

trends

i n r i v i e r a

#81
JUILLET/AOÛT
FR/UK

Arts

Monaco Masters
Show Opera Gallery
Monaco

Automobile

Nouvelle Ferrari
12Cilindri Spider

Déco

Côté cour et
côté jardin

Joaillerie

L'éloge de la nature

Nautisme

Bentley x Contest
Yachts

Par Emilie Thevenin

EN TÊTE À TÊTE

Avec Riccardo Giraudi



J'aime beaucoup l'adage qui dit qu'« Un entrepreneur c'est un homme qui saute d'une falaise et bricole un avion avant de toucher le sol ». Certains, c'est une véritable fusée prête à explorer le cosmos qu'ils construisent. Riccardo Giraudi est de cette trempe. Après avoir repris en 2001 l'affaire familiale spécialisée dans le trading et l'import/export de viande, il est aujourd'hui à la tête d'un véritable empire international de la restauration haut de gamme. Entrepreneur créatif et bouillonnant d'idées, il est sans cesse curieux des tendances émergentes. Ce chef d'orchestre cultive avec ferveur l'art de recevoir et le conjugue aujourd'hui avec talent à travers le monde. Il a gentiment accepté de nous en dire un peu plus sur son esprit trépidant et ses créations...

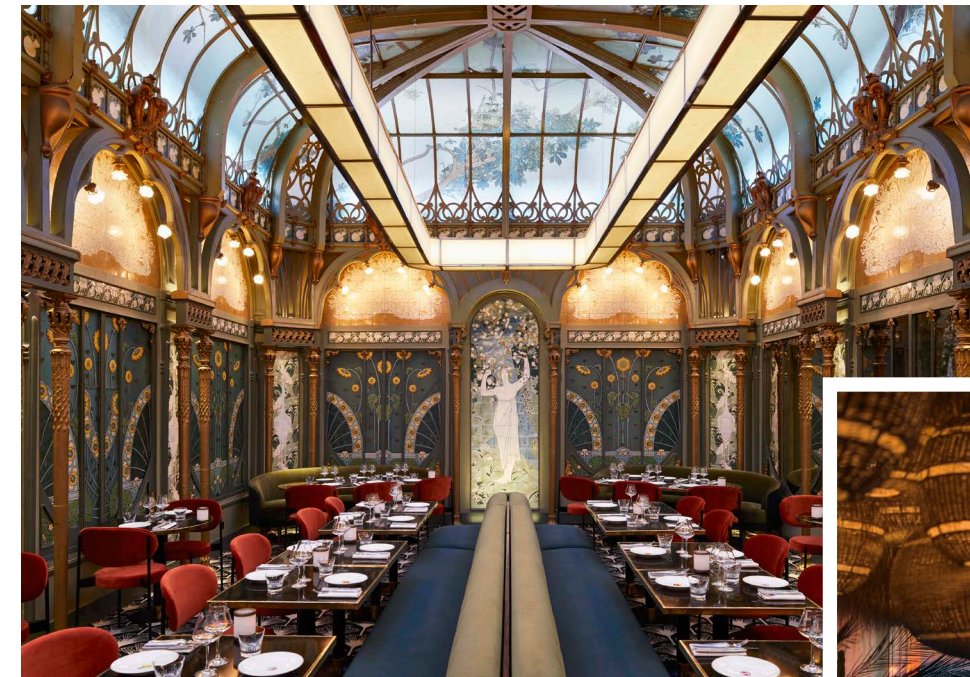
Riccardo Giraudi @LPB Edinburgh

AN INTERVIEW WITH RICCARDO GIRAUDI

I love the saying that "An entrepreneur is someone who will jump off a cliff and assemble an airplane on the way down". Some of the best will even assemble a rocket ready to explore space. Riccardo Giraudi is just such a man. After taking over the family business specialising in meat trading and import/export in 2001, he now heads an international empire of high quality restaurants. A creative entrepreneur bursting with ideas, he is constantly on the lookout for emerging trends. This master orchestrator passionately cultivates the art of hospitality, and today combines it with talent throughout the world. He kindly agreed to tell us a little more about his boundless spirit and his ideas...



