



Chef Antonio Alfredo
Salvatore

Chef Antonio Alfredo Salvatore



Du cœur aride et ensoleillé de la Lucanie à l'épicentre de l'élite cosmopolite qu'est la Principauté de Monaco, le chef Antonio Alfredo Salvatore incarne l'archétype du voyageur visionnaire : infatigable explorateur des cultures, des territoires et des langages gastronomiques avec lesquels il façonne un univers culinaire personnel et reconnaissable.

Né le 1^{er} juillet 1986 dans le village antique de Guardia Perticara, écrin de pierre accroché sur les hauteurs de la Lucanie et que la légende veut détruit par les Sarrasins au Xe siècle, le chef Salvatore répond très tôt à l'appel

LA VOCATION POUR LE GOÛT

de l'art culinaire. Après une formation centrée sur la restauration, la gestion et l'hôtellerie, il entame une ascension professionnelle continue qui le conduit des cuisines des hôtels cinq étoiles aux tables étoilées Michelin, en passant par des académies prestigieuses et les capitales mondiales de la gastronomie : Italie, Royaume-Uni, Espagne, Russie et Principauté de Monaco.

C'est précisément cette vocation à l'international, mûrie et affinée sur le terrain et ciselée par le temps, qui forge en lui un langage unique et un style audacieux et profondément identitaire.



Chef Antonio Alfredo Salvatore

La carrière gastronomique du chef Antonio Alfredo Salvatore s'élance avec une rare fulgurance, au cœur des vapeurs et des effervescences des cuisines prestigieuses des hôtels emblématiques de Florence, Milan et de la Romagne. Ces véritables foyers de création et d'excellence lui permettent de forger et d'affûter sa propre grammaire du métier, dans un baptême du feu inoubliable, le premier d'une série qui marquera profondément son parcours.

À moins de vingt ans, il débarque à Londres, au restaurant Cini Leicester, où la haute cuisine d'auteur rencontre le rythme effréné de la métropole. Dans ce carrefour inépuisable, le chef Salvatore explore la haute cuisine italienne sur le sol anglo-saxon, affinant à la fois son sens esthétique et sa précision technique, comme porté par la responsabilité de transmettre le classicisme de la péninsule dans un univers ouvert à l'audace et à l'originalité.

À Tenerife, au restaurant La Pietra, il conjugue la tradition gastronomique italienne avec les richesses locales. Chef à la carte, il élabore ses plats avec une minutie remarquable, attentive à la saisonnalité, et fait preuve d'une capacité d'écoute exceptionnelle, ajustant chaque création aux dé-

UNE ÉPOPÉE GASTRONOMIQUE

sirs de ses clients comme un tailleur façonne un costume sur mesure.

Dans le sud de l'Espagne, aux côtés du cheikh Mohamed Ashmawi, il devient chef personnel et gestionnaire de la cuisine privée, de la représentation et de l'approvisionnement. C'est dans ce contexte qu'il perfectionne son art de la discrétion, du luxe sobre et de la gastronomie d'excellence : c'est là que, en tant que chef, il s'élève au rang de conseiller du goût, de maître de cérémonie du palais.

À Madrid, il rejoint la brigade du restaurant El Chaflán, étoilé au guide Michelin, et s'imprègne de la rigueur du chef Juan Pablo Felipe, l'un des premiers en Espagne à avoir mis à l'honneur le ronqueto de thon vivant. À la tête des chefs de partie, Salvatore orchestre une équipe avec énergie et vision, affinant le leadership ferme et précis qui le caractérise.



Chef Antonio Alfredo Salvatore

▶ À la suite de cette expérience, il regagne brièvement sa région d'origine, où il prend les rênes de la cuisine de l'Antico Pastificio Sarubbi, un restaurant gastronomique niché au cœur des collines de la Basilicate. Là, entre mets raffinés et saveurs méridionales, il opère un retour aux sources, tel un hommage sincère à sa terre natale.

