

Riccardo Giraudi

IL RÉINVENTE LA GASTRONOMIE DE LUXE

REVISITING LUXURY GASTRONOMY

A la tête de « Giraudi » créé par son père Erminio en 1968, un des leaders européens d'import/export de viande, et premier et plus grand importateur du bœuf de Kobe japonais certifié en Europe, Riccardo Giraudi a créé en dix ans un véritable empire de la restauration de luxe qui s'affranchit de tous les codes.

À Monaco tout d'abord, où il excelle dans l'art de surprendre une clientèle toujours plus exigeante, il a monté 7 concepts qui font fureur : « Mozza » l'italien, « La Salière », « Song Qi » le gastronomique chinois, et sa version fast food « Indochine », « Moshi Moshi » le japonais méditerranéen, « Grubers » pour des burgers chics, et surtout « Beefbar », spécialiste de la viande de prestige de la Côte d'azur aux pièces "grand cru" de bœuf Black Angus australien et américain du Midwest, Angus d'Argentine et au fameux bœuf de Kobe haute couture, sublimé par une méthode de cuisson unique. Riccardo vient également d'y développer un corner mise en scène par l'atelier Humbert & Poyet qui signe l'architecture de tous ses restaurants : un espace boucherie de prestige nouvelle génération : « The Beefbar Butcher Shop ». Cet amoureux de Monaco fourmille d'idées et ne passe pas une semaine sans prendre un avion pour faire le tour de ses affaires et dénicher l'emplacement de ses futurs concepts aux endroits les plus hypes de la planète, le « Beefbar » se décline déjà à Cannes, à Hong Kong où il possède une étoile au guide Michelin, à Mexico, à Mykonos.

At the head of "Giraudi Group", created by his father Erminio in 1968, one of the European leaders in trading and meat import-export, and the first and leading importer of certified Japanese Kobe beef to Europe, Riccardo Giraudi has created, over the space of ten years, an empire in luxury catering which has established new precedents.

Firstly, in Monaco where he has excelled in the art of surprising his very selective clientele with the creation of seven exciting concepts: "Mozza" the Italian, "La Salière", the gourmet Chinese "Song Qi", and his version of fast food "Indochine", the Mediterranean Japanese "Moshi Moshi", "Grubers" for chic burgers, and above all "Beefbar", the specialist of excellent meat on the Riviera, with its "Grand Cru" cuts of Australian Black Angus and Midwest American beef, Angus from Argentina, and the famous sublimely cooked Kobe beef. Riccardo has also just developed a little corner butcher shop "The Beefbar Butcher Shop", designed by the architecture company Humbert & Poyet, responsible for the layout of all the restaurants. This Italian, passionate about Monaco, thrives on creating ideas and spends his time taking planes between his different businesses and discovering new places for future concepts in the most fashionable places on the planet. The "Beefbar" is already present in Cannes, in Hong Kong, where he has a star in the Michelin guide, in Mexico and Mykonos.

www.giraudi.com



© DIDIER GEMIGNANI