Beefbar Shiso beef tartare © Marion Butet Studio



Beefbar Paris © Francis Amiard

Pourriez-vous nous raconter les grandes étapes du parcours qui vous a conduit à devenir cet entrepreneur à succès incontournable ?

J'ai fait mes études à Londres, avant d'intégrer la première agence de presse londonienne spécialisée dans les concepts de restaurant. A l'époque, la scène gastronomique à Londres était en plein essor, j'ai adoré cette expérience. Quelques années plus tard, j'ai rejoint l'entreprise familiale, fondée par mon père, qui à l'époque se concentrait sur les viandes européennes, majoritairement le veau et le porc. Rapidement, j'ai choisi de rajouter à notre portfolio des viandes exclusives telles que le Black Angus américain et australien, ou encore le bœuf de Kobe japonais. A l'époque la culture de la viande se limitait aux découpes nobles en Europe et on ne parlait pas de persillage. Puis en 2005, j'ai ouvert mon 1er restaurant, Beefbar, à Monaco, car j'avais besoin d'une vitrine pour présenter nos viandes à nos clients. C'est ainsi que j'ai découvert ma passion pour la gastronomie et que j'ai (ré)inventé mon métier : directeur artistique de mes restaurants.

Could you tell us about the main steps in your career that led you to become such a successful entrepreneur?

I studied in London before joining London's first press agency to specialise in restaurant concepts. At the time, the restaurant scene in London was booming, and I loved the experience. A few years later, I joined the family business, founded by my father, which at the time concentrated on European meats, mainly veal and pork. I quickly decided to add exclusive meats such as American and Australian Black Angus and Japanese Kobe beef to our portfolio. At the time, the meat culture was limited to prime cuts in Europe and no-one talked about persing. I opened my first restaurant, Beefbar, in Monaco in 2005, because I needed a showcase to present our meats to our customers. That's how I discovered my passion for gastronomy and (re)invented my job: artistic director of my restaurants.

BEEFBAR EST UNE MARQUE EN PLEINE EXPANSION DONT LE MENU A CONSIDÉRABLEMENT ÉVOLUÉ AU FIL DES ANNÉES



Beefbar Santorini © Visual Story Teller

Près de deux décennies après, il existe 40 établissements Beefbar à travers le Monde (le dernier vient d'ouvrir ses portes à New York). Pouvez-vous nous raconter l'histoire, derrière ce succès international ?

Depuis New York nous avons aussi ouvert Chypre ! Ca va très vite, Beefbar est une marque en pleine expansion dont le menu a considérablement évolué au fil des années. Je crois que notre succès repose sur notre approche qui n'est pas celle d'un steakhouse mais plutôt un véritable style de vie. Nous combinons des plats légers avec une variété de street food du monde, des influences asiatiques et des plats à partager. Bien sûr, la qualité unique de nos viandes joue un rôle essentiel dans cette expérience mais ce n'est plus le centre du concept.

Nearly two decades later, there are 40 Beefbar restaurants around the world (the latest has just opened in New York). Can you tell us the story behind this international success?

Since New York we've also opened in Cyprus! Beefbar is a fast-growing brand whose menu has evolved considerably over the years. I think our success is based on our approach, which isn't like a traditional steakhouse but evokes a whole lifestyle. We combine light dishes with a variety of world street food, Asian influences and dishes to share. Of course, the exceptional quality of our meat plays a key role in this experience, but it's not the main focus of the concept anymore.



Beefbar New York © Francis Amiand

Vous êtes également le créateur des concepts Song Qi, Rumore, ou encore Anahi. D'où vous vient votre passion pour la création de restaurants ?

J'adore créer et je suis curieux. J'aime voyager, la cuisine du monde, la simplicité sans chichi, la qualité, les contrastes... A vrai dire, je fais des restaurants où j'aime moi-même aller déjeuner ou dîner. Je ne développe pas de menus ou de restaurants qui ne me captivent pas.

