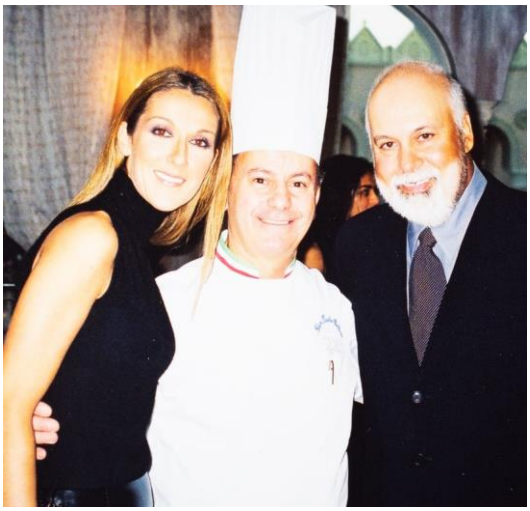
OUVERTURE DÉBUT JUIN 2024 - PARIS & MONACO

Zeffirino®
RISTORANTE 1939

L'INSTITUTION DE GÊNES
OUVRE SES PORTES À PARIS ET À MONACO SOUS LA HOULETTE DE RICCARDO GIRAUDI

Ouvert en 1939, le restaurant Zeffirino est une institution de Gênes, renommée à travers toute l'Italie, et faisant aussi rayonner son nom dans le monde entier. Reconnu comme la table où l'on déguste l'un des meilleurs pestos de la botte, Zeffirino a reçu tous les Papes depuis que le restaurant existe, mais aussi les plus grandes stars internationales, de Mohamed Ali à Céline Dion. Frank Sinatra et sa femme furent même des habitués très spéciaux du mythique restaurant. Aujourd'hui, toute la famille Belloni, troisième génération descendante du fondateur Zeffirino Belloni menée par la charismatique Marco, est toujours à la tête de ce repaire iconique de la gastronomie transalpine. Natif de Gênes, le restaurateur monégasque Riccardo Giraudi, notamment créateur des restaurants Beefbar à travers le monde, a souhaité transposer cet incroyable restaurant et ses recettes emblématiques dans ses villes de cœur, Monaco et Paris. Pour l'adresse parisienne, Riccardo a fait appel au décorateur d'intérieur Cédric Capron. Rendant hommage à l'allure glamour et fastueuse des années 70 en Italie, il a imaginé un décor à l'élégance singulière dont tous les matériaux ont été confectionnés sur-mesure par des artisans d'exception.

3



Italo-monégasque, Riccardo Giraudi est un restaurateur à la créativité sans limite. Depuis 2005, ses restaurants Beefbar se sont développés dans les plus belles villes du monde, de Paris à Sao Paulo, en passant par Mykonos ou New York (le dernier en date). A Paris, il a notamment redonné vie à l'institution Anahi en reprenant ce restaurant sans le dénaturer, et en faisant revenir l'inimitable maîtresse des lieux, Carmina. Tout aussi attaché à l'histoire et à l'héritage de Zeffirino, l'incontournable table de sa ville d'origine, Riccardo a convaincu la famille Belloni d'étendre son joyau de la gastronomie italienne au-delà de ses frontières. Il est aujourd'hui heureux de dévoiler les ouvertures prochaines de Zeffirino à Paris et Monaco. Pour le restaurant Paris, Riccardo s'associe à Mehdi Abdelhedi, fondateur des restaurants italiens César et Siéna, eux aussi bien connus des personnalités internationales.

L'EMBLÉMATIQUE

PESTO

Chez Zeffirino, on découvrira évidemment l'emblématique pesto de la famille Belloni, celui qui a rendu le restaurant célèbre à travers toute l'Italie. Parmi les recettes signature de la maison génoise, on retrouvera les Paffutelli alla Frank (le plat de ravioli avec une sauce crémeuse au basilic et noix, créé pour Frank Sinatra), les Trofie al Pesto, la Focaccia di Recco, le Branzino al Sale, ou encore la Torta Mimosa di Zeffirino. Le chef Thierry Paludetto, bras droit de Riccardo Giraudi et chef exécutif du groupe, s'est également inspiré des recettes cultes de la famille Belloni pour imaginer une carte contemporaine et créative, qui célèbrera autant le fameux pesto qu'elle nous fera découvrir son interprétation de la richesse culinaire italienne.

L'ATMOSPHÈRE DE ZEFFIRINO SE RENOUVELLERA ICI AU TRAVERS D'UN DÉCOR DE CINÉMA, OÙ LE TEMPS S'ARRÊTE...

Le décorateur Cédric Capron, Meilleur Ouvrier de France Peinture-Décoration 2013, souhaitait depuis longtemps créer un décor somptueux pour un des restaurants de Riccardo Giraudi. Celui qui a décor le Beefbar Luxembourg et le Beefbar Santorin, connaît bien l'exigence d'une atmosphère glamour et élégante. Tout en mobilier sur-mesure, bel artisanat, boiseries et marbre rare Cipolino Verde, l'adresse parisienne de Zeffirino rend hommage à l'Italie des Années Folles et au faste transalpin des années 70. Chic et sexy, mais surtout pas ostentatoire, le restaurant accueillera des tables nappées dont les assises en plumes d'oies sont recouvertes de tissus de la maison Pierre Frey. L'atmosphère de Zeffirino se renouvellera ici au travers d'un décor de cinéma, où le temps s'arrête…

Zeffirino®

RISTORANTE 1939

9 rue Marbeuf – 75008 Paris
11 rue du Portier – 98000 Monaco

OUVERTURE DÉBUT JUIN 2024