



Roberto
FALVO

BISTROT • PASTRY • FINE CATERING
Monte-Carlo

Roberto Falvo

La gastronomie, passion d'une famille.

Dans ma ville natale, à Turin, mon père est un chef cuisinier et restaurateur réputé. C'est avec lui que, très tôt, j'ai commencé à cuisiner.

J'ai affiné mes connaissances à l'**Académie du grand Gualtiero Marchesi** avec lequel j'ai étudié dans un premier temps, puis eu le plaisir de collaborer.

Ma passion première a été de **revisiter la cuisine piémontaise traditionnelle** afin d'apporter une touche de modernité aux plats servis dans notre restaurant familial, lieu de rencontre renommé de la ville.

Haute cuisine is a family passion. My father is a well-known chef and restaurateur in my hometown, Turin and I started cooking with him at an early age.

I refined my knowledge and skills at the **Academy of the great Gualtiero Marchesi**, with whom I had the pleasure of being first a student, and in later years a collaborator.

My first passion was to **revisit Piedmontese cuisine**, bringing a modern interpretation to the traditional dishes served in our family restaurant, a renowned meeting place in the city.





En 1998, Zinedine Zidane, l'un des habitués les plus assidus du restaurant, m'a entraîné dans une aventure qui, durant 8 ans, m'a fait parcourir le monde. En tant que **chef cuisinier de l'équipe de France de football**, j'ai pu m'adonner à la nutrition du sport auprès de ces grands champions, ce qui m'a par ailleurs permis d'être aux premières loges de deux coupes d'Europe, l'Euro 2000 et l'Euro 2004, et de deux coupes du monde, en France en 98 et au Japon en 2002.

Au cours de mes voyages, j'ai eu pendant une année la chance de vivre une expérience notable en Corée comme chef cuisinier du **restaurant italien de l'hôtel Sheraton de Séoul** où j'ai pu faire apprécier le « Made in Italy » à une clientèle internationale.

De retour à Turin, j'ai assuré à partir de 2004 la gestion d'un des lieux les plus tendance de la capitale piémontaise, le **Centogodue**. Je me suis alors consacré à deux de mes grandes passions : **le chocolat et la pâtisserie**. Puis en 2014, j'ai ouvert mon **Bistrot** et, en plus de leur proposer les menus du petit-déjeuner au dîner, j'ai pu chouchouter les clients avec mes nouvelles créations.

In 1998 one of the restaurant's most frequent visitors, Zinedine Zidane, invited me on an adventure that lasted eight years and took me around the world. As **chef for the French national team**, I immersed myself in studying and practicing the impact of nutrition and sport in together. Working with these great champions, I personally experienced two European Cups: Euro 2000 and Euro 2004, and two World Cups: France '98 and Korea & Japan 2002.

Travelling led me to an important international experience abroad: for a year I was the chef of the **Italian restaurant in the Sheraton Hotel in Seoul**, Korea where I was able to deliver the "Made in Italy" experience appreciated by international customers.

Back in Turin, from 2004 I managed one of the city's trendiest clubs "**Centogodue**". Throughout those years I also dedicated myself to exploring two of my greatest passions: **pastry and chocolate**. In 2014 I opened my **Bistrot**, where, in addition to menus from breakfast to dinner I was also able to pamper customers with my new sweet creations.



Ma soif de nouveaux défis et ma recherche incessante de nouvelles idées culinaires m'ont amené ces 10 dernières années à proposer un **service traiteur**.

Après avoir reçu des demandes de **chefs privés**, j'ai commencé à intervenir lors **d'évènements pour entreprises et dans le monde de la mode** pour d'importants clients italiens et des marques internationales. Ces évènements, petits et grands, m'ont poussé à aller toujours plus loin non seulement dans la recherche de la présentation et du dressage, **mais également dans la création de l'expérience gustative**.

Les idées de mes clients sont une véritable source d'inspiration et stimulent ma créativité.

Je vais maintenant bientôt ouvrir à Monte-Carlo, pour un nouveau défi passionnant dans une ville qui m'a récemment accueilli et où je peux laisser libre cours à mon imagination et m'exprimer.

Bistrot, école de cuisine, pâtisserie gastronomique, chef sur yacht, service traiteur et bien d'autres surprises vous attendent !



My constant appetite for new challenges and ways of cooking has led me, over the last 10 years, to **catering services**.

