



PAR | BY
DOROTHÉE MARRO

Eric Gorjux

RAMPOLDI, ENTRE LUXE ET DISCRÉTION

RAMPOLDI, BETWEEN LUXURY AND DISCRETION

Depuis sa réouverture l'an dernier après plusieurs années de « mise en beauté », Eric Gorjux est à la tête du célèbre restaurant italien « Rampoldi ». L'institution monégasque a fêté ses 70 ans en décembre en présence du Prince Albert II et continue d'être l'un des restaurants favoris des Monégasques : luxueux tout en restant chaleureux et familial. Eric Gorjux veille à un service impeccable tout en délicatesse, orchestré par le jeune chef trentenaire Antonio Alfredo Salvatore qui nous délecte d'un exquis « vitello tonnato », du carpaccio de poulpe, des « pasta » maison ou d'une « joue de bœuf braisée au chianti » à savourer avec un grand cru ou une sélection des meilleurs vins italiens. Pour le dessert, les profiteroles du Chef pâtissier ou sa gigantesque tarte au citron sont à tomber. Au sous-sol, une cave à cigares et un espace qui peut être privatisé confirment le côté confidentiel de l'endroit préféré des stars de passage à Monaco... avides de discrétion.

Since reopening last year after several years of refurbishment, Eric Gorjux has been at the helm of the famous Italian restaurant "Rampoldi". The Monegasque institution celebrated its 70th anniversary last December with the presence of Prince Albert II, and continues to be one of the favourite restaurants for Monegasques: luxury while remaining warm and homely. Eric Gorjux ensures an impeccable and delicate service, orchestrated by the young chef Antonio Alfredo Salvatore who delights us with his exquisite "vitello tonnato", octopus carpaccio, home-made pasta, braised ox cheek cooked in chianti, accompanied by a grand cru or a selection of the best Italian wines. For dessert, the pastry Chef's profiteroles or his gigantic lemon tart are out of this world! In the basement, the cigar cellar and lounge is a favourite venue for stars to spend private and discreet evenings when staying in Monaco.

www.rampoldi.mc