Puis, Moscou. D'abord en qualité de cuisinier personnel de l'ambassadeur Antonio Zanardi Landi, où la cuisine devient bien plus qu'un art, mais un moyen d'expression, un message, un emblème. Par la suite, il endosse les fonctions de chef à la carte du restaurant du Kortson Club Hotel, avant de prendre les rênes en tant que chef exécutif du restaurant Semifreddo - Mulinazzo, temple de la haute cuisine italienne en terre russe, signé par le chef Nino Graziano, deux étoiles Michelin à son actif. Dans cette capitale gastronomique parmi les plus exigeantes au monde, le chef Salvatore façonne une cuisine d'auteur, subtilement dédiée à une clientèle cosmopolite et aux palais raffinés, parvenant à servir jusqu'à six cents convives par jour, toujours avec la même attention méticuleuse réservée à un service privé.



UNE ÉPOPÉE GASTRONOMIQUE

Son arrivée à Monte-Carlo en 2016 marque une véritable consécration : il prend les rênes en tant que chef exécutif du Rampoldi, restaurant emblématique de la Principauté, qui décroche une place dans le prestigieux guide

Michelin français en 2021. Par son talent, ses mains insufflent une nouvelle vie à cette icône, en la faisant renaître avec éclat.

En 2020, au cœur même du restaurant, naît La Table d'Antonio Salvatore : un laboratoire intime, un véritable sanctuaire réservé à une poignée de privilégiés, où le chef se livre sans artifice, fusionnant une ardeur créative sans bornes et une fidélité absolue aux ingrédients. En quelques mois seulement, l'étoile Michelin vient couronner ce projet d'une singularité éclatante.

Devenu partenaire du Monte Carlo Hospitality Group, le chef Salvatore étend son expansion outre-Atlantique avec l'ouverture, en 2023, du Rampoldi New York. Là, il inscrit sa signature : une cuisine haut de gamme, enracinée dans la tradition, somptueuse et résolument contemporaine, qui magnifie l'âme méditerranéenne au cœur de la Grosse Pomme.



Chef Antonio Alfredo Salvatore



Au cœur étincelant de Monte-Carlo, à l'angle de la Place du Casino de l'Opéra et de l'Hôtel de Paris, se dresse depuis près de quatre-vingts ans le Rampoldi, véritable institution monégasque fondée en 1946 et haut-lieu de prédilection des personnalités les plus influentes de l'élite internationale, charmées par sa cuisine exquise. C'est dans ce cadre prestigieux que s'épanouissent les créations précieuses du chef Antonio Salvatore, à la tête de la cuisine depuis 2016 et véritable précurseur d'une nouvelle ère gastronomique.

Dans cet atelier du goût, un laboratoire de l'exception, Salvatore a réinventé les codes de la haute cuisine, forgeant un style personnel, à la fois ancré et visionnaire : la New Monegasque Cuisine. qui marie rigueur

RAMPOLDI : LA RENAISSANCE D'UNE ICÔNE

technique et audace poétique, élégance française et spontanéité italienne, dans un équilibre d'une rare subtilité.

Le menu, renouvelé avec soin et passion, se présente comme une fresque vivante des saisons et des territoires : il évoque les parfums envoûtants de la Côte d'Azur et les couleurs chatoyantes du sud de l'Italie. Chaque plat naît d'une intuition mûrie dans un dialogue constant entre sobriété et créativité, fruit des échanges délicats entre le chef et les artisans du goût de Ligurie et de Provence, choisis selon une éthique d'excellence et de proximité, tout en portant une dimension internationale. Rien n'est laissé au hasard : chaque choix, chaque détail, participe à une narration subtile et harmonieuse, où la forme sublime toujours le fond sans jamais le trahir.





► Le restaurant, restructuré dans le respect de son héritage, resplendit aujourd'hui de mille feux : lustres en verre de Murano, marbre de Carrare, finitions intemporelles qui laissent entrevoir l'expérience d'exception qui s'y déploie. La terrasse chauffée, donnant sur la place la plus emblématique de la Principauté, est devenue le symbole même de la mondanité monégasque, ne cédant son emplacement privilégié qu'une seule fois par an, lors du célèbre Grand Prix, que l'on peut savourer confortablement depuis la terrasse panoramique. Et il y a cette cave, véritable écrin œnologique, où plus de 300 étiquettes, venues des quatre coins

RAMPOLDI : LA RENAISSANCE D'UNE ICÔNE

du monde, sont sélectionnées avec une précision sensorielle.

