

# Thierry Roussey

## Ihr persönlicher Chefkoch

### **Profil**

#### **Überblick**

Thierry Roussey – Ihr persönlicher Chefkoch – serviert seinen Kunden seit 2004 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. Nach individueller Beratung übernimmt der gelernte Koch und Sommelier den Einkauf der Zutaten sowie die frische Zubereitung vor Ort. Auf Wunsch reicht er auch den zum Menü passenden Wein. Den Ort seines Wirkens hinterlässt er selbstverständlich wieder einwandfrei. Alle Menüs auf der wechselnden Karte kreiert der Franzose selbst. Dass französische Küche nicht teuer sein muss, zeigt der Preis: Drei Gänge bietet Roussey schon ab 69,00 Euro pro Person an – außer Getränken alles inklusive.

#### **Philosophie**

Die kulinarische Kultur Frankreichs, die eigene Freude an Genuss und ausgesuchter Qualität mit seinen Kunden in persönlicher Atmosphäre zu teilen, das war der Impuls für diese Geschäftsidee. Die Zufriedenheit seiner Gäste steht bei Thierry Roussey dabei an erster Stelle. Darunter fällt die Berücksichtigung individueller Wünsche bei der Zusammenstellung der Speisen und Getränke ebenso wie die gewissenhafte Auswahl der exklusiven Zutaten oder die kreative Präsentation der Gerichte. Der Gastgeber soll sich selbst um nichts kümmern müssen, sondern in entspannter Atmosphäre einen ganz besonderen Abend genießen. Zu Rousseys kundenfreundlicher Philosophie gehört auch eine transparente Preisstruktur. Im Menüpreis sind deshalb Anfahrt, Vorbesprechung, der Einkauf, die Zutaten sowie die Dienstleistung vor Ort komplett enthalten.

#### **Referenzen**

Nach nur kurzer Zeit in Deutschland zählt Thierry Roussey neben vielen privaten Kunden auch renommierte Unternehmen wie Peugeot Bayern, Jacques Wein Depot, Lacroix, Nestlé, Gore, Richemont Europa, oder die European Southern Observatory zu seinen Kunden.

## **Leistungsangebot**

### *Privater Rahmen*

Ein Geburtstag, eine Familienfeier oder einfach ein Abend mit Freunden sind Grund für eine Gaumenfreude der besonderen Art. Einerseits möchten die Gastgeber mit ihren Gästen nicht immer in ein Restaurant gehen, sondern einen solchen Anlass einfach mal anders verbringen. Andererseits ist die Organisation einer Einladung zu Hause häufig mit viel Zeit und Arbeit verbunden: Einkaufen, Kochen und Aufräumen. Mit dem persönlichen Chefkoch entstand die Idee, dass das Restaurant zu den Menschen nach Hause kommt. Der Kunde muss sich um nichts kümmern, kann sich ganz entspannt auf die Freunde oder die Familie konzentrieren. Aufgrund der großen Nachfrage nach romantischen Candle-Light-Dinnern lässt sich Roussey für einen zweisamen Abend besonders kreative Menüs mit „liebvollen“ Zutaten einfallen.

### *Geschäftliche Anlässe*

Manchmal sollen Geschäftsessen in einem persönlichen Rahmen und in ruhiger Atmosphäre stattfinden – und trotzdem nicht auf einen exklusiven und seriösen Rahmen verzichten. Thierry Roussey setzt das Unternehmen kulinarisch ins richtige Licht und stimmt auf Wunsch auch die Dekoration oder das Menü selbst auf Corporate Design und Firmen-Image ab.

### *Kochkurse*

Saucen, Vorspeisen, Trüffel, Desserts – der thematischen Vielfalt von Kochkursen ist keine Grenze gesetzt. Raffinierte Tricks, ausgefallene Tipps und kreative Rezepte, die man in keinem Kochbuch lesen kann, lassen einen solchen Themen-Abend zum Erlebnis werden. Der passende Wein ist selbstverständlich inbegriffen. Und wer nebenbei sein Französisch auffrischen möchte, kann einen solchen Kurs auch in der Fremdsprache genießen und als ungezwungene Konversations-Möglichkeit nutzen.

## Vita



Thierry Roussey, geboren 1969 in Kamerun, ist seit 2004 als persönlicher Chefkoch in München tätig.

Davor zeichnete er fünf Jahre lang als Geschäftsführer einer Nicolas Weinfiliale in Paris verantwortlich. Seine berufliche Karriere startete Roussey 1986 nach einer Hotelfachschule und Ausbildung zum Sommelier und Barmann. Als Sommelier und „Maître 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.

Thierry Roussey ist verheiratet und lebt in München.

## Übrigens ...

... kreiert Thierry Roussey all seine Gerichte selbst.

... ist Thierry Roussey kein Caterer im klassischen Sinne, da er alle Speisen ganz frisch vor Ort zubereitet.

... kocht er aus diesem Grunde idealerweise für 2 bis 12 Personen. Nach frühzeitiger Absprache lassen sich aber auch größere Veranstaltungen für maximal 30 Personen organisieren.

... kann Ihnen Thierry Roussey auch bei der Organisation von Mobiliar, Geschirr und Dekoration behilflich sein.

... kann der Kunde stets seine ganz persönlichen Wünsche in die Menüzusammenstellung einfließen lassen.

... kann Thierry Roussey als ausgebildeter Sommelier und Barmann seine Gäste in puncto Wein und Spirituosen kompetent beraten.

... ist bei den Menüpreisen Anfahrt, Vorbesprechung, Besichtigung der Küche, das Mitbringen fehlender Basisausstattung, Einkaufen, Kochen, Servieren und Abwaschen enthalten

... wurde der Franzose in Kamerun geboren und ist oft auf kulinarischen Reisen in Südostasien. Neben der französischen Küche stehen auf Wunsch deshalb auch Kreationen der thailändischen, laotischen, vietnamesischen und nordafrikanischen Küche auf dem Menü.

... ist Thierry Roussey gerne auch über die Stadtgrenze Münchens hinaus für seine Kunden aktiv.

## Kontakt:



Thierry Roussey  
Dauthendeustr. 2  
81377 München  
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)

## Pressekontakt

authentic ideas

Nadine Ormo Kommunikationsberatung & PR

+49 (0) 89.71 66 81 40

+49 (0) 151.27 52 10 87

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