

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 savoir-faire 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
Email. n.montalbano@giraudi.com