You are also the founder of the Song Qi, Rumore and Anahi concepts. Where does your love of creating restaurants come from?

I love creating and I'm curious. I love travelling, world cuisine, simplicity, quality, and contrasts... In fact, I create restaurants where I myself like to go for lunch or dinner. I don't develop menus or restaurants that don't captivate me.

Vous êtes à la tête du groupe Giraudi, spécialisé dans l'importation et exportation de viande haut de gamme, basé en Principauté et fondé par votre père Erminio Giraudi en 1968. Pourtant cela ne vous empêche pas de travailler sur l'ouverture prochaine à Londres et/ou à Monaco d'un concept végétalien, le Leafbar. Quel regard portez-vous sur cette tendance ?

Effectivement, j'avais prévu d'ouvrir Leafbar à Monaco, mais avec l'agrandissement du local, nous allons plutôt lancer Beefbar Asia, un concept de barbecue coréen. Quant à Leafbar, je mets l'idée de côté pour le moment afin de me concentrer sur le marché carnivore. C'était une idée, mais comme tout le monde, je change d'avis et je dois faire des choix. Pour autant je pense qu'il y a un marché pour tout le monde, aimer la viande c'est aussi trouver les meilleurs produits pour les substituer.

You're CEO of the Giraudi group, which specialises in importing and exporting high quality meat products. The group is based in the Principality and was founded by your father Erminio Giraudi in 1968. But that hasn't stopped you from working on the forthcoming opening of a vegan concept, Leafbar, in London and/or Monaco. What's your take on this trend?

Yes, I had planned to open Leafbar in Monaco, but with the extension of the premises, we've decided to open Beefbar Asia, a Korean barbecue concept, instead. As for Leafbar, I've put the idea on hold for the moment to concentrate on the carnivore market. It was an idea, but like everyone else, I change my mind and have to make choices. But I think there's a market for everyone, and loving meat also means being able to find the best products to replace it.

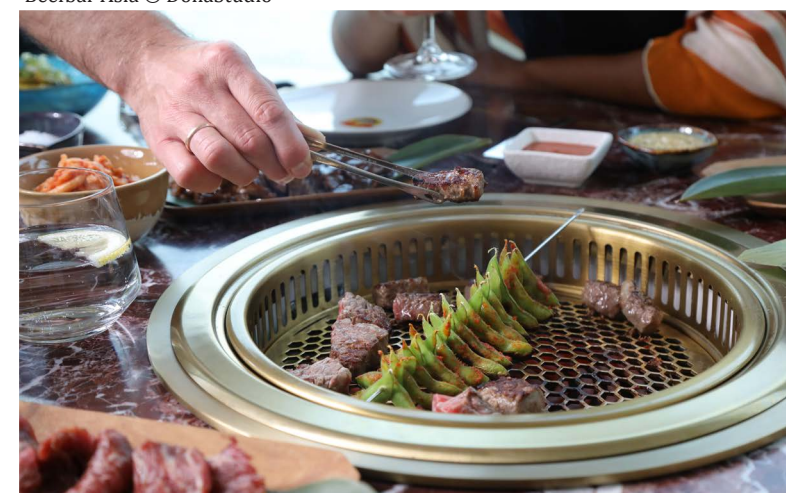
Plusieurs de vos établissements subliment la cuisine asiatique comme Song Qi, Tiny Thai, Moshi, Izakaya Cozza. Êtes-vous passionné par ce continent et sa gastronomie ?

Oh oui, c'est une cuisine que j'adore ! Je pense que je pourrai manger asiatique tous les jours. D'ailleurs, si vous regardez bien, Beefbar possède de nombreux plats d'origine asiatique. Et je lance le Beefbar Asia avec des beaux barbecues coréens sur table, et d'autres concepts asiatiques en dark kitchen très bientôt.



