

**ANTONIO SALVATORE – BIOGRAPHIE**

Les premiers souvenirs d’ANTONIO SALVATORE commencent dans le magnifique village médiéval de Guardia Perticara, et plus particulièrement dans la cuisine et dans le jardin familial.

*“Tous dans le sud de l’Italie connaissent la cuisine ; c’est un style de vie!”*

La cuisine comme art de vivre et culture de la matière première de saison, c’est cette approche qui détermine aujourd’hui la cuisine du Rampoldi et de La Table d’Antonio Salvatore. En mettant l’accent sur les meilleurs produits régionaux et des ingrédients exceptionnels, Salvatore reste fidèle à ses racines du sud de l’Italie.

À 34 ans, ce finaliste du concours San Pellegrino Young Chef a déjà cumulé suffisamment d’expériences pour plusieurs vies. De chef privé pour un cheikh de la jet-set, au travail auprès du El Chaflán de Juan Pablo Felipe, étoilé Michelin, à Madrid, en passant par la confiance du célèbre Nino Graziano pour ouvrir et gérer Semifreddo-Mulinazzo à Moscou. Sans parler de sa formation à Rome, Florence, Milan, de ses premiers emplois à Londres et aux îles Canaries ou encore de l’appel reçu par un Ambassadeur du Vatican qui l’a emmené en Russie et lui a bouleversé la vie!

Alors, où tout a commencé? Eh bien, en réalité par une trompette. Antonio a étudié cet instrument pendant plusieurs années dans sa jeunesse. Sa discipline et son dévouement à une forme d’art se reflètent certainement dans ses prouesses culinaires actuelles. Dès l’âge de 12 ans, Antonio travaillait déjà dans les restaurants de sa province de Potenza, dans la région méridionale de la Basilicate. Une région réputée pour sa gastronomie. Il a dû tout apprendre du métier. A 14 ans, il fait l’école hôtelière et passe toutes ses vacances à travailler dans les cuisines de toute l’Italie, perfectionnant ainsi ses techniques. De là, il gravit les échelons jusqu’à travailler au sein de restaurants étoilés au guide Michelin de renommée internationale. Et ainsi son éducation culinaire ne dérive pas seulement de ses études, mais également de sa connaissance intime du processus naturel de la terre à la table, acquise dans le jardin familial.

Antonio a connu le succès très jeune, grâce à une persévérance et à une ténacité révélée dès le début, alimentée sans aucun doute par sa passion pour le métier.

C’était aussi un enseignant. Son conseil pour les jeunes chefs?

*“Vivez vos rêves, vivez avec votre cœur, aimez ce que vous avez et aimez ce que vous faites. Utilisez toutes vos expériences pour façonner votre métier. Être chef, c’est comme être un athlète. La discipline est la clé. “*

Antonio cite le catalan Ferran Adrià, pionnier de la cuisine moléculaire comme un de ses héros culinaires. Et c’est précisément cette marque d’innovation ambitieuse d’Antonio qu’il propose maintenant à Monaco à pleines mains.

*“La concurrence est élevée. Monaco possède le meilleur que le monde offre. Nous voulons seulement le meilleur dans tous nos restaurants.”*

Cette attitude est constante tout au long de sa démarche culinaire. De sa sélection des meilleurs produits régionaux de saison en provenance de la ferme, à sa maîtrise de la présentation. « Truffe blanche et noire, foie gras, pigeon, poisson frais… des saveurs simples dans l’assiette mais toujours les meilleurs produits ».

Antonio est un chef qui s’occupe de la cuisine mais également de la restauration dans son ensemble. Il a l’attention du monde culinaire et même si son CV est solide, il y a encore de grandes choses qui l’attendent.

Une certainement s’est avérée en 2021, avec l’attribution de l’Étoile Michelin pour La Table au Rampoldi. Un succès, une confirmation mais certainement pas une fin. Parce que pour Antonio Salvatore, il ne faut jamais cesser de s’améliorer.