

COTE

M A G A Z I N E

www.cotemagazine.com

ESCAPADE / *Getting Away*
Aux couleurs de l'été indien...
In the warmth of the Indian summer

RENCONTRE / *Meet*
Saype, artiste écoresponsable
Saype, eco-responsible artist

Design
DÉCO
TENDANCE BOISÉE
Wood trends

Timewear
HORLOGERIE
UN MILLÉSIME 2020 TRÈS CRÉATIF
A very creative 2020 vintage

Fashion
MODE
BLACK IS THE NEW BLACK



LES LAURÉATS 2020
The 2020 winners

ArchiCOTE
CONCOURS D'ARCHITECTURE 2020

COTE LA REVUE D'AZUR

MODE FASHION JOAILLERIE JEWELLERY GASTRONOMIE GASTRONOMY CULTURE SHOPPING

Offert - Free

La Table d'Antonio Salvatore

Intime gastronomie

Intimate gastronomy



Modernisée il y a quatre ans, la brasserie Le Rampoldi complète son offre de restauration avec une table gastronomique exclusive et raffinée, où le jeune chef revisite les produits méditerranéens.

The Rampoldi brasserie was modernised four years ago and has now added an exclusive gastronomic restaurant where the young chef puts his personal slant on Mediterranean fare.

Le Chef Antonio Salvatore.

C'est l'un des plus anciens restaurants de Monaco, avenue des Spélugues, dans le luxueux Carré d'or. Créé en 1946 et devenu une adresse star, le Rampoldi s'est réinventé en 2016, avec sa toute nouvelle déco chic et épurée. Une brasserie distinguée où Antonio Salvatore célèbre les saveurs du Sud de la France et de l'Italie.

« Lorsque j'étais enfant, ma mère cuisinait les tomates gorgées de soleil, elle faisait les pâtes maison et j'ai commencé avec elle. C'est pour moi une transmission, quelque chose de génétique », s'amuse le chef trentenaire, né dans la région de la Basilicate. Et ce sont les bons produits qu'il sélectionne à Monaco, Menton, Roquebrune ou en Italie, qui ont donné à Antonio l'envie d'aller plus loin, de libérer sa créativité pour proposer un autre concept à ses hôtes. Tandis que l'ambiance règne à l'étage au Rampoldi, où les Monégasques ont l'habitude de venir manger, c'est un restaurant inédit qui se dévoile dans l'Espace Lounge et le Cigar Club de l'établissement, qui servent désormais d'écrin à La Table d'Antonio Salvatore, nouvelle adresse gastronomique à découvrir le soir à Monaco.

The Rampoldi, located on Avenue des Spélugues in Monaco's high luxury Carré d'Or, first opened its doors in 1946 and is today one of the principality's oldest and most notable restaurants. In 2016 after a two years renovation period, it has reopened its doors with a totally new sleek and stylish decor. It's here that Antonio Salvatore celebrates Southern Italian and French flavours in brasserie style. "When I was a kid my mother cooked sun-drenched tomatoes and made her own pasta. I started with her. I think it's a transmission,

something genetic," says the young chef in his thirties originally from the Basilicata region.

Sourcing top-rate ingredients in Monaco, Menton, Roquebrune and Italy, it made him want to go even further and release his creativity by offering his guests a new dining concept. While the brasserie mood prevails upstairs, where Monaco's high society is used to dining, the lounge space and Cigar Club have been transformed into La Table d'Antonio Salvatore, a new gastronomic restaurant opened in the evening.



Le Chef avec Massimo Sarnataro, Directeur de Salle Rampoldi et La Table d'Antonio Salvatore.



ENTOURÉ D'ÉLÉGANTS COFFRES EN BOIS

D'emblée le décor du restaurant, pouvant accueillir une quinzaine de convives autour de ses cinq tables, impose son rythme. D'un côté, un écran géant donne à voir des panoramas naturels à travers le monde, source de quiétude. De l'autre, ce sont cent quarante superbes coffres en bois à clé numérique, qui ornent les murs. Un lieu où en dehors des heures de dîner, les membres du Cigar Club du Rampoldi aiment ranger leurs cigares les plus précieux, leurs meilleures bouteilles de vin ou whisky, et où le Prince Albert II de Monaco possède lui-même son propre coffre gravé à l'emblème des Grimaldi. Ici, le chef imagine des assiettes modernes tout en légèreté, fruit de quinze années d'expérience acquises dans des restaurants haut de gamme italiens, espagnols, anglais puis russes. Des mets pouvant s'associer à près de trois cents références de vin, dont une sélection bio.

PARTAGER LE PLAISIR DE L'ART CULINAIRE

En entrée, le crudo de poissons et crustacés de la mer Ligure, caviar, huître et essence de citron de Menton du chef, est comme une œuvre d'art d'abstraite dont l'assiette a la forme d'un cadre et où chaque bouchée apporte ses sensations. Antonio met les pâtes à l'honneur avec ses tortellis au crabe royal et ses raviolis farcis au bœuf braisé ; il marie le risotto au safran avec le rouget de roche et le chevreau de lait cuit à basse température avec la truffe noire, produit incontournable de l'automne. Car oui, le chef travaille les produits frais et de saison, qui rythment les changements de menu. Il réinvente en dessert le citron de Sorrente et l'incontournable tiramisu. Aux petits soins, il aime à venir échanger avec les convives en salle. Son credo : « La tradition évidemment, la simplicité car c'est ce qu'il y a finalement de plus difficile et le partage d'une passion pour les saveurs méditerranéennes. »

Surrounded by stylish wooden chests

The new restaurant can seat 15 diners at five tables. The interior decor is instantly striking, with a giant screen on one side displaying calming panoramic nature scenes from around the world. The opposite wall features a stack of 140 superb wooden chests with digital key locks where members of the Rampoldi's Cigar Club like to store their most precious cigars and best bottles of wine or whisky, and where Prince Albert II of Monaco has his own locker engraved with the Grimaldi crest. Here the chef serves a light, modern gourmet cuisine born of 15 years' experience in upscale Italian, Spanish, English and Russian restaurants. Wines to pair with the food come from a list of nearly 300, including some organic cuvees.

Sharing gastronomic pleasures

Starters include raw fish and shellfish from the Ligurian Sea, caviar, oyster and chef's essence of Menton lemon – a real work of abstract art framed by a square plate. Each mouthful brings a different sensation. Antonio gives pride of place to pasta, with king crab tortelli and braised-beef-filled ravioli. He pairs saffron risotto with red mullet and slow-cooked suckling kid with black truffle, the autumn's must-have flavour. As the chef prefers to work with the season's produce, the menu changes in accordance. For dessert, Antonio reinvents the inevitable tiramisu and puts his own slant on a Sorrente lemon dessert. Ever mindful of his guests, he enjoys coming into the dining room to chat. His creed: "Tradition, obviously; simplicity, because that's actually the hardest to get right; and sharing a passion for Mediterranean flavours."

3 avenue des Spélugues, Monaco - Tél. +377 93 30 70 65
www.rampoldi.mc



RISOTTO : Risotto Carnaroli au safran de Calabre, rouget de roche et gremolata traditionnelle.



AMUSE-BOUCHES.



QUADRO DI CRUDO : Crudo de poissons et crustacés de la mer Ligure, caviar, huître et essence de citron de Menton.



LIMONI DI SORRENTO : Mousse au chocolat blanc, cœur de citron confit et menthe.