Sous la direction du chef Salvatore, le Rampoldi n'est pas simplement un restaurant réputé, mais bien une scène théâtrale monégasque, où chaque jour se joue le spectacle sublime de l'excellence.





Aux côtés de l'offre classique du Rampoldi, La Table d'Antonio Salvatore prend vie en septembre 2020. Lieu intime, exclusif et à l'écart, elle incarne l'urgence d'affirmer une vision personnelle et novatrice de la cuisine. À peine quatre mois après son ouverture, la prestigieuse étoile Michelin vient couronner son audace, validant ainsi son statut de proposition gastronomique avant-gardiste, pensée pour les palais les plus exigeants et les plus curieux. En 2025, le guide international « 50 Top Italy » le classe à la 19e place des meilleurs restaurants italiens au monde, consacrant ainsi le chef Salvatore comme l'un des ambassadeurs mondiaux de la gastronomie italienne.

Le fil rouge qui relie La Table au Rampoldi est une quête inlassable de l'excellence, incarnée dans cette odyssée quotidienne qu'est la recherche de l'ingrédient parfait : frais, de saison, et empreint de sens. Le chef Antonio Salvatore arpente les marchés comme autant de bibliothèques de saveurs, d'où il extrait les mots nécessaires pour composer des plats qui deviennent de véritables récits.



LA TABLE D'ANTONIO SALVATORE

Si Rampoldi est le grand théâtre de la convivialité princière, La Table en est le précieux vestiaire intime : nichée dans l'ancien sous-sol du Rampoldi – jadis la célèbre Cigar Cave – La Table conserve une aura discrète et envoûtante.

Avec ses 15 places, l'espace se dévoile comme un sanctuaire, soigné, cocooning, réservé à une clientèle d'élite.

L'approche synesthésique et presque alchimique est une ode à la couleur vibrante, à la forme séduisante, au parfum inattendu qui s'allient pour s'élever au rang d'installation artistique. Chaque plat devient le manifeste d'une idée, d'un entrelacement entre technique ancienne et vision expérimentale, entre vérité ancrée dans le temps et unicité absolue.



Chef Antonio Alfredo Salvatore

R

LA TABLE D'ANTONIO SALVATORE
au Rampoldi

► Sur les murs, 40 caisses en bois forment un motif Art Déco à la fois sophistiqué et enveloppant, chaque module rendant hommage à l'un des membres du très exclusif Cigar Club, un cercle qui réunit des personnalités de la jet-set internationale. Le design lumineux multimédia, minutieusement calibré avec une sagesse scénographique, enchante les sens, conférant à l'espace un charme singulier et incomparable.

Entreprendre un voyage gastronomique à La Table d'Antonio Salvatore, c'est embarquer pour une odyssée culinaire qui devient une mythologie contemporaine. Chaque plat raconte la Méditerranée avec ses vagues, ses prouesses, ses mystères, orchestrés et dressés selon les canons du New Monegasque, admirable synthèse stylistique à mi-chemin entre la chaleur authentique de la cuisine italienne et la rigueur sublime de la haute cuisine française, greffées à une sensibilité cosmopolite et profondément contemporaine.

LA TABLE D'ANTONIO SALVATORE

La précision quasi maniaque avec laquelle le chef Salvatore compose ses menus se manifeste dans des créations emblématiques telles que le Rosso di Sanremo, une soupe aromatique aux crevettes rouges, aux taglio-

lini généreux et aux pistaches de Bronte, ou encore le dessert Cioccolato Incantato Tradizione 2.2, véritable œuvre d'art comestible, où l'équilibre parfait entre chocolat noir et notes fruitées évoque le feuillage mystérieux d'une forêt enchantée. Pour sublimer ce voyage, une cave monumentale, confiée à un sommelier d'exception, sélectionne chaque verre avec un soin méticuleux, afin que chaque gorgée intensifie la magie du moment.

