

Chef Shahr Dahan

PORTFOLIO



BIOGRAPHIE

SHAHAR DAHAN



Né et élevé en Israël, formé en cuisine aux États-Unis et basé à Monaco depuis plus d'une décennie, la cuisine et les voyages sont dans mon sang depuis mon plus jeune âge.

Après avoir obtenu mon diplôme de cuisine en 1999, j'ai décroché un emploi chez Nobu NYC, où j'ai passé les 3 années suivantes à apprendre tous les aspects de cette nouvelle cuisine japonaise moderne.

Une fois promu sous-chef de cuisine, j'étais superviseur de toutes les sections et responsable de l'élaboration du menu de dégustation quotidien.

Ayant maîtrisé cette cuisine d'un nouveau genre, je suis ensuite devenu chef exécutif chez Sushi Samba, ouvrant ses restaurants à Miami et à Chicago.

J'ai ensuite été approché pour ouvrir un nouveau concept de restaurant, ce qui a conduit mes voyages en Europe. J'ai développé mon style de cuisine signature en ouvrant le Pacific Restaurant à Monte Carlo, avec un menu italo-japonais. Après 2 ans à la tête de l'établissement, je suis devenu chef privé où j'ai passé les 10 années suivantes à cuisiner et à voyager dans des lieux exclusifs.

En 2016, j'ai déménagé à Copenhague pour développer et conseiller un nouveau concept de restaurant nordique japonais. J'ai géré la création de la carte, la formation de l'ensemble du personnel et l'élaboration générale de l'ambiance du restaurant (mobilier, design, vaisselle, tenues).

En 2018, je suis devenu le Chef Exécutif du Polo Club St Tropez, en charge de lancer un nouveau concept pour le restaurant réservé aux membres du Polo Club uniquement.

Je suis aujourd'hui le Chef corporate du restaurant japonais THE NIWAKI, du SASS' Café ainsi que du restaurant méditerranéen MoNa, tous trois basés à Monaco.

BIOGRAPHY

SHAHAR DAHAN



Born and raised in Israel, trained in culinary arts in the United States, and based in Monaco for over a decade, cooking and travel have been in my blood from a very young age.

After graduating from culinary school in 1999, I secured a position at Nobu NYC, where I spent the next three years learning every aspect of this new style of modern Japanese cuisine.

Once promoted to sous-chef, I supervised all sections and was responsible for developing the daily tasting menu. Having mastered this innovative cuisine, I then became Executive Chef at Sushi Samba, opening its restaurants in Miami and Chicago.

I was later approached to open a new restaurant concept, which led me to travel across Europe. I developed my signature culinary style while launching Pacific Restaurant in Monte Carlo, featuring an Italo-Japanese menu. After two years at the helm, I became a private chef, spending the next decade cooking and traveling to exclusive destinations.

In 2016, I moved to Copenhagen to develop and consult on a new Nordic-Japanese restaurant concept. I oversaw menu creation, trained the entire team, and shaped the restaurant's overall identity, from furniture and design to tableware and staff uniforms.

In 2018, I became Executive Chef of the Polo Club Saint-Tropez, where I was responsible for launching a new concept for the members-only restaurant.

Today, I serve as Corporate Chef for the Japanese restaurant THE NIWAKI, Sass' Café, and the Mediterranean restaurant MoNa, all based in Monaco.