

Der frische Franzose Chopelin

Meister-Rendezvous am Samstag, 31. Januar 2015 um 19.00 h



WDR **Fernsehköchin**
Martina Kömpel
kocht im Chopelin.



| | |
|-------------|-------|
| Ticketpreis | |
| Menü | 64,00 |
| Spende* | 15,00 |
| Ticket | 79,00 |

Nach einer Champagner-Begrüßung kochen Martina Kömpel und Yves Chopelin jeweils 2 Gänge des 4-Gang-Menüs.



4-Gang-Menü inkl.
Champagner-Begrüßung
und Mineralwasser

79,00 € pro Person

* Die Spende geht an den Verein
„Sonne, Mond und Sterne e.V.“

Der frische Franzose Chopelin

Martina Kömpel ...

... hat einen Job, um den sie nicht jeder beneidet. Denn das Kochen geht auf die Knochen. Als Köchin und Wahl-Pariserin sind feine Menüs für sie Tagesgeschäft und ihre Gäste kommen aus den illustren Zirkeln der Macht. Obwohl sie als einzige unter den deutschen TV-Köchen seit kurzem erst ein eigenes Restaurant betreibt, gehört sie im Catering der französischen Hauptstadt zu den tonangebenden Figuren.

„Wer bei mir essen will, der muss mich bestellen.“

Die gebürtige Krefelderin begann Anfang der neunziger Jahre neben Ihrem Studium für „Käfer’s“ in München zu arbeiten. Der entscheidende Schritt in die Haute Gastronomie fand allerdings erst ein paar Jahre später in Frankreich statt. In Paris startete sie ihre Laufbahn beim Drei-Sterne-Koch Alain Senderens im weltberühmten „Lucas Carton“. Im Jahr 2007 bestand sie den Meisterbrief an der berühmten „Ecole supérieure de la cuisine française Ferrandi“, während sie bereits beim Spitzenkoch Michel Roth im Hôtel Ritz arbeitete.

Im gleichen Jahr führte Martina als Moderatorin jede Woche durch die Kochsendung „Ran an den Herd“ im WDR. Seit 2008 kocht Martina regelmäßig bei Markus Lanz und sitzt in der Jury der „Küchenschlacht“, beides im ZDF.

Seit kurzem leitet Martina Kömpel auch die Cafeteria im Pariser Goethe Institut. Außerdem betreibt sie ein eigenes Unternehmen, das unter der Marke „Knusperfee“ exklusiv Lebkuchenhäuschen zur Weihnachtszeit vertreibt. Jüngst hat sie in Frankreich ihr eigenes Restaurant eröffnet