



Roberto
FALVO

BISTROT • PASTRY • FINE CATERING
Monte-Carlo

Роберто Фальво

Высокая кухня – это семейная страсть. Мой отец – известный шеф-повар и ресторатор в моем родном Турине, столице итальянской провинции Пьемонт, и я с детства начал готовить вместе с ним.

Я совершенствовал профессиональные знания и навыки в Академии великого Гуальтьеро Маркези, у которого мне посчастливилось учиться, а затем и работать.

Моим первым увлечением стало обращение к кухне Пьемонта - желание увидеть в новом исполнении и придать современную интерпретацию традиционным блюдам, подаваемым в нашем семейном ресторане, популярном месте для встреч в городе

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.





В 1998 году завсегдатай нашего ресторана Зинедин Зидан пригласил меня на интересную работу, ставшую настоящим приключением, вследствие которого последующие восемь лет я путешествовал по всему миру. В качестве шеф-повара французской национальной сборной мне пришлось погрузиться в изучение влияния питания на спорт на практике применять полученные знания. Работая с этой великой командой чемпионов, я лично присутствовал на двух европейских чемпионатах: в 2000 и 2004 годах, и двух чемпионатах мира: в 1998 году во Франции и 2002 году в Корее и Японии.

Путешествия позволили мне приобрести важный международный опыт: в течение года я работал в итальянском ресторане **отеля Шератон в Сеуле**, где мне удалось порадовать иностранных гостей настоящей итальянской кухней.

Я вернулся в Турин и с 2004 года управлял одним из самых модных в городе клубом Centogodue. В эти годы я также посвятил много времени двум главным увлечениям: **кондитерским изделиям и шоколаду**.

В 2014 году я открыл свое **Бистро**, где, в дополнение к меню, от завтрака до ужина, я баловал своих гостей новыми кондитерскими изделиями.

В 2014 году я открыл свое Бистро, где, в дополнение к меню, от завтрака до ужина, я баловал своих гостей новыми

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.



За последние 10 лет стремление решать новые задачи и изучать новые способы приготовления блюд привело меня к **кейтерингу**.

Сначала меня приглашали как **личного шеф-повара**, а затем я начал работать на **модных показах и корпоративных мероприятиях** для известных итальянских и международных брендов.

Мероприятия различного формата дали мне большой опыт не только в подаче блюд, но и в создании **общей обстановки приема пищи, связанной с концепцией мероприятия**.

Идеи клиентов служат источником моей креативности.

Сейчас я **открываю обслуживание в Монте-Карло**. Это новый увлекательный опыт в Княжестве, недавно открывшим мне свои двери, и я чувствую, что смогу полностью выразить себя и поделиться чудом наслаждения вкусной едой.

Бистро, кейтеринг, высокая кухня, кулинарная школа, приготовление блюд на яхте и многие другие новые сюрпризы — вот что ждет меня в будущем!



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 Patisserie, 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.



ЛИЧНЫЙ ШЕФ-ПОВАР

Личный шеф-повар нужен тем, кому необходимы **качественные блюда для особого случая**, например, изысканная вечеринка, романтический ужин, семейное торжество или частная встреча. **Это возможность привлечь, удивить и порадовать ваших гостей.**

Шеф-повар позаботится обо всем: закупка, приготовление блюд, мизанплас и уборка.

Все нацелено на создание уникальной обстановки для хозяина и гостей. Речь идет не только о домашних обедах и ужинах, но и об организации фуршета для гостей, позднего завтрака с друзьями, дегустации с клиентами и многом другом.

Кухня Роберто всегда нацелена на максимальное раскрытие вкуса имеющихся исходных продуктов, тщательно отобранных и переработанных, что позволяет им раскрыть свой цвет, аромат и текстуру.



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.

Каждый из элементов – меню, отбор продуктов, подача и все остальное – должны гармонично сочетаться и обеспечивать незабываемые ощущения.

Вы можете спокойно наслаждаться обстановкой зная, что шеф-повар действует **профессионально, не упуская ни одну деталь и, в частности, приватность**, принимая во внимание все нюансы для обеспечения вашего комфорта. Вам останется только наслаждаться!

Подход к каждому частному мероприятию **строго индивидуален** и участие клиента определяется только его желанием: шеф-повар может быть невидимым или участвовать в мероприятии, общаясь с гостями и занимаясь приготовлением блюд у всех на виду.



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.

ОБСЛУЖИВАНИЕ НА ЯХТЕ

Обслуживание на яхте – это новое предложение от Роберто.

Обеспечение **эксклюзивного кейтеринга на борту** сделает ваш день на море незабываемым. Это специальное предложение станет отличным решением для интимного ужина, регаты, корпоративного мероприятия или особенного уикенда с друзьями.