Sélection de mets Song Qi © Marion Butet Studio

Beefbar Asia © DohaStudio



Several of your restaurants focus on Asian cuisine, including Song Qi, Tiny Thai, Moshi and Izakaya Cozza. Are you a fan of this continent and its cuisine?

Oh yes, it's a style of cooking that I adore! I think I could eat Asian food every day. In fact, if you look closely, Beefbar has many dishes of Asian origin. And I'm launching Beefbar Asia with beautiful table-top Korean barbecues, and some dark kitchen concepts for Asian food very soon.

Vous avez également imaginé des concepts de restauration rapide comme Grubers Burgers, Pizz'aria ou Bakek Kebab. Qu'est-ce qui vous plaît dans cet univers particulier ?

Mon rêve est de créer un concept à grande échelle, accessible à un large public, mais aussi moins dépendant de l'humain. Je pense que ma marque Pizz'aria sera mon prochain atout. Je me suis associée au plus grand producteur de pizzas au monde, et nous allons lancer des distributeurs automatiques capables de délivrer une pizza chaude en seulement 5 minutes. J'aimerais que Monaco soit le premier pays à lancer ce concept ! La Principauté est un magnifique tremplin pour lancer de nouvelles idées.

You've also come up with fast food concepts such as Grubers Burgers, Pizz'aria and Bakek Kebab. What do you like about this sector?

My dream is to create a large-scale concept that is accessible to a wide audience, but also less dependent on people. I think that the Pizz'aria brand will be my next ace. I've teamed up with the biggest pizza producer in the world, and we're going to launch vending machines capable of delivering a hot pizza in just 5 minutes. I'd love Monaco to be the first country to launch this concept! The Principality is a wonderful springboard for launching new ideas.

Vous êtes également très investi dans le développement de 'marques' de restauration de légende comme la Cantinetta Antinori ou encore l'African Queen. Comment choisissez-vous ces dernières et comment y apposez-vous votre touche ?

J'aime investir dans des marques dont je perçois le potentiel. Avec Cantinetta Antinori, African Queen et, plus récemment, Zeffirino, j'ai voulu revenir aux sources, aux histoires familiales et aux légendes qui font rêver. Il y a tant de 'belles endormies', comme je les appelle. Mon plaisir réside dans la renaissance de ces marques ancestrales, en les actualisant et en les développant davantage à l'international.



Beefbar Athenes © Francis Amiand

You are also heavily involved in developing established legendary restaurant brands such as Cantinetta Antinori and African Queen. How do you choose these and make your own mark on them?

I like to invest in brands whose potential I can see. With Cantinetta Antinori, African Queen and, more recently, Zeffirino, I wanted to go back to the roots, to family stories and legends that make people dream. There are so many 'sleeping beauties', as I call them. I take great pleasure in reviving these long-standing brands, bringing them up to date and developing them on the world stage.

D'ailleurs, Zeffirino 1939 vient d'ouvrir ses portes à Monaco, pourriez-vous nous dévoiler les grandes lignes de ce nouveau restaurant ?

Voici une autre marque emblématique qui incarne parfaitement le glamour, l'élégance et le style italien qu'il nous manquait dans le groupe. Tout y est raffiné, chic, avec une touche de bon jazz. La spécialité de Zeffirino est le pesto, probablement le meilleur au monde. Je vous recommande vivement de goûter la focaccia au fromage, nos pâtes maison, ainsi que la glace maison à la pistache, servie comme à la foire.

Furthermore, Zeffirino 1939 has just opened in Monaco. Could you tell us a bit about this new restaurant?

This is another iconic brand that perfectly embodies the Italian style, glamour, and elegance that we were lacking in the group. Everything is refined and stylish, with a touch of good jazz. Zeffirino's speciality is pesto, probably the best in the world. I highly recommend you try the cheese focaccia, our homemade pasta, and the homemade pistachio ice cream, served just like at the fair.

Vous portez un soin tout particulier au design intérieur de vos établissements. Comment donnez-vous une âme à chacun d'eux avec le cabinet Humbert & Poyet ?

