



Von Alain Ducasse ausgewählt: Deutsches Logis-Hotel nimmt am weltweiten Menü-Event teil!

Logis-Küchenchefs aus Sachsen und Rheinland-Pfalz kochen bei „Gout de/Good France“ am 21. März

Wer genießen möchte wie Gott in Frankreich, ist in Logis-Hotels genau richtig: Die französische Hotelkooperation Logis, mit rund 2.300 Häusern Europas größte Kooperation unabhängiger Hoteliers und Restaurantbesitzer, ist bekannt für ihre erstklassigen Restaurants. Das belegt nun auch das Menü-Event „Gout de/Good France“ am 21. März, dessen Teilnehmer von einer Expertenjury um Alain Ducasse, einem der berühmtesten Köche Frankreichs, ausgewählt wurden. Zu den auserwählten Teilnehmern gehört auch das deutsche Logis-Restaurant L'Auberge Gutshof in Sachsen.

„Gout de/Good France“ ist eine Veranstaltung, die in Zusammenarbeit mit dem französischen Ministerium für auswärtige Angelegenheiten und internationale Entwicklung und mit Unterstützung der französischen Botschaften am 21. März weltweit durchgeführt wird. Hierbei kochen insgesamt rund 2.000 Köche auf fünf Kontinenten ein Menü, das den Qualitätsanspruch der französischen Küche in den Mittelpunkt stellt: Frische, saisonale und regionale Produkte, die auf innovative und gleichzeitig zeitlose Weise zubereitet werden.



Das Besondere an diesem Event ist jedoch, dass nicht jedes Restaurant einfach so nach Lust und Laune teilnehmen kann: „Man muss sich bewerben, und eine internationale Jury unter der Leitung von Alain Ducasse trifft die Auswahl. Umso mehr habe ich mich gefreut, dass sechs deutsche Logis-Hotels ihre Zusage in einem hochoffiziellen Schreiben direkt vom französischen Außenministerium erhalten haben. Da nur 25 deutsche Restaurants insgesamt teilnehmen dürfen, ist es schon eine besondere Ehre, dass wir teilnehmen dürfen“, berichtet Tina Weißollek, Hotel- und Küchenchefin im Logis-Restaurant L'Auberge Gutshof und zugleich Repräsentantin der Logis-Hotels in Deutschland.

Das Hauptaugenmerk der Jury lag bei allen Restaurants auf der Zusammenstellung und Auswahl des Menüs. Natürlich können bei den Mehr-Gänge-Menüs auch nur einzelne Gänge bestellt werden. Tina Weißollek, die ihr Metier in Frankreich gelernt hat, reicht als Vorspeise „Tarte Tatin mit Tomaten, Saucisse de Toulouse, Ziegekäse-Feigentürmchen“. Der erste Hauptgang ist ein „Duo vom Seeteufel und Jakobsmuschel in Safransauce, Spinat und Carmaguereis“. Als zweite Hauptspeise serviert sie „Onglet du Boeuf in Rotweinsauce und Schalottenconfit, petit legumes und Kartoffel-Knusperröllchen“. Es folgt ein „Käse-Duo“ und eine „Impression der Küchenchefin von ‚Rondnoir‘ mit Himbeeren und Gewürzen“ als Dessert. Für die Veranstaltung „Gout de/Good France“ (ab 17 Uhr) empfiehlt es sich, zuvor zu reservieren.

Weitere Infos: www.logishotels.com, <http://de.france.fr/de/gout-france-good-france>

.....



Weitere Infos und Reservierungen: Logishotels.com

Gern organisieren wir individuelle Presseaufenthalte!

Bitte richten Sie Ihre Anfrage an maertig@medienkontor.net



Über Logis:

Der „Internationale Verband der Logis-Hotels“ („Fédération Internationale des Logis“, kurz: FIL) ist mit 2.300 Mitgliedern in acht Ländern (Frankreich, Italien, Spanien, Andorra, Deutschland, Belgien, Luxemburg und Niederlande) die größte Kooperation unabhängiger Hoteliers und Restaurantbesitzer Europas. Logis steht seit fast 70 Jahren für starke gemeinsame Werte: Gastfreundschaft und das „Savoir-vivre“ der unterschiedlichen französischen und europäischen Regionen. Jedes Logis-Mitglied bietet eine charmante und einzigartige Unterkunft in einer einzigartigen Region, die mit ein bis vier „Kaminen“ oder als „Logis d'Exception“ („Außergewöhnliches Logis“) klassifiziert ist. Logis d'Exception sind Hotels der gehobenen Klasse für eine anspruchsvolle Kundschaft. Logis zeichnet zudem die Restaurants mit regional inspirierter, traditioneller, moderner oder kreativer Küche mit ein bis vier „Kochtöpfen“ aus. Die allerbesten Logis-Gastronomen werden von einer Gastrojournalisten-Jury als „Table Distinguée“ („Hervorragender Tisch“) ausgezeichnet. Logis hat auch alternative Unterkunftsformen: „Maison by Logis“ bietet Urlaub in Villen, Ferienhäusern, Appartements und Ferienwohnungen. „Insolite by Logis“ umfasst ungewöhnliche und ausgefallene Unterkunftsformen wie Baumhäuser, transparente „Wohnblasen“, Wohnwagen und Jurten. In beiden Unterkunftsformen erhält der Gast auf Wunsch Frühstück und klassischen Logis-Hotelservice. Die Logis-Kurztrips bieten thematische Komplett-Pakete für alle Wünsche.

Pressebilder:

<http://www.medienkontor.net/index.php?id=227>

Presserückfragen: Tina Weißollek (Repräsentantin Logis in Deutschland), Tel. 0160 / 94 74 05 06
Franziska Märtig (MEDIENKONTOR, Pressearbeit), Tel. 0351 / 31 60 515