Beginning with requests from **private chefs**, I came to work on **fashion and corporate events** for important Italian and international brands. Events of all sizes that gave me a lot of experience, not only in food presentation, but in the realm of **creating a total food experience tied to the event concept**.

My clients' ideas are my source for creativity.

I will now be opening in **Montecarlo**, a new electrifying challenge in a city that has recently welcomed me and in which I feel I can fully express myself and share the wonder of delightful food experiences.

Bistrot, Cooking School, Haute Pâtisserie, Yacht Chef, Catering and many other new surprises to come!

“Il successo
in cucina è il
risultato di tre
semplici fattori:
la qualità delle
materie prime,
la qualità
nella loro
lavorazione e la
presentazione a
tavola”



CHEF PRIVÉ

Le service chef privé s'adresse à ceux qui souhaitent profiter d'une **cuisine raffinée** pour les grandes occasions telles que réceptions de luxe, dîners romantiques, fêtes de famille, soirées privées ou réunions confidentielles. Cette prestation vous offre l'occasion de vous **rapprocher** de vos convives, de leur montrer que vous êtes **aux petits soins** pour eux et de les surprendre.

Le chef s'occupe de tout : des courses à la préparation des plats, de la mise en place au nettoyage, le tout avec pour seul objectif de fournir à l'hôte et ses convives une expérience aussi exceptionnelle que mémorable.

La prestation ne vous permettra pas seulement d'organiser des déjeuners ou des dîners chez vous, mais également bien d'autres événements tels que buffets pour vos réceptions, brunchs entre amis, dégustations avec vos clients, pour ne citer que quelques exemples.

La cuisine de Roberto commence par une **sélection méticuleuse des matières premières** et se poursuit avec l'élaboration des plats pour lesquels il met tout son savoir-faire en œuvre pour en exalter les saveurs, les couleurs, les parfums et les textures, et enchanter vos papilles.



PRIVATE CHEF

The Private Chef is a service designed for those who want **high quality food** for special occasions such as exclusive parties, romantic dinners, family celebrations or private meetings. This is the opportunity to **engage, amaze and pamper** your guests.

The Chef takes care of everything, from shopping to food preparation, from mise en place to cleaning. All with the aim of providing an outstanding experience for the host and the guests.

This isn't just about dinners or lunches hosted at home, but also buffets for party guests, brunches with friends, degustation with your customers, and much more.

Roberto's cuisine is always focused on savouring the best from the **raw products available, chosen meticulously** and elaborated at the moment to express their colours, their scents and their texture on the palate.

Du menu à la présentation en passant par la sélection des produits, toutes les étapes sont orchestrées pour créer une harmonie parfaite et combler les sens.

Professionalisme, **souci du détail, confidentialité et confort** vous permettent de profiter au maximum de l'occasion qui vous réunit autour d'une table.

Grâce à une **approche totalement personnalisée**, vous pouvez vous investir autant que vous le souhaitez : selon vos souhaits, le chef se rendra invisible ou au contraire présent, et pourra alors interagir avec les convives et cuisiner devant eux.



Every element – menu, product selection, presentation, and more – are treated to work harmoniously together and provide a full sensual experience.

You can enjoy your occasion to its utmost knowing that the Chef is operating with **professionalism, attention to detail, privacy for your comfort**. All you have to do is savour and enjoy.

The **approach** to each private function is **highly personalised**, and the customer can be as involved as they wish: the Chef can be invisible, or present, interacting with guests and cooking in sight.



Eat
what
you
love.

Love What

You Eat.

CHEF SUR YACHT

La prestation sur yacht est la toute dernière proposition culinaire de Roberto.

Cette **prestation de luxe à bord** est pensée pour rendre votre journée en mer absolument inoubliable. C'est l'offre idéale pour un dîner en tête-à-tête, une régata, un évènement professionnel ou un week-end entre amis.

Le menu et le service seront entièrement personnalisés et adaptés selon le type de yacht, l'espace disponible et l'équipement à bord.

Le chef s'occupera de tout: de l'achat d'ingrédients d'excellence à leur transport et à la gestion de la cambuse.

Petit-déjeuner, déjeuner, apéritif et dîner révéleront une cuisine tout à la fois créative, complice et raffinée pour vous permettre de vous détendre en profitant pleinement de l'air marin, du clapotis des vagues et du soleil.