Chaque dîner à La Table se transforme en un rituel laïque, une célébration de l'excellence qui nourrit à la fois le corps et l'âme, s'imprégnant dans la mémoire comme un souvenir précieux, toujours prêt à ressurgir lorsqu'on cherche la beauté.



• ATLANTIC GRILL •
BORN IN NEW YORK 1950

Situé au 50 West 65th Street, au cœur du dynamique quartier culturel de Lincoln Square, entre Central Park et le Lincoln Center, l'Atlantic Grill se présente comme un restaurant élégant, dédié à la cuisine de la mer. Ouvert en 1998 avec une capacité d'environ 220 couverts, il est aujourd'hui sous la gestion du Monte Carlo Hospitality Group et dirigé par le célèbre chef Antonio Salvatore.

L'ambiance du lieu marie tradition et modernité : un comptoir en bois et en acier, orné de photographies de la Côte d'Azur signées Jacques-Henri Lartigue, contraste avec les fauteuils en velours chic, les murs recouverts d'acier et les passages spectaculaires, rappelant l'esprit théâtral du Lincoln Center voisin. À l'entrée, une fresque murale d'Abraham Lincoln, réalisée par l'artiste portugais VHILS, capte le regard, apportant un clin d'œil ludique au quartier emblématique qui abrite le restaurant.

La cuisine rend hommage à la mer sous toutes ses formes, tissant des liens entre l'Atlantique, la Méditerranée et d'autres mers du monde à travers ses inspirations culinaires. Le bar à poissons crus et à sushis se distingue par une exposition impressionnante de poissons frais sur glace, accompagnée d'un aquarium fascinant. Il propose sashimis, ceviches, grillades et poissons entiers pêchés du jour. Le menu, supervisé par le chef Antonio Salva-

ATLANTIC GRILL UNE INSTITUTION DU POISSON DANS L'UPPER WEST SIDE

tore, combine à la perfection des ingrédients saisonniers et locaux, incluant des plats raffinés « surf & turf » et des plateaux de viandes de haute qualité. Une cuisine qui tout en étant profondément méditerranéenne, peut être qualifiée de cosmopolite.

La salle a été repensée pour une atmosphère plus intime : les deux espaces d'origine situés sur la 64e et la 65e rue ont été réunis en une seule salle au 50 West 65th Street. Le décor, mêlant matériaux récupérés, velours et lustres classiques, contraste élégamment avec des lumières modernes, évoquant l'ambiance théâtrale du Lincoln Center voisin.

Le restaurant propose également une carte éclectique de vins au verre, notamment des crus français, italiens et californiens, ainsi que des cocktails maison tels que l'« Atlantic Love », à base de whisky, de fruit de la passion et de cerise, parfaits pour accompagner des entrées à partager.

L'Atlantic Grill est l'endroit idéal pour un dîner raffiné entre amis, un rendez-vous romantique ou une célébration discrète : un cadre élégant, raffiné et chaleureux où l'art culinaire du chef Antonio Salvatore se mêle à l'inspiration méditerranéenne, tout en respectant la tradition gastronomique new-yorkaise.





Il est un lieu singulier, suspendu hors du temps, où les saveurs prennent leur envol. Ce lieu, c'est TIPTOP. Bien plus qu'un simple restaurant, TIPTOP est une véritable expérience – un refuge pour les noctambules, les gourmets et les esprits curieux. Ouvert 24 heures sur 24, 7 jours sur 7, TIPTOP défie les horaires convenus : on y savoure un petit-déjeuner à l'aube, on y déguste un brunch à minuit, et l'on y dîne quand la ville dort déjà.

À la tête de cette révolution gustative, le chef Antonio Salvatore : un esprit libre, un cœur généreux, et une vision culinaire portée par l'émotion.

LÀ OÙ LE GOÛT NE DORT JAMAIS

Sa cuisine, jeune et vibrante, mêle passion, sincérité et créativité. Des produits frais, des idées audacieuses et une pointe de fantaisie transforment chaque bouchée en un véritable voyage.

