



PRESSEINFORMATION

Februar 2021

Guide Michelin 2021 zeichnet Monaco mit neun Sternen aus

Ein neuer Stern geht an „La Table d’Antonio Salvatore“ im geschichtsträchtigen Restaurant Rampoli Monte-Carlo

München – 01. Februar 2021. Wer in Monaco in gepflegter Atmosphäre und von den Tellern der besten Köche der Welt essen möchte, hat die Qual der Wahl: denn das kleine Fürstentum an der Französischen Riviera, seit jeher Luxusreiseziel der High Society, zählt auf einer Fläche von nur zwei Quadratkilometern ganze neun Michelin-Sterne verteilt auf sieben Restaurants! Ein neuer Stern, vergeben vom renommierten „roten“ Guide Michelin 2021 ging kürzlich an „La Table d’Antonio Salvatore“ im legendären Restaurant Rampoli Monte-Carlo. Grund genug, die Sternerestaurants im zweitkleinsten Staat der Welt einmal genauer unter die Lupe zu nehmen.



Monacos neuestes Sterne-Restaurant: La Table d’Antonio Salvatore in Monte-Carlo, © Rampoli Monaco

La Table d’Antonio Salvatore*

Nur wenige Meter von den Casino-Gärten entfernt im Herzen des Stadtteils Monte-Carlo, begrüßt „La Table d’Antonio Salvatore“ seit dem 1. September 2020 Gäste in den Räumen des berühmten Restaurant Rampoldi, das auf eine reiche Geschichte seit 1946 zurückblickt. Herr über die Küche ist der junge und talentierte Italiener Antonio Salvatore, der 2016 nach Monaco kam und zuvor in London, Madrid, den Kanarischen Inseln und Russland arbeitete. In seinen Kreationen, die auch dem Auge schmeicheln, vereint er italienische mit französischen Aromen. Dabei legt er besonderen Wert auf die Qualität, Frische und

Herkunft der verwendeten Produkte und arbeitet nur mit den besten Zulieferern zusammen. Nachhaltigkeit spielt für ihn eine große Rolle und in der Küche betreibt er eine strikte „Zero-Waste“-Policy. Übrigens: La Table d'Antonio Salvatore befindet sich in den exklusiven Räumen des Zigarrenclubs. Dort lagern unter anderem auch die hölzerne Zigarrenbox von Fürst Albert II. von Monaco, zu erkennen an dem eingravierten Grimaldi-Emblem.

Le Louis XV***

Während Antonio Salvatore in Monaco noch zu den „Newcomern“ zählt, ist er im Fürstentum bereits eine Institution: die Rede ist von Alain Ducasse. Der als bester Koch der Welt gefeierte Franzose verhalf dem Gourmetrestaurant des Hôtel de Paris 1987 zu internationalem Ruhm. Im Alter von 33 Jahren erhielt er für das „Le Louis XV“ innerhalb von nur drei Jahren drei Michelin-Sterne. Mehr als 30 Jahre später steht der Ausnahmekoch, der weitere drei-Sterne Restaurants in Paris und London betreibt, noch immer dem Küchenteam des Louis XV unter der Leitung von Dominique Lory als Mentor zur Seite. Die Sterne sind daher bis heute geblieben und das Restaurant auch über die Grenzen des Fürstentums hin bekannt.

Blue Bay*

Ein weiterer Koch, der Erwähnung verdient, ist Marcel Ravin, ein junger Küchenchef mit karibischen Wurzeln. Er betreibt gleich zwei Restaurants in Monaco: „Mada One“ und „Blue Bay“. Letzteres ist mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Seine Küche vereint karibische mit mediterranen Einflüssen und nutzt Zutaten aus der kreolischen Küche um ungewöhnliche Gerichte wie Spaghetti Carbonara mit grüner Papaya oder Bio-Ei mit Maniok, Trüffel und Passionsfrucht zu kreieren. So entstehen ganz neue Geschmackserlebnisse, die bei Gourmets für Überraschungen sorgen.