YACHT CHEF

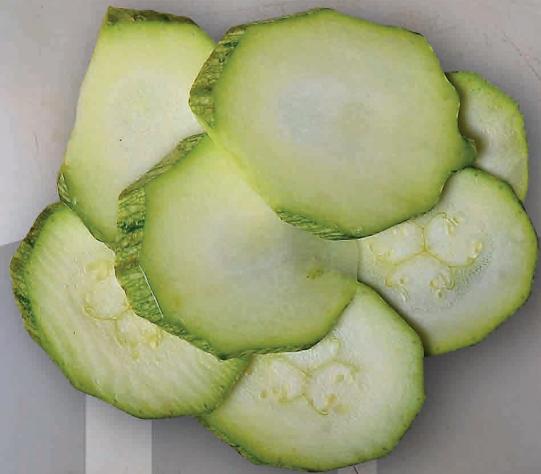
The yacht service is the most recent of Roberto's culinary offerings.

This is about creating **exclusive catering services on board** has to make the day at sea absolutely unforgettable. This dedicated offering is the perfect solution for an intimate dinner, for a regatta, a corporate event or a special weekend with friends.

Both **menu and service are customised** taking into account the diversity of the yacht, the space available and the equipment on board.

Everything is prepared by the Chef: from the purchase of high quality ingredients and their transportation, to the full management of the galley.

Breakfasts, lunches, aperitifs and dinners are available, always providing a well researched, created and highly refined cuisine, allowing you to enjoy the wind, waves, sun and relaxation.



TRAITEUR HAUT DE GAMME POUR PARTICULIERS ET ENTREPRISES

Ces dix années d'expérience dans le domaine de la restauration pour les particuliers aussi bien que pour les entreprises, aux côtés des plus grandes marques à l'envergure nationale et internationale, ont été très fructueuses et ont permis à Roberto d'acquérir un savoir-faire exceptionnel garantissant sa capacité à organiser des événements, du plus petit au plus grand.

Professionalisme, créativité, élégance, qualité et excellence gustative sont ses maîtres-mots.

Le menu, le service et la mise en place sont conçus et **personnalisés** en fonction des besoins du client pour offrir un **maximum de flexibilité**. La philosophie derrière le service traiteur haut de gamme vise à faire **partie intégrante de l'évènement** et à apporter le plus grand soin à la composition de l'offre afin de répondre aux attentes du client.

Les plats sont rigoureusement sélectionnés en **fonction de la saison** et du choix des matières premières, qu'elles soient locales ou exotiques.



CORPORATE & PRIVATE FINE CATERING

Roberto has a complex understanding of managing events of all sizes and natures. Thanks to his **ten years of experience** in catering for private and corporate sector events, alongside important national and international brands Roberto is fully equipped to handle all catering events no matter how big, stylised or specific.

Professionalism, creativity, elegance, quality and deliciousness are his key words.

The proposals for the menu, the service and the mise en place are created according to the specific needs of the customer, with **absolute flexibility and customisation**. The philosophy behind the catering service is that it **becomes an integral part of the event**, carefully crafted to meet the expectations of the client.

The menu proposals are made with **attention to seasonality** and the selection of raw materials, whether local or exotic.



La recherche esthétique, au-delà du dressage de l'assiette, englobe

Chaque décision, **de la conception à la réalisation**, est mise en œuvre pour être **en parfaite harmonie avec l'ambiance de l'évènement**.

Les idées et les solutions concrètes ne manquent pas pour surprendre et faire participer vos convives : centres de table créatifs, compositions de buffet uniques, tables sur mesure, voiles design pour l'extérieur ; les possibilités sont innombrables.

L'ambition du service traiteur est de produire un impact sensoriel qui laisse un souvenir durable, en saveurs bien sûr, mais aussi en couleurs, parfums et textures.

Aesthetic research is also conducted to ensure high quality of food presentation and **overall set-up**.

Every decision: **from concept to implementation** is designed to complement and **enhance the mood of the event**.

There are a wide variety of ideas, solutions and suggestions to engage and amaze your guests: creative centrepieces, unique buffet compositions, custom-made tables, external design sails and much more.

The catering service aims to deliver a lasting memory for its sensory impact, not just flavours but also colours, scents, and textures.

SHOW COOKING

Le show cooking permet au chef de montrer **la préparation de plats sophistiqués** à ses clients et aux convives, d'en révéler les étapes, la technique, les gestes et surtout **la passion d'un professionnel au travail**.

Plus qu'une cuisine ouverte, il s'agit de faire découvrir l'élaboration de plats individuels en partant des matières premières et d'assouvir la curiosité des convives en dévoilant chacune des étapes menant au plat final.

