

Neues Toques d'Or ausgezeichnetes Sterne-Restaurant in Monaco



Das Restaurant La Table d'Antonio Salvatore au Rampoldi in Monte Carlo wurde in die unabhängige Weltunion der Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants von "Toques d'Or-International" aufgenommen. Der Organisation gehören ausgezeichnete Restaurants und Fachbetriebe auf der ganzen Welt in über 130 Ländern an. Sie alle verfügen über eine ausgezeichnete Küche und zeichnen sich durch besondere Gastlichkeit aus.

Monte-Carlo ist ein Stadtbezirk in Monaco und mit einer Fläche von 43,68 Hektar größter der neun Verwaltungsbezirke des Fürstentums. Bekannt ist er für die gleichnamige Spielbank und die alljährlich stattfindende Rallye Monte Carlo.

Chef Antonio Salvatore nahm die Urkunde und die Plakette an. Sie sind nicht nur äußere Symbole der weltweiten Organisation, sondern auch sichtbare Zeichen für die Solidarität, das gemeinsame Engagement für die Nachwuchsförderung sowie für die besondere Qualität der Gastlichkeit, die die ausgezeichneten Restaurants auf besondere Weise pflegen. Die Initiative wurde vor über 30 Jahren gegründet und organisiert. 1993 war die Geburtsstunde der bis heute im weltweiten Raum einmaligen Organisation mit Gästeclass, in der auch Privatpersonen zum geschätzten Kreis zählen.

Zur Initiative "Toques d'Or-International" gehören hervorragende Köche weltweit. Jedes Restaurant ist ein persönlich geführtes Haus, das alle Anforderungen an gehobene Gastlichkeit im Restaurant erfüllt. In die Organisation kann ein Haus aufgrund von Empfehlungen der Gäste und des Toques d'Or-Gästeclass ernannt werden, die die Fachinspektoren anschließend anonym prüfen. Mit "Toques d'Or-International" Zukunft gestalten heißt auch, die Solidarität der berufserfahrenen Köche und den Austausch untereinander zu pflegen. Zudem geht es um die Unterstützung der Wahrnehmung der kulinarischen ehrlichen Handwerkskunst mit natürlichen Lebensmitteln der Top-Qualität und ihrer Köche. Mit Selbstbewusstsein soll die Küche der Regionen und Länder zu mehr Aufmerksamkeit verholfen werden. Die Nachwuchsförderung ist ein weiteres zentrales Anliegen der Organisation und ihrer Mitstreiter. Die Initiative hat ihren Sitz im deutschen Kaisersbach.

Die neue Erwähnung im renommierten, digitalen und kostenlosen weltweiten Restaurant-Guide www.toquesdor-guide.com festigt den Wert des historischen monegasischen Ortes und belohnt das Engagement von Chef Antonio Salvatore für seine Küche.



Das Restaurant La Table d'Antonio Salvatore au Rampoldi, gelegen an der schönen Côte d'Azur

Fürst Albert nahm an den Feierlichkeiten zum 75-jährigen Jubiläum von Rampoldi teil, einem der ältesten Restaurants des Fürstentums und „ein Teil der Geschichte Monacos“. Die Gäste waren eingeladen, mit Chef Salvatore und seinem Team den wichtigen Meilenstein zu feiern. Der goldgesprenkelte Champagner floss in Strömen, als der Küchenchef Prinz Albert zur Feier begrüßte und ihm ein Exemplar des Rampoldi-Buches überreichte, das anlässlich des 75-jährigen Bestehens des Restaurants veröffentlicht wurde. Prinz Albert dankte dafür, dass „dieser wunderbare Ort gefeiert wurde, der Teil der Geschichte Monacos ist“. Seit einem Dreivierteljahrhundert ist Rampoldi ein Symbol des faszinierenden Lebensstils von Monte-Carlo und heißt die Fürstenfamilie und monegasische Persönlichkeiten herzlich willkommen. Chef Antonio Salvatore steht an der Spitze und hält diese monegasische Institution auf dem Weg, frische italienische Küche mit ikonischen Produkten aus Südtalien und Düften des Mittelmeers zu kreieren. Der begeisterte junge Koch bereitet authentische mediterrane Gerichte zu und alles ist hausgemacht, von Ravioli bis Eis.“

Im Jahr 2021 wurde der Ableger La Table d'Antonio Salvatore, unterhalb von Rampoldi gelegen, nur ein Jahr nach der Übernahme mit seinem ersten Stern ausgezeichnet und markierte damit ein neues Kapitel in der Geschichte des Restaurants.

