

Antonio Salvatore conserve sa première étoile MICHELIN pour La Table d'Antonio Salvatore

Communiqué de presse

Une distinction renouvelée lors de la cérémonie du Guide MICHELIN France & Monaco 2026, au Grimaldi Forum Monaco,

le lundi 16 mars 2026

Monaco, le 16 mars 2026 — La gastronomie monégasque célèbre aujourd'hui l'une de ses signatures les plus fines et inspirées : le chef Antonio Salvatore maintient la première étoile MICHELIN de son restaurant La Table d'Antonio Salvatore, à l'occasion de la cérémonie du Guide MICHELIN France & Monaco 2026, organisée ce lundi 16 mars au Grimaldi Forum Monaco.



Cette distinction renouvelée vient saluer une cuisine de précision, d'émotion et de personnalité, portée par un chef dont l'écriture culinaire ne cesse d'affirmer sa singularité. Chez Antonio Salvatore, l'Italie n'est jamais un décor ni un simple héritage : elle est une mémoire vivante, traversée par la technique, la sensibilité contemporaine et une exigence de chaque instant.

Dans l'écrin intimiste de La Table d'Antonio Salvatore au Rampoldi, le chef déploie une partition d'une grande lisibilité, où la pureté du goût prime sur l'effet. Sa cuisine séduit par sa justesse, son intensité mesurée et sa capacité à faire dialoguer raffinement gastronomique et profondeur méditerranéenne. Le Guide MICHELIN décrit d'ailleurs l'adresse comme un lieu où s'exprime une cuisine italienne contemporaine de haut niveau, servie avec rigueur dans un cadre sur mesure.



La Table d'Antonio Salvatore a obtenu sa première étoile MICHELIN en 2021, seulement quatre mois après son ouverture, une distinction précoce venue souligner dès ses débuts la force de la vision du chef et le niveau d'excellence porté par la maison.

Le maintien de cette étoile récompense ainsi bien plus qu'une performance : il consacre une vision. Celle d'un chef qui, année après année, poursuit avec constance un travail d'auteur, fidèle à ses racines tout en restant résolument tourné vers l'avenir. Dans un paysage gastronomique d'une extrême compétitivité, cette reconnaissance confirme la place de La Table d'Antonio Salvatore parmi les tables qui comptent en Principauté.

Cette nouvelle distinction réaffirme également le rayonnement de Monaco comme destination gastronomique majeure. En accueillant pour la première fois la cérémonie du Guide MICHELIN France & Monaco 2026, la Principauté confirme son rôle central sur la scène culinaire internationale, dans un territoire où l'excellence, la densité d'adresses étoilées et l'attractivité des grandes maisons continuent de faire référence.



Pour Antonio Salvatore, ce maintien de l'étoile a la valeur des reconnaissances durables : celles qui soulignent la régularité, la cohérence et l'engagement de toute une équipe. C'est aussi un signal fort envoyé aux amateurs de grande cuisine : à Monaco, La Table d'Antonio Salvatore demeure une destination incontournable pour vivre une expérience gastronomique sensible, précise et profondément habitée.

À propos de La Table d'Antonio Salvatore

Nichée au sein de Rampoldi à Monaco, La Table d'Antonio Salvatore propose une expérience gastronomique exclusive autour de la vision du chef Antonio Salvatore. Dans un cadre intimiste, la maison met à l'honneur une cuisine italienne contemporaine, élégante et profondément personnelle, distinguée par une étoile au Guide MICHELIN, obtenue en 2021, seulement quatre mois après l'ouverture du restaurant.