TIPTOP est le repaire de celles et ceux qui vivent en dehors des sentiers battus. Entrez à toute heure : ici, une lumière reste allumée, un sourire vous accueille, et chaque plat a le goût de la maison... avec ce petit quelque chose en plus. Parce que chez TIPTOP, le goût ne dort jamais.



Chef Antonio Alfredo Salvatore

Les 75 ans du restaurant Rampoldi de Monte-Carlo est un ouvrage qui rend hommage à l'histoire, l'identité et l'excellence de l'une des institutions les plus prestigieuses de la restauration monégasque. À travers ce livre, Salvatore, en tant qu'Executive Chef Patron du légendaire Rampoldi, tisse une toile entre souvenirs et actualité, évoquant le charme de la Belle Époque de la Principauté, la tradition gastronomique italienne, et les évolutions de la haute cuisine au cœur de Monte-Carlo.

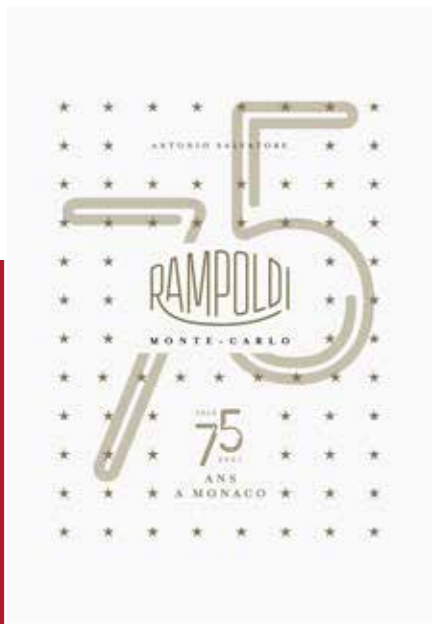
Le texte retrace le parcours du restaurant depuis son ouverture en 1946, soulignant les moments clés, les personnages historiques et le contexte culturel qui ont façonné son succès et son prestige international. Par une écriture raffinée et captivante, Salvatore met en lumière l'élégance intemporelle de la salle, l'atmosphère sophistiquée et la richesse du patrimoine œnogastronomique italien, affirmant le rôle du Rampoldi comme référence incontournable pour les célébrités, l'aristocratie et les passionnés de cuisine d'exception.

ANTONIO SALVATORE AUTEUR

L'ouvrage se distingue par la précision de ses documents historiques, l'attention méticuleuse portée aux détails architecturaux, ainsi que par un hommage vibrant aux saveurs authentiques qui ont fait de Rampoldi

un symbole mondial de l'italianité. La passion de l'auteur transparaît pleinement lorsqu'il raconte comment le restaurant a su maintenir un équilibre entre tradition et innovation, en mettant en avant des produits d'excellence, en cultivant un style sobre et authentique, et en nourrissant une vision de la haute gastronomie profondément ancrée dans le respect de ses racines.

Avec ce livre, Salvatore offre au lecteur bien plus qu'une simple chronique de célébration : il propose une réflexion culturelle sur l'évolution de la restauration haut de gamme, sur la valeur de la mémoire collective, et sur l'importance de préserver des lieux qui incarnent l'élégance et la continuité d'une époque.





Rampoldi Monte-Carlo
3, Avenue des Spélugues,
98000 Monaco

contact@rampoldi.mc

Rampoldi New York
49 W 64th St,
New York, NY 10023

info@rampoldinyc.com

La Table d'Antonio Salvatore
3 Avenue des Spélugues,
98000 Monaco

reservations-ltas@rampoldi.mc

Atlantic Grill Restaurant
50 W 65th Street,
New York, NY, 10023

info@atlanticgrill.com

TIPTOP
11 avenue des Spélugues
98000 MONACO

tiptopmonaco1938@gmail.com

antonio.salvatore@mchospitality.com

Rampoldi Monte-Carlo La Table d'Antonio Salvatore sono parte di MCHG, Monte Carlo Hospitality Group