Humbert & Poyet et moi avons débuté ensemble, et nous avons réalisé presque tous nos projets ensemble. Pour moi, ils sont comme une famille, au sens propre comme au figuré. Ils me comprennent et sont souvent encore plus exigeants que moi ! Ils s'imprègnent de l'héritage du lieu, de la culture locale et les fusionnent avec leur univers et les codes du restaurant. C'est toujours unique avec une atmosphère commune et le souci du détail. Emil et Christophe jouent un rôle clé dans le développement des concepts. D'ailleurs, c'est assez amusant, mais nos bureaux sont dans le même immeuble !



PORTRAIT CHINOIS :

Votre moment préféré de la journée ?

Admirer le soleil se lever tout en restant sous la couette le weekend.

Votre plus grande fierté ?

Avoir une famille fière de moi.

L'objet que vous emporteriez sur une île déserte ?

Une partition de musique. Je ne lis pas de livres, mais j'adore lire une partition en l'écoutant pendant mes voyages ou mes moments de détente.

Votre endroit préféré sur la planète ?

Sûrement ma nouvelle maison, je m'y sens très bien.

Quel restaurant rêveriez-vous d'avoir créé ?

Je suis admiratif de mes concurrents mais aussi très fier de mes créations. Par contre, je rêvais de racheter le restaurant Anahi à Paris - *mon restaurant préféré au monde* - quand j'étais jeune, et le rêve s'est exaucé par pur hasard.

Votre premier souvenir gastronomique ?

Une baguette chaude, du bon basilic frais, du gros sel, une superbe huile d'olive, de la bufala et une tomate cœur de bœuf. J'avais 5 ans et c'était à Ospedaletti, à côté de Monaco.

Quelle personnalité auriez-vous rêvé de rencontrer ?

Je pense Chopin.

Quels emojis utilisez-vous le plus ?

♥ ou 😊

Votre adresse préférée pour dîner ?

En ce moment, Loulou Pirate à Roquebrune Cap Martin. C'est un lieu magique, et je n'y travaille pas quand je m'y rends.

Votre principal trait de caractère ?

Espiègle

Quelle est votre devise ?

Crois en ta petite voix intérieure

Votre prochain défi ?

De bien vieillir en gardant mes idées jeunes.

You pay particular attention to the interior design of your establishments. How do you give each of them an individual soul, in collaboration with Humbert & Poyet?

Humbert & Poyet and I started out together, and we've completed almost all our projects together. For me, they are like a family, both literally and figuratively. They understand me and are often even more demanding than I am! They soak up the heritage of the place and the local culture and merge them with their own world and the codes of the restaurant. Every project is unique, with a shared atmosphere and attention to detail. Emil and Christophe play a key role in developing the concepts. Funnily enough, our offices are in the same building!

Où trouvez-vous votre inspiration et votre créativité débordante ?

A travers mes voyages et peut-être à travers mes concurrents aussi que j'admire énormément. Mon œil curieux me permet de repérer des petits détails qui, à grande échelle, font une grande différence. Quand j'imagine un concept, je le pense du menu au marketing olfactif.

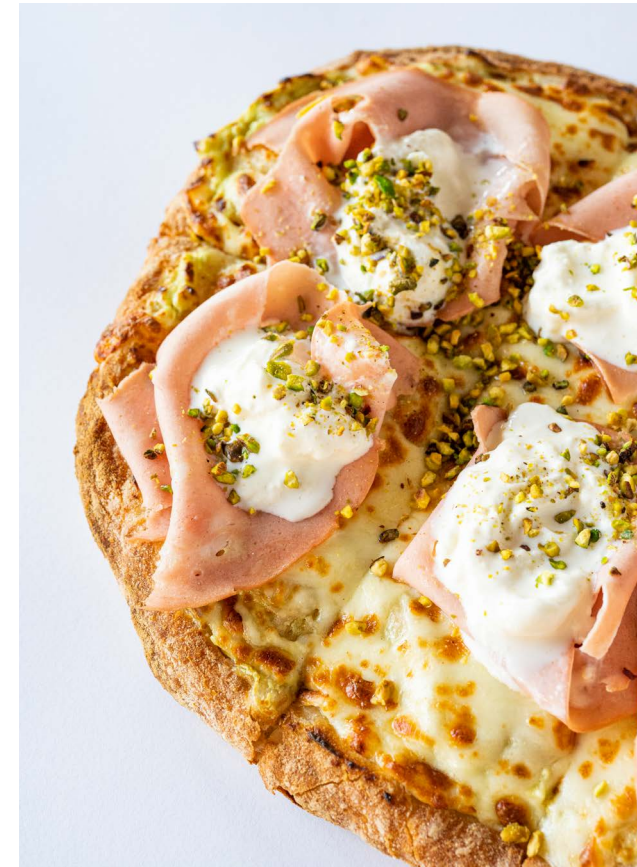
Where do you find your inspiration and abundant creativity?