Elsa*

Im Restaurant „Elsa“ sind die verarbeiteten Lebensmittel der Star. Denn diese stammen ausschließlich aus biologischem Anbau. Tatsächlich ist das „Elsa“ weltweit das erstes Biorestaurant, das vom renommierten Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet wurde und als solches internationale Bekanntheit erlangte. Auf der von Chefkoch Benoît Witz zusammengestellten Speisekarte stehen die Produkte der Côte d'Azur im Mittelpunkt. Dabei arbeitet der aus dem Elsass stammende Franzose, der seine Karriere unter Paul Bocuse und Alain Ducass begann, Hand in Hand mit den Erzeugern und Landwirten der Region, um für seine Gäste nur die erlesensten und qualitativ hochwertigsten Produkte auszuwählen.

Vistamar*

Auch das Restaurant „Vistamar“ im für die schöne Belle-Époque Architektur bekannten Hôtel Hermitage steht unter der Leitung von Benoît Witz. Gäste erfreuen sich an der gesunden und leichten Sterne-Küche, welche auf der weitläufigen Terrasse mit uneingeschränktem Blick über den Hafen und die Altstadt Monacos serviert wird. Der perfekte Ort für ein entspanntes aber stilvolles Mittagessen unter der mediterranen Sonne.

Yoshi*

Wer die Raffinesse der japanischen Küche den mediterranen und europäischen Aromen vorzieht, ist bei Chefkoch Takéo Yamazaki im Restaurant „Yoshi“ an der richtigen Adresse. Im beruhigenden Ambiente eines japanischen Gartens hebt sich das Restaurant im Hôtel Métropole Monte-Carlo durch die Zen-Stimmung und die edlen wie innovativen japanische Gerichte ab. Das „Yoshi“ ist derzeit das einzige japanische Restaurant an der Côte d'Azur, das mit einem Michelin-Stern prämiert wurde. Gäste genießen hier Nigiris, Makis, Shashimis und mehr auf perfektem Sterne-Niveau.

Le Grill*

Hier ist der Name Programm: im Restaurant „Le Grill“, das sich im achten Stock des legendären Hôtel de Paris Monte-Carlo befindet, wird der Grillkunst auf höchstem Sternenniveau gefrönt. Chefkoch Franck Cerutti arbeitet nun schon seit 23 Jahren mit großer Leidenschaft in den Küchen des Hôtel de Paris und kochte 30 Jahre lang an der Seite von Alain Ducasse. Er sieht sich als Verfechter der natürlichen und einfachen Küche. Aber hinter der scheinbaren Einfachheit verbergen sich Disziplin, Kontrolle und Technik, was sich nicht zuletzt in der Ausführung und Präsentation der Gerichte widerspiegelt. Neben der Küche, ist auch das Ambiente im „Le Grill“ einzigartig: denn bei schönem Wetter wird das Dach komplett geöffnet, sodass Gäste unter der Sonne Monacos oder dem Sternenhimmel speisen.

Weitere Informationen zu Monaco unter www.visitmonaco.com.

ÜBER MONACO

Dramatisch in eine majestätische Felslandschaft gebaut und vom azurblauen Meer umgeben: Das Fürstentum Monaco an der Französischen Riviera schafft bleibende Eindrücke, wohin das Auge reicht. Dabei bietet der Stadtstaat, der weit über seine Grenzen hinaus für seine mondäne Eleganz, das prunkvolle Casino und rasante Autorennen bekannt ist, seinen Besuchern noch viele weitere Attraktionen. Museen, Galerien und die Oper versprechen ein abwechslungsreiches kulturelles Portfolio, während an den weißen Sandstränden und in den malerischen Parkanlagen bei ganzjährig angenehmen Temperaturen und knapp 300 Sonnentagen dem Dolce Vita gefrönt wird. Monaco sieht sich als Vorreiter in den Bereichen Energiewende, Nachhaltigkeit, Mobilität und digitale Transformation und setzt hier mit diversen Initiativen Maßstäbe.

PRESSEKONTAKT

Lieb Management & Beteiligungs GmbH

Stephanie Grosser

Bavariaring 38

D-80336 München

Tel.: +49 (0)89 4521 86-24

E-Mail: stephanie@lieb-management.de

Internet: www.lieb-management.de



The logo for 'visit MONACO' features the word 'visit' in a red, cursive script font, positioned above the word 'MONACO' which is written in a bold, red, sans-serif font.