RICCARDO GIRAUDI & MARBELLOUS

L'art de la table est une façon de sublimer les mets en leur offrant une mise en scène. C'est pourquoi il ne fallait pas moins de deux experts dans leur art respectif pour collaborer sur un projet de restauration inédit en Principauté de Monaco ainsi qu'à l'international: Kamyar Moghadam et Riccardo Giraudi. Suivant respectivement la lignée paternelle, ils ont chacun réinventé les savoirfaire familiaux pour en faire des concepts uniques. C'est donc, tout naturellement qu'ils se sont retrouvés sur cette première collaboration.

Avec Maison Moghadam, Kamyar Moghadam, a entièrement revisité la décoration d'intérieur, à la façon d'une maison de couture. Une approche luxe et design des tapis, certes, mais aussi des tissus, des papiers-peints et des objets de décoration. C'est dans ce contexte qu'il a alors imaginé et créé la marque Marbellous, concept inédit d'art de la table pour l'univers de la restauration. Façonner la pierre d'Onyx pour en faire des pièces d'une grande beauté à usage quotidien. Des assiettes à présentation, des bols, des plats et autres contenants pour magnifier les mets.





A la tête du Groupe éponyme, Riccardo Giraudi a quant à lui développé depuis les années 2000, des concepts de restaurants atypiques, désormais célèbres à l'international. Les **Beefbar**, permettant de découvrir des viandes d'exception telles que la Black Angus ou le bœuf de Kobé, dans des environnements chics et élégants. Mais aussi, entre autres, le **Song Qi** pour sa cuisine chinoise délicate dans un décor précieux et raffiné. Inviter à des découvertes gustatives et des aventures culinaires, sans cesse renouvelées. Maintenir une offre de qualité et continuer à surprendre.



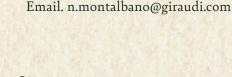
Pas étonnant donc si Riccardo Giraudi a accordé sa confiance à son ami Kamyar Moghadam pour allier la finesse de la cuisine des établissements de Riccardo Giraudi à l'élégance de présentation des pièces d'onyx Marbellous. L'association plus que légitime de deux entrepreneurs spécialisés dans le luxe, fiers d'estampiller leurs œuvres de l'ADN monégasque. Deux savoir-faire qu'il sera possible d'apprécier désormais dans les établissements du groupe de restauration, et d'ici peu sur le site de vente en ligne.

Lorsque « food is the new fashion » s'associe au «make your home sexy», aller au restaurant devient une expérience inédite, made in Monaco.

CONTACTS PRESSE

Sophie Girone Tel. +33 6 40 61 17 11 Email. sophiegirone@highlights.mc

Noémie Montalbano Tel. + 377 93 10 42 42



by RICCARDO GIRAUDI

SUOJEGRAM