Avec le Show Cooking, il ne s'agit pas seulement de montrer la préparation classique d'un risotto d'une incomparable onctuosité, ou la découpe et l'assaisonnement du tartare de poisson, mais aussi de partager des techniques d'élaborations plus sophistiquées comme par exemple celle du traditionnel Gianduiotto, célèbre chocolat de Turin, ou encore les différentes façons de personnaliser un tiramisù et d'harmoniser les ingrédients pour **ravir le palais de chacun selon ses goûts personnels**.

Roberto propose aussi des idées de **variations** à la demande. En fin connaisseur des caractéristiques de chaque ingrédient et avec une maîtrise absolue, il réinterprète instantanément des recettes à partir d'un thème principal pour faire découvrir de nouvelles saveurs en accord parfait avec les goûts des convives.



SHOW COOKING

Show cooking is a form of cooking in which the Chef shows his customers and guests the **preparation of sophisticated dishes**, demonstrating the procedures that are carried out including the technique, movements and **passion of a professional at work**.

This is not an open kitchen, but a **dedicated experience** to show the elaboration of individual dishes starting from their raw materials and satisfying the curiosity of the guests in revealing all of the detailed steps and refinements to arrive at the final dish.

By Show Cooking we do not mean only the classic preparation of a risotto with its perfect creaminess or the slicing and seasoning of a fish tartare. This is a more **sophisticated proposal** such as the specific technique for crafting a Torinese gianduiotto (a traditional Piedmontese chocolate dessert made with hazelnuts), or ways to personalise a tiramisù to arrive at a combination of ingredients that **suit each individual's personal taste**.

Roberto also offers **live variations of this experience** in order to satisfy the requirements of his guests. Each experience is crafted from the main theme and with the aim of **discovering new taste combinations**, new skills and an intensified understanding of the ingredients and their characteristics.

PÂTISSERIE

Le chef pâtissier n'est pas seulement un **artisan accompli**. En cuisine, c'est aussi un **chercheur** qui doit naviguer parmi des milliers d'arômes et de saveurs les plus subtils. C'est un **mathématicien** qui comprend la précision scientifique nécessaire à la réussite de ses recettes. C'est un **chimiste** qui maîtrise le comportement et les propriétés des différents éléments. Il sait accompagner son temps et mettre à profit **les tout derniers outils technologiques**. C'est aussi un infatigable **artiste** qui exprime sa vision à travers ses créations.

