

**So gelingt Ihr Sommerfest:**

## **Tipps vom persönlichen Chefkoch Thierry Roussey**

*München, 04. Juli 2011: Als persönlicher Chefkoch verwandelt Thierry Roussey regelmäßig die Wohnzimmer seiner Kunden in Top-Restaurants. Der in München lebende Franzose kreiert aus besten, frischen Zutaten exklusive Menüs. Privatfeiern und Geschäftsessen macht er damit zu einem unvergesslichen Erlebnis. Für Liebhaber sommerlicher Feste, die selbst ihr Organisationsgeschick und Köchentalent unter Beweis stellen wollen, hält der Profi wertvolle Tipps bereit.*

**Ich möchte meine Gäste gerne kulinarisch verwöhnen, aber auch Zeit für sie haben. Worauf sollte ich achten, Herr Roussey?:** „Ein Spagat, der nicht ganz einfach ist! Am besten, Sie wählen die Vorspeise und das Dessert so aus, dass Sie diese bereits am Vortag zubereiten können. Zwischen- und Hauptgang sollten zeitlich gut abgestimmt sein; was sich am Tag der Feier gut vorbereitet aber bewerkstelligen lässt. Ihre Gäste und auch Sie selbst werden das Fest so sicher genießen.“

**Bei der Gemüseauswahl kann ich im Sommer nichts falsch machen, oder?:** „Ja und nein. – Im Sommer stehen uns viele saisonale Grundprodukte von bester Frische zur Verfügung, mit denen Sie ein gesundes und leichtes, farbenfrohes und ausgefallenes Menü zaubern können. Achten Sie unbedingt auf die Qualität. Idealerweise kaufen Sie beim Gemüsehändler ihres Vertrauens oder direkt beim Produzenten - auf dem Markt oder beim regionalen Bauern. Wer Stolpersteine vermeiden will, sollte in jedem Fall vorab bei seinen Gästen erfragen, ob einzelne Zutaten nicht gegessen werden können.“

**Welches Gewürz macht ein Sommeressen perfekt?:** „Besondere Raffinesse können Sie Ihren Fleisch- und Fischspezialitäten mit Piment d'Espelette verleihen. Dieser milde französische Gourmet-Chili hat eine fruchtig-süße Note und hebt den Geschmack vorzüglich. In seiner Heimat, der französischen Baskenregion Labourd, ist Piment d'Espelette kaum aus der Küche wegzudenken.“

**Welches Kochutensil sollte in meinem Gastgeber-Haushalt nicht fehlen?:** „Wer seinen Gästen besonders gut gelungenes Kurzgebratenes servieren möchte, sollte sich früher oder später eine gusseiserne Pfanne zulegen. Diese benötigt zwar mehr Zeit zum Aufwärmen, eignet sich aber besonders gut zum scharfen Anbraten des Fleisches. Auch Gemüse lässt sich gut und schonend darin garen.“

## **Über Thierry Roussey**

*Der in München lebende Franzose Thierry Roussey – Ihr persönlicher Chefkoch – serviert seinen Kunden exklusive französische Küche in den eigenen vier Wänden. Für zwei bis zwölf Personen verwandelt er das heimische Wohnzimmer oder den Geschäftsraum von Firmen in ein Top-Restaurant. Dass französische Küche nicht teuer sein muss, zeigt der Preis: Drei Gänge bietet Roussey ab 59 Euro pro Person zuzüglich einer Basispauschale an. Neben vielen Privatpersonen zählen renommierte Unternehmen wie Peugeot Bayern, Jacques Wein Depot, Lacroix, Nestlé, Gore, Richemont Europa, oder die European Southern Observatory zu seinen Kunden. Seine berufliche Karriere startete Roussey 1986 nach dem Besuch einer Hotelfachschule und Ausbildung zum Sommelier sowie Barmann: Als Sommelier und „Maitre d’Hôtel“ war er in verschiedenen Restaurants und Sterne-Hotels in Kamerun, Frankreich und England tätig, darunter auch das 4-Sterne-Haus Sofitel und das Hotel Disneyland in Paris. Weitere Informationen sowie aktuelle Menüvorschläge unter [www.thierry-roussey.de](http://www.thierry-roussey.de).*

Über ein Belegexemplar würden wir uns bei Verwendung sehr freuen.

## **Kontakt:**

Thierry Roussey

Tel.: +49 (0) 89 – 72 05 94 64

Mobil: +49 (0) 151 – 193 625 62

E-Mail: [cuisine@thierry-roussey.de](mailto:cuisine@thierry-roussey.de)

[www.thierry-roussey.de](http://www.thierry-roussey.de)

Nadine Ormo Kommunikationsberatung & PR

Tel.: +49 (0) 89.71 66 81 40

Mobil: +49 (0) 151.27 52 10 87

E-Mail: [nadine.ormo@authentic-ideas.de](mailto:nadine.ormo@authentic-ideas.de)

[www.authentic-ideas.de](http://www.authentic-ideas.de)