Through my travels and perhaps through my competitors too, whom I admire enormously. My inquisitive eye enables me to spot small details that, on a grand scale, make a big difference. When I come up with a concept, I think it through from the menu to how it should smell.



Beebar Milan © Francis Amiand

Pizz'Aria © Fabbio Galatioto



Riccardo Giraudi, Marco Belloni Zeffirino et Thierry Paludetto © Marion Butet Studio



CHINESE PORTRAIT :

Your favourite time of day?

Watching the sun rise while lying under the duvet at the weekend.

Your greatest pride?

Having a family that's proud of me.

What would you take to a desert island?

Sheet music. I don't read books, but I love reading sheet music and listening to it when I'm travelling or relaxing.

Your favourite place on the planet?

My new home, I feel very comfortable there.

Which restaurant would you like to have created?

I admire my competitors but I'm also very proud of my creations. In fact, I dreamt of buying the Anahi restaurant in Paris - *my favourite restaurant in the world* - when I was young, and the dream came true by pure chance for me.

Your first memory of good food?

A warm baguette, fresh basil, coarse salt, superb olive oil, Bufala Mozzarella and a beef heart tomato. I was 5 years old and it was in Ospedaletti, near Monaco.

Who would you most have liked to meet?

Chopin, I think.

Which emojis do you use the most?

♥ ou 😊

Your favourite place for dinner?

At the moment, Loulou Pirate in Roquebrune Cap Martin. It's a magical place, and I don't work there when I go.

Your main character trait?

Playful

Your motto?

Believe in your inner voice

Your next challenge?

To age well, keeping my ideas young.

Est-ce important pour vous de faire rayonner Monaco à travers le monde grâce à vos créations ?

Il est essentiel pour moi de contribuer à l'économie et au rayonnement de notre pays. Monaco fait rêver, c'est indéniable. C'est ce que les Anglais appellent un 'match made in heaven'. Je remercie chaque jour cette Principauté qui me soutient, et si je peux ajouter une touche de glamour au-delà de ses petites frontières, je le fais avec plaisir.

Is it important for you to help raise Monaco's profile around the world through your creations?

It's essential for me to contribute to the economy and influence of our country. There's no denying that Monaco makes people dream. It's what the English call a 'match made in heaven'. I thank the Principality every day for supporting me, and if I can add a touch of glamour beyond its tiny borders, I'm delighted to do so.

Quels nouveaux projets animent votre esprit actuellement ?

Comme évoqué précédemment, j'ai une grande confiance dans les nouvelles marques que je viens d'acquérir. Je pense également que les Etats-Unis peuvent nous offrir de nombreuses opportunités pour réaliser de beaux projets. En même temps, je suis en train d'analyser de près le marché du fast-food de la pizza, que je considère comme mon grand dernier projet. Mais je dis toujours ça... *rire*

What new projects are you currently working on?

As I mentioned earlier, I have a lot of confidence in the new brands I've just acquired. I also think that the United States can offer us many opportunities to carry out great projects. At the same time, I'm taking a close look at the fast-food pizza market, which I consider to be my last big project. But that's what I always say... *He laughs*