



150
MONTE-CARLO
SBM

Le restaurant Blue Bay du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, carrefour des arts de la table et de l'art de cuisiner

Deux maisons partageant les mêmes valeurs sont heureuses de s'associer cette année à l'occasion de leurs 150 ans respectifs : Bernardaud et la Société des Bains de Mer.

Jusqu'en novembre 2013, 12 tables d'artistes seront présentées au restaurant Blue Bay du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort. Son décor contemporain imaginé par Pierre-Yves Rochon est le cadre idéal pour ces créations inspirées.

A la pointe de la création et de l'innovation, la maison Bernardaud, célèbre manufacture de porcelaine, créée en 1863 à Limoges et aujourd'hui encore familiale, a depuis toujours fait le choix de l'excellence, de la qualité et de la précision. Dans un domaine en perpétuelle mutation, Bernardaud a su développer des technologies, repoussant sans cesse les limites techniques des arts du feu. Cette exigence en permanence renouvelée est la clé d'une collaboration avec des artistes contemporains de renommée internationale (réalisateur, photographe, vidéaste, plasticien).

Parmi eux, citons Jeff Koons, David Lynch, Sophie Calle ou Prune Nourry & JR qui ont réalisé une collection d'assiettes. Une collection sans concession qui se décline sur un nombre réduit de pièces afin de ré-enchanter la table.

Depuis sa création il y a 150 ans, le groupe [Monte-Carlo SBM](#) a imposé l'image d'un label de très haute qualité, pionnier, inimitable et audacieux dans l'univers du tourisme de luxe. Monte-Carlo SBM se veut gardien d'un classicisme certain, du glamour et de l'élégance en même temps qu'infatigable chercheur de nouveautés en matière de tendances, de goût et de technologies. La cuisine de Marcel Ravin est emblématique de cette philosophie. Elle est à la fois innovante tout en puisant dans les traditions.

Et quand l'art culinaire rencontre l'art de la table, cela donne un « Cœur Caraïbe passionnément chocolat, coco sur un biscuit Spéculoos » conçu par le chef Marcel Ravin tout spécialement pour le décor de Prune Nourry & JR. Aussi méticuleux dans la préparation que dans la présentation de ses plats, et notamment de ce dessert, Marcel Ravin explique : *« j'ai voulu rendre justice à la cuisine de mon pays et révéler ses racines culinaires. Le chocolat et le maracudja, baignés par le climat de la Caraïbe, sont deux éléments indissociables. Leurs saveurs acides, fruitées et d'une légère astringence se marient parfaitement. Alors, entre ces mains, j'ai voulu partager ces produits d'exception. Un partage en toute modestie, comme celui qui nous lie à la maison Bernardaud pour cette opération. »*



Depuis février 2012 le Blue Bay est répertorié dans le guide Michelin avec 3 fourchettes.

Novembre 2012 voit la publication de l'ouvrage « D'un Rocher à l'autre » aux Editions de La Martinière. Ce livre auquel le Chef Ravin pensait depuis des années, égrène ses souvenirs, de son enfance en Martinique jusqu'à son rôle en Principauté. Au gré de recettes inédites, il dévoile sa signature gastronomique : une cuisine contemporaine respectueuse du produit et des saisons. Les préfaces sont signées par S.A.S. Le Prince Albert II de Monaco et par Alain Ducasse.

La cuisine créative de Marcel Ravin et cette collection exceptionnelle constituent un mariage singulier, reflet de l'art de vivre que la maison Bernardaud et Monte-Carlo SBM perpétuent depuis 150 ans.

Visuels :

[Frédéric Bernardaud, Directeur Marketing et Création de Bernardaud, Marcel Ravin chef du Blue Bay et Sergio Mangini, Directeur Général du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort ©Réalisis](#)

[Marco Brambilla © DR](#)

[Prune Nourry & JR © DR](#)

[Marlène Mocquet © DR](#)

[Michael Lin © DR](#)

[Nabil Nahas © DR](#)

[Fassianos © DR](#)

[Jean-Michel Alberola © DR](#)

[David Lynch © DR](#)

[Sarkis © DR](#)

Restaurant Blue Bay - Monte-Carlo Bay Hotel & Resort
40 avenue Princesse Grace - MC 98000 Principauté de Monaco
T. (+377) 98 06 03 60
<http://www.montecarlobay.com>

Contacts presse :

Monte-Carlo SBM

Céline MARIA
T. : (+377) 98 06 63 64
ce.maria@sbm.mc

Bernardaud

Sékolène Dufresne
Responsable des relations presse
T. : +33 (1) 43 12 52 03
sdufresne@bernardaud.fr