Die kreative Küche von Chef Antonio Salvatore

Die Verleihung des Sterns krönte die Vision und das große Engagement des Chefs Antonio Salvatore, der das Bewusstsein für eine Küche auf hohem Niveau verbreitet. „Ist gute Küche eine Wissenschaft oder eine Kunst? Wir leben in einer Welt des kreativen Ausdrucks. Alles, was wir erleben,



wird zunächst in unserem Kopf vorgestellt und anschließend von unseren Sinnen erfasst und in unser Bewusstsein gebracht. Die Sinne sind unser einziger Kontaktpunkt mit der Realität, in der wir handeln. Eine sanfte Sommerbrise, die unsere Wangen küss, muss von unseren Sinnen erfasst und entschlüsselt werden, bevor sie in unserem Gehirn überhaupt einen Sinn ergibt. Unsere Sinne führen uns durch die Welt: Riechen, Sehen, Hören, Tasten und Schmecken. Es gibt keine intensivere Synästhesie als die des Essens, nichts stimuliert die fünf Sinne so intensiv.“ so der neu berufene Toques d'Or-Chef Antonio.

Internationale Küche mit regionalem Bezug

Rampoldi-Chef Antonio Salvatore betritt das Firmament als einziger Vertreter der italienischen Küche in Monte Carlo. Der Stern besiegelt sein Engagement und erleuchtet La Table Au Rampoldi, das jetzt mehr denn je strahlt. Dieser bedeutsame Meilenstein ebnet den Weg für den jungen 34-jährigen

Koch, der als Italiener mit kosmopolitischer Seele. Eleganz, Nüchternheit, Natürlichkeit, Respekt und Aufwertung lokaler Produkte und vor allem Bio-Gemüse sind die Leit-motive der Küche des Küchenchefs, die von einem Netzwerk lokaler Produzenten unterstützt wird.

Für mich ist das schönste Kompliment, wenn die Kunden Tag für Tag wieder ins Restaurant kommen.“ so Antonio Salvatore.

„Vom Amuse-Gueule bis zum Dessert: Wir sind Freunde der gehobene Genusskultur und sehen Essen nicht nur als Bedürfnisbefriedigung. Wir lassen Ihnen Zeit, um zu schmecken und zu genießen.“ so Chef Antonio

Toques d'Or-International

Der digitale Toques d'Or-Guide ist für berufserfahrene Top-Köche und -Restaurateure mit Handwerksethos einmalig unter den relevanten Restaurantführern der Welt. Der Namen Toques d'Or (die geschützte

Wort- und Bildmarke) setzt sich zusammen aus den Begriffen la toque und l'Or (französisch für goldener Kochhut), dem Standeszeichen der Köche, als Bollwerk gegen Fast Food und Pfsch in der Nahrung gegründet.

Wer von der Welt-Union ausgezeichnet wurde hat sich verpflichtet die Garantie-Urkunde, die Lebensmittel-Charta, den Ehrenkodex und die handwerkliche Küche ohne künstliche Aroma- und Geschmacksstoffe, ohne chemische Stabilisatoren und ohne Beigabe von industriell vorgefertigten Hilfszutaten zu respektieren und dem Gast gegenüber zu versichern. Der Organisation gehören über 2500 Restaurateure und berufene Toques d'Or Chefs und - Maitrés auf der ganzen Welt an, welche über eine ausgezeichnete Küche verfügen und eine besondere Gastlichkeit vorweisen.

Alle Restaurants, Chefs/ Maitrés findet man unter:
www.toquesdor-guide.com.