Меню и обслуживание разрабатываются в индивидуальном порядке с учетом разнообразных возможностей яхты, доступного пространства и оборудования на борту.

Все сделает шеф-повар: от закупки и доставки высококачественных продуктов до полного управления кухней.

Можно готовить завтраки, обеды, аперитивы и ужины, при этом всегда рассчитывая на продуманную, творческую и утонченную кухню, что позволит вам наслаждаться морским ветром, волнами, солнцем и отдыхом.



YACHT CHEF

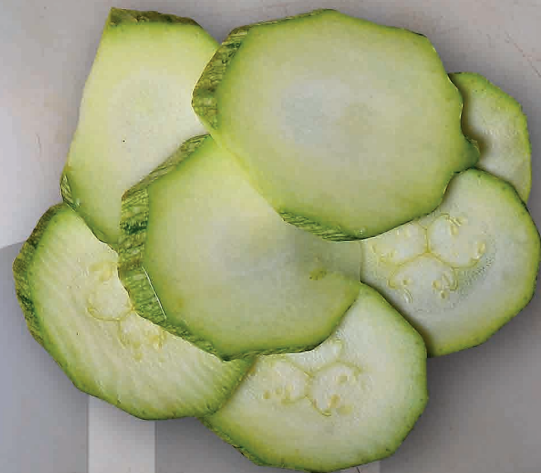
The yacht service is the most recent of Roberto's culinary offerings.

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.



СКЕЙТЕРИНГ НА КОРПОРАТИВНЫХ И ЧАСТНЫХ МЕРОПРИЯТИЯХ

Роберто обладает глубоким пониманием того, как организовать мероприятие, независимо от его размера и характера. Благодаря **десятилетнему опыту** организации кейтеринга на частных и корпоративных мероприятиях, а также для известных национальных и международных брендов, Роберто обладает всем необходимым для обеспечения кейтеринга на любом мероприятии, независимо от его размера, стиля или особенностей.

Профессионализм, творческий подход, элегантность, качество и изящество – так можно охарактеризовать его работу.

Меню, обслуживание и подготовка к приготовлению продуманы с учетом особых потребностей клиента, при этом проявляя **полное понимание и соблюдая индивидуальный подход**.

Философия обслуживания заключается в том, что кейтеринг должен стать **органичной частью мероприятия и отражать ожидания клиента**.

Варианты меню разрабатываются с учетом **времени года и выбора исходных продуктов, местных или экзотических**.



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.

Также изучаются эстетические предпочтения с целью обеспечения **высокого качества подачи блюд и общего оформления.**

Каждое решение, **от замысла до воплощения,** разрабатывается с учетом **общего настроения мероприятия.**

Богатое разнообразие идей, решений и предложений способно привлечь и удивить ваших гостей: креативные элементы декора, уникальное оформление фуршета, специально украшенные столы, дизайн и многое другое.

Кейтеринг призван оставить **незабываемые приятные воспоминания** благодаря не только вкусу, но и цветам, ароматам и текстурам блюд.



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.

КУЛИНАРНОЕ ШОУ

Кулинарное шоу – это форма приготовления блюда, когда шеф-повар демонстрирует клиентам или гостям полный процесс приготовления сложных блюд, включая технологию, работу и азарт настоящего профессионала.

Это не открытая кухня, а специальное мероприятие для демонстрации сложности отдельных блюд и удовлетворения любопытства гостей, начиная с исходных продуктов, которое подробно показывает все этапы и секреты приготовления конечного блюда.

Кулинарное шоу включает не только классическое приготовление ризотто, обладающего великолепным сливочным вкусом, или нарезку и заправку рыбного тартара.

Это более изысканное предложение. Например, особая технология приготовления туринского джандуйотто (традиционный пьемонтский шоколадный десерт с лесными орехами) или варианты тирамису, которые предлагают сочетание ингредиентов на любой вкус.

Роберто также предлагает варианты этого мероприятия с учетом потребностей гостей.

Каждое мероприятие разрабатывается с учетом основной темы и возможностью открыть для себя новые сочетания вкусов, новые навыки и углубленное понимание ингредиентов и их характеристик.



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 tiramisu 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.

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Шеф-кондитер – это не просто мастер высокого класса, но также исследователь, прекрасно ориентирующийся в разнообразных тонких ингредиентах, ароматах и вкусах. Его можно сравнить с **математиком**, который с научной точностью подходит к каждому рецепту. В чем-то он напоминает и **химика**, управляющего поведением различных элементов и их свойствами. Это **новатор**, изучающий и адаптирующий **совершенные технологические инструменты** для реализации своих целей. то **художник**, создающий творение, которое отражает его видение.

