Super-Yachten und Gourmet-Freuden im Monte-Carlo Bay Hotel & Resort

Monaco Yacht Show, 19. bis 22. September 2012 und Marcel Ravin der neue Star am Küchenhimmel der Côte dAzur

(NL/1390602473) Die Monaco Yacht Show gehört zu den wichtigsten Bootsaustellungen der Welt. Auch dieses Jahr sind über 500 Firmen der weltweit renommiertesten Luxus- und Megajachten vertreten und es werden mehr als 28.000 private und professionelle Besucher aus der ganzen Welt erwartet.
Laden Sie die vollständige Meldung hier als PDF

Die Organisatoren legen strenge Masstäbe an die Auswahl der Aussteller, um höchste Qualität der Produkte und des Services zu garantieren. Die Ausstellungsfläche umfasst 9000 m2 und die Show bietet die Gelegenheit, alle wichtigen Fachleute anzutreffen und die aktuellen Modelle und Techniken kennenzulernen. Dieses Jahr feiert die Yacht Show ihren 20. Geburtstag und wird aus diesem Grund 100 der aussergewöhnlichsten Boote zwischen 82 und 500 Fuss im glamourösen Ambiente von Monaco präsentieren.

Monte-Carlo bietet den Besuchern nebst hochklassigen Events eine riesige Auswahl an kulinarischen Highlights. Von Gourmetfreuden im Louis XV bei Alain Ducasse über die kontemporäre Fusion-Küche von Alain Cavanna in der Buddha- Bar bis zum neuen Talent Marcel Ravin, dem erst 35-jährigen Starkoch aus Martinique.

Ravin leitet unter anderem das trendige, von Pierre-Yves Rochon eingerichtete Blue Bay Restaurant im Hotel Monte Carlo Bay. Sein Werdegang ist international und könnte nicht vielseitiger sein. Mit 17 Jahren schloss er sein Studium am Catering College in Martinique ab und begann seine Karriere in einem Relais & Châteaux Hotel im Elsass. Acht Jahre später kehrte er in die Antillen zurück und begeisterte als Küchenchef in einem Boutique Hotel, das unter seiner Hand den Â?Gault-Millau Golden Key AwardÂ? für das beste Gourmet Hotel der Insel gewann. Fünf Jahre später führte ihn sein Weg wieder nach Frankreich und er wurde Sous-Chef des Bistroquet in Nancy (mit einem Michelin Stern). Nach der erfolgreichen Neulancierung des LÂ?Arc en ciel Â? dem Gourmet Restaurant im Méridien Part-Dieu übernahm er das Zepter als Küchenchef im Méridien Brüssel. Im Monte-Carlo Bay Hotel & Resort traf Ravin auf seinen früheren Vorgesetzten, Sergio Mangini. Zusätzlich zum Blue Bay ist Marcel Ravin auch fürs Il Baretto, LÂ?Orange Verte, das Sommerrestaurant Las Brisas sowie die gesamten Bankette des Hotels verantwortlich.

Marcel Ravin besitzt nebst Talent eine angeborene Leidenschaft für die Küche. Er setzt auf Topqualität der Zutaten und trifft seine Lieferanten am liebsten persönlich. Er benutzt Gewürze und Aromen nur in kleinen Mengen, um den Geschmack des Produktes zu verstärken und nicht um ihn zu ändern.
Ravin nimmt sich selbst nicht allzu wichtig und betont immer wieder, wie vorrangig die Arbeit im Team ist. Er möchte, dass alle Köche partizipieren und ins Geschehen involviert sind. Höchstleistungen und Topqualität können nur im Team vollbracht werden.

Marcel Ravin versucht immer wieder aufs Neue, seine Gäste zu überraschen: Â?Ich möchte, dass meine Klientel sich aus Neugier für eine Speise entscheidet und diese dann immer wieder aus Freude am Genuss wählt. Das Wort Freude soll nicht nur für die Gäste sondern auch für das Team stets an oberster Stelle stehen.

Laden Sie die vollständige Meldung hier als PDF

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:
http://shortpr.com/v6ei1i

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:
http://www.themenportal.de/reise/super-yachten-und-gourmet-freuden-im-monte-carlo-bay-hotel-resort-25713

Pressekontakt

Cinnamon Circle

Herr Joern Pfannkuch
Schwedenstrasse 42
80805 Munich

joern@cinnamoncircle.com

Firmenkontakt

Cinnamon Circle

Herr Joern Pfannkuch
Schwedenstrasse 42
80805 Munich

cinnamoncircle.com
joern@cinnamoncircle.com

Diese Pressemitteilung wurde im Auftrag übermittelt. Für den Inhalt ist allein das berichtende Unternehmen verantwortlich.

Anlage: Bild