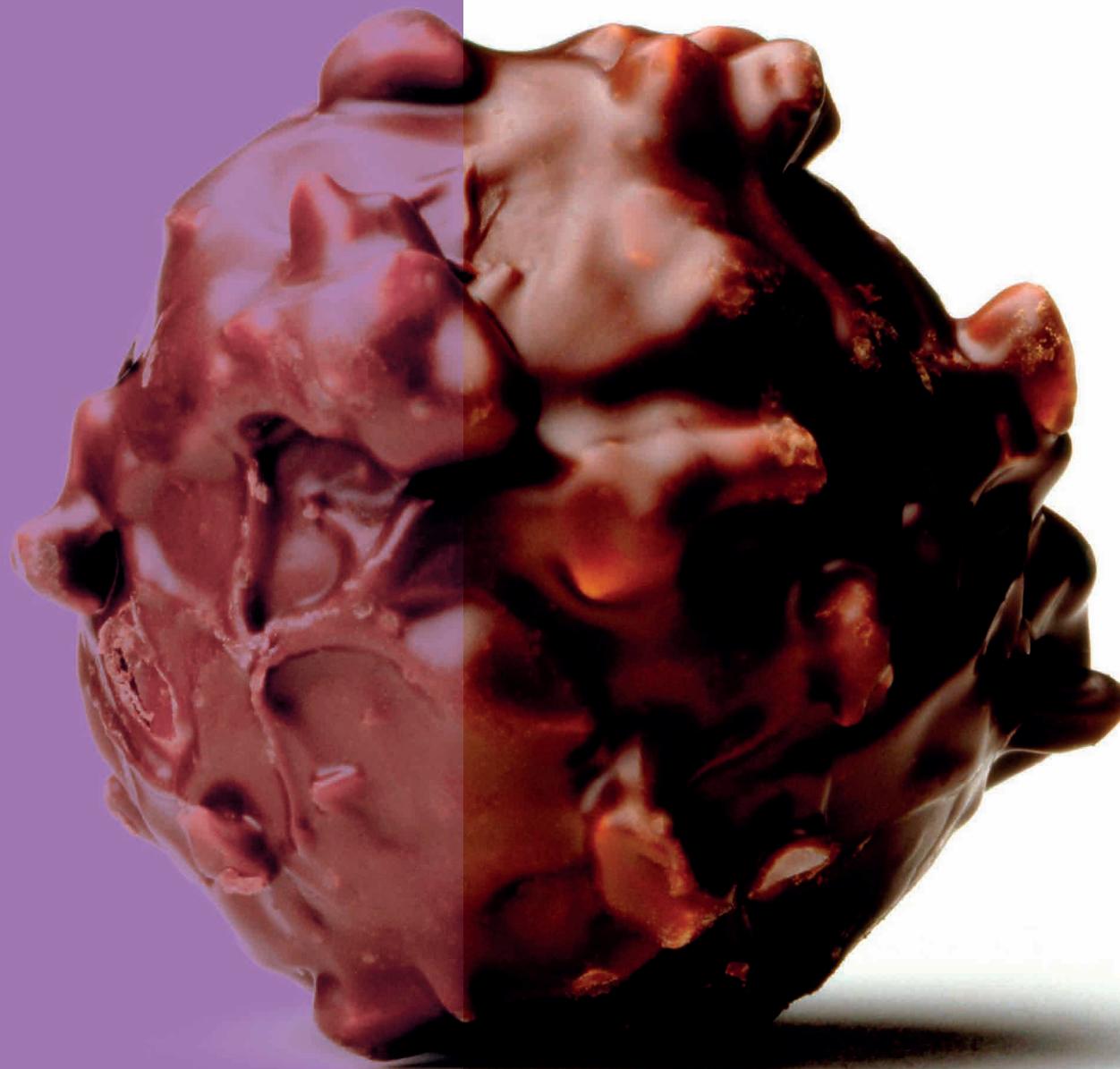
Sa mission est de **réinventer une tradition** qui prend ses racines en des temps très anciens tout en comblant le palais de ceux qui préfèrent encore des **saveurs à la fois simples et traditionnelles**.

Ainsi, de nouvelles propositions voient le jour, telles que le traditionnel Gianduiotto de Turin revisité avec un accent de modernité, le panettone italien qui abandonne sa forme classique pour laisser place à une interprétation réactualisée en terme de style et de saveur.

Roberto se consacre avec ardeur à une passion qui lui est essentielle : **le chocolat**.

Mais surtout, en s'inspirant des idées des clients, les pâtisseries se prêtent formidablement au sur-mesure et sont personnalisables à souhait selon les saveurs, les couleurs et les formes souhaitées.

Même l'emballage peut être conçu et réalisé à la demande pour obtenir un produit unique, un cadeau d'exception.



PASTRY

The Pastry Chef is not only a **fine artisan** of the kitchen, but also a **researcher** who orients himself among thousands of different, subtle ingredients, aromas and flavours. He is a **mathematician** understanding the scientific precision that is required for the recipes. He is a **chemist** mastering the behaviour of the various elements and their properties. He is an innovator researching and adopting **advanced technological tools** to his advantage. And he is an **artist** working to craft an experience that expresses his vision.

His mission is to **revitalise this antique tradition** while continuing to satisfy the palates of those who continue to crave the **simple and traditional tastes**.

This leads to the generation of ideas such as the typical Turin gianduiotto revisited with modern flair, the Italian panettone that abandons its classic form for a more current interpretation of flavour and style.

Roberto fully embraces chocolate, a passion to which he is dedicated in the utmost.

Importantly the pastries can all be customised, starting from the customers' original ideas and also tailor-made according to the desired flavours, colours and shapes to be created.

Even the packaging can be designed and from scratch to obtain a unique product, an absolutely exclusive gift.

Les pâtisseries de Roberto seront bientôt disponibles au Bistrot ou à la livraison à domicile. Saluons aussi l'arrivée du salé avec ses canapés spéciaux et ses hors-d'œuvre typiquement italiens.



Roberto's pastries will be available soon at Bistrot or for home delivery. There is also a nod to the more savoury palate with his special canapés and Italian snacks and pretzels.



Bon Appétit

www.chefrobertofalvo.com

Contacts:

ChefRobertoFalvo@monaco.mc

Roberto
FALVO

BISTROT • PASTRY • FINE CATERING