

Ouverture**LA TABLE D'ANTONIO SALVATORE**

Antonio Salvatore, Le nouveau prince de Monaco

Chef du Rampoldi depuis 2016, brasserie dont il a redoré le blason, cet Italien de 34 ans vient d'ouvrir un restaurant gastronomique qui porte son nom. Juste en dessous de la célèbre institution monégasque.

Depuis son ouverture, le 1^{er} septembre, La Table d'Antonio Salvatore ne désemplit pas. Des personnalités (le Prince Albert, le chanteur Elton John, Jovetic, l'avant-centre de l'AS Monaco...) et autant d'inconnus venus de Monaco, d'Italie, de France ou d'ailleurs, attirés par la réputation du chef. Les habitués du Rampoldi, institution monégasque depuis 1946, n'ont eu qu'un étage à descendre pour découvrir cet écrin de 5 tables. Les nouveaux venus ont suivi leur flair et la rumeur. Antonio Salvatore crée une cuisine italienne et méditerranéenne savoureuse qui raconte son parcours de passionné. « *Je suis inspiré par les produits de chaque saison et par la transformation des traditions et des rêves en réalité. J'essaie de mettre beaucoup de passion et de persévérance dans mon travail mais surtout d'arriver à garder l'émotion et la simplicité dans ma cuisine, ce qui n'est pas du tout facile* ».

Une vocation née de l'amour du terroir

Originaire de Guardia Perticara, village médiéval de la province de Potenza (Basilicate), ce chef parle sans difficulté l'anglais, le français, le russe et l'espagnol. Mais la langue qu'il maîtrise le mieux reste la cuisine; art auquel il s'est formé

Un écrin de 5 tables



en observant sa mère et ses grands-mères. « *Dans ma famille, il n'y a pas de cuisiniers mais beaucoup de grands-mères qui cuisinent pour leurs maris et leurs enfants comme dans les restaurants. Ma vocation remonte à l'amour du terroir, des traditions de ma famille et ma région. À 13 ans, j'étais aide de cuisine et je ne me suis plus arrêté* ». C'est d'ailleurs en hommage à toutes ces femmes, qui ont forgé son goût et développé son odorat, qu'Antonio propose des tagliatelles maison au ragoût de joue de bœuf braisée au vin rouge qui lui rappellent son enfance.

Une expérience internationale

Élève de l'Istituto Alberghiero di Potenza pendant 5 ans, Antonio parfait son expérience dans des restaurants en Italie puis à Marbella, Ténérife et Madrid où il reste près de 18 mois au côté de Juan Pablo Felipe, chef étoilé de El Chaflán. Il a également travaillé en Angleterre et enfin en Russie. À Moscou, en 2013, il prend les rênes des cuisines de l'ambassade d'Italie avant de rejoindre le chef sicilien Nino Graziano au Semifreddo Mulinazzo, adresse très prisée des Moscovites. En 2016, il regagne la Méditerranée et s'installe au Rampoldi, brasserie dont il redore le blason tout en continuant de rêver à son propre établissement. En 2020, année ô combien difficile pour la restauration, il ouvre sa table dont il résume ainsi les valeurs : « *Simplicité, produits frais, classe, luxe et gastronomie* ». À la carte, une offre élaborée à partir de produits locaux et souvent bio qui ravit autant le palais que l'œil. Le Bottoni di vitello tonato (29 €), le Quadro di crudo (crudo de poissons et crustacés de la mer Ligure, caviar, huître et essence de citron de Menton, 55 €), le Girotondo di raviolo (ravioli tourné, farci au bœuf braisé, crème de Parmesan, jus de viande et truffe noire, 39 €) remportent un franc succès. Sa recette préférée ? Le Bianco su Nero, une assiette de supions à l'encre noire sur mousse de pommes

**En dates**

2013 Ambassade d'Italie à Moscou

2016 Chef au Rampoldi

En chiffres

- 5 tables
- 110 € menu dégustation (6 plats)

Girotondo di raviolo



Spaghetti di Antonio 2.0

de terre grillées (36 €). Un plat tout en nuances et en équilibre comme ce chef qui, tout en ayant la tête pleine de rêves, s'oblige à garder les pieds sur terre.

Isabelle Aithnard