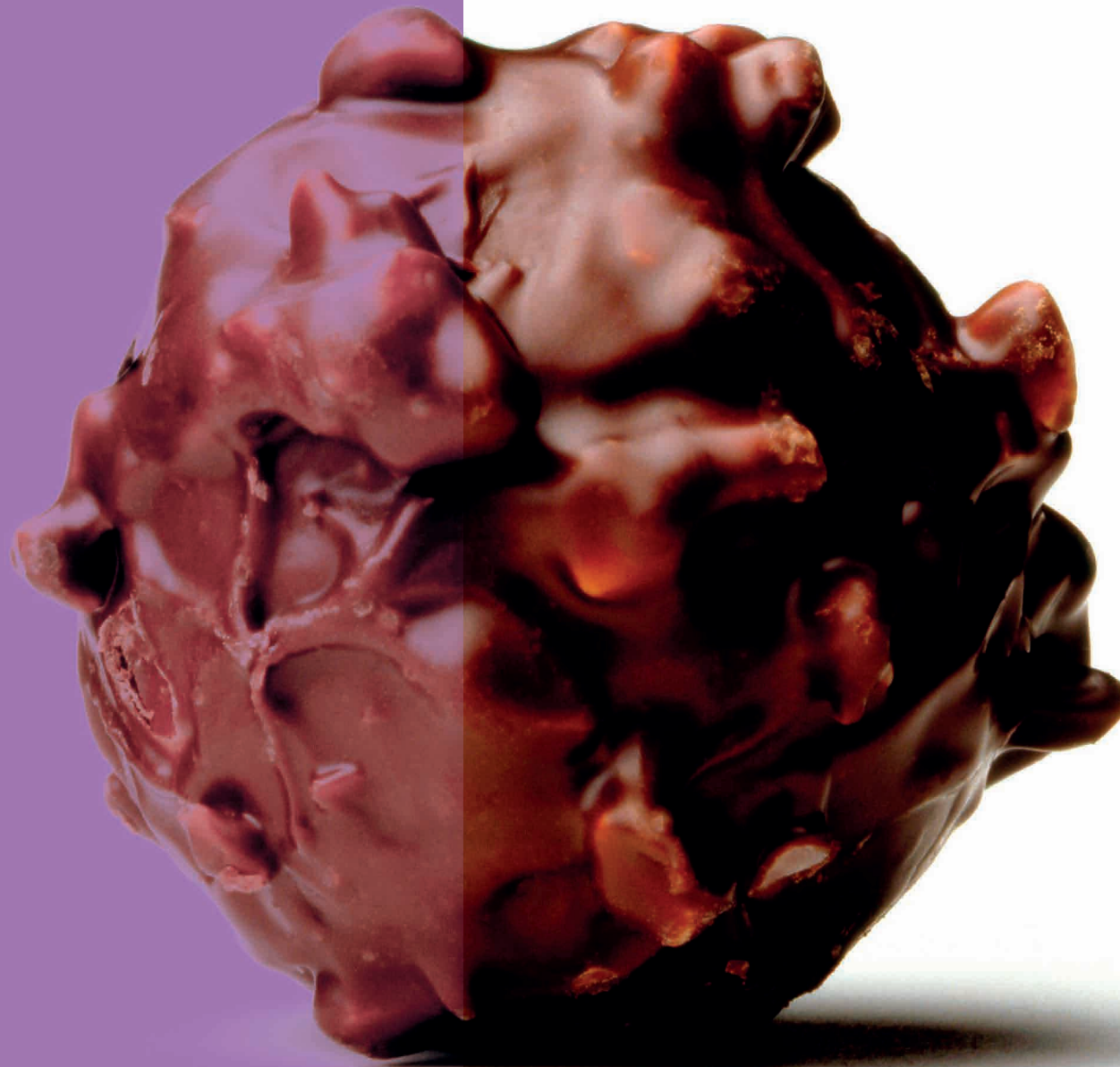
Задача Роберто – **возродить старинные традиции**, в то же время удовлетворяя запросы тех, кто сохраняет любовь к **простым и традиционным вкусам**.

В результате родились такие десерты как традиционные туринские конфеты джандуйотто с новым вкусом, итальянский пирог панеттоне, сменивший классическую форму на более современный стиль и вкус.

Роберто полностью посвятил себя шоколаду, ставшего основной его страстью.

Следует отметить, что кондитерские изделия можно изготовить с учетом пожеланий клиента, учитывая его собственные идеи и пожелания относительно вкуса, цвета и формы.

Даже упаковку можно создать и выполнить по индивидуальному заказу, предлагая уникальный продукт и поистине исключительный подарок.



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.

Кондитерские изделия от Роберто можно купить непосредственно в бистро или заказать с доставкой на дом. Также учитываются вкусы любителей традиционных итальянских солёных закусок, предлагая специальные канapé, лёгкие закуски и крендели.



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