euros (menu en 5 temps - hors boissons)

Informations et réservations : <https://www.montecarlosbm.com/fr/activity/diner-4-mains-momentum-marcel-ravin-x-arnaud-bignon>

Un autre dîner d'exception clôturera la saison printanière, le 23 mai. Intitulé « **Terre de naissance** », ce menu proposera de délicieux accords Mets & Rhums, là encore en hommage aux racines créoles du Chef. Cette expérience culinaire associera soigneusement chaque plat à un rhum AOC martiniquais, au caractère éco-responsable, sélectionné par les producteurs de rhums AOC de Martinique, le Chef Marcel Ravin et son Chef Sommelier. Un rhum AOC unique, que le Chef Ravin est le seul à posséder.

Samedi 23 mai – 325 euros par personne (accord mets & rhums compris)

Informations et réservations : <https://www.montecarlosbm.com/fr/agenda/diner-dexception-accord-mets-rhum-au-blue-bay-marcel-ravin>

Après le dîner à quatre mains du Festival des Etoilés Monte-Carlo, le 13 mai, au cours duquel le Chef Marcel Ravin recevra le Chef français triplement étoilé Glenn Viel, le Blue Bay Marcel Ravin** attaquera la saison automnale dès le 2 octobre avec un **dîner truffe blanche** de haut vol, qui mettra en exergue toutes les saveurs de ce mets délicat, au fil d'un menu spécialement conçu pour l'occasion.

Vendredi 2 octobre – 380 euros par personne (hors boissons)

Informations et réservations : <https://www.montecarlosbm.com/fr/activity/diner-dexception-truffe-blanche>

Le 7 novembre, un autre mets d'exception sera à l'honneur, avec un somptueux **dîner Champagne et Caviar**.

Samedi 7 novembre – 590 euros par personne (boissons comprises)

Informations et réservations : <https://www.montecarlosbm.com/fr/activity/diner-dexception-champagne-et-caviar>

Nouveauté : « Le Rituel des Cinq Éléments »

Au-delà de tous ces temps forts hautement gastronomiques, le Chef Marcel Ravin s'attèlera à un nouveau défi, dès le 11 mars. Chaque mercredi, un rendez-vous inédit, « Le Rituel des Cinq Éléments », attendra les convives, grâce à un parcours gastronomique élaboré en plusieurs temps, inspiré de la philosophie du *Kaiseki* - la gastronomie japonaise -, et structuré autour de l'Eau, du Bois, du Métal, du Feu et de la Terre. Entre influences asiatiques, créoles et méditerranéennes, chaque plat, chaque bouchée, raconte un élément, une saison, une émotion.

Un menu différent sera proposé chaque semaine, offrant une dizaine de petites bouchées servies sur le thème des cinq éléments. « *Ma cuisine est une cuisine de mémoire, de voyages et de rencontres. Avec « Le Rituel des Cinq Éléments », j'ai souhaité créer un moment suspendu, où la gastronomie devient un langage universel. Ce menu ne cherche pas à reproduire une tradition, mais à en respecter l'esprit : celui de l'équilibre, du temps et du sens. Les influences japonaises, dans leur rigueur et leur pureté, rencontrent ici mes racines créoles et la lumière méditerranéenne. Elles dialoguent autour de la saison, du produit et du geste juste. Les cinq éléments structurent ce parcours comme une respiration. Chaque plat a sa place, son intention, son silence parfois. J'espère que ce rituel vous invitera à ressentir autant qu'à goûter* », explique le Chef Ravin.

Menu disponible chaque mercredi du 11 mars au 29 avril 2026, puis du 2 septembre au 28 octobre 2026.

180 euros par personne (hors boissons)

[Télécharger le portrait du Chef Marcel Ravin](#) – Crédits : Monte-Carlo Société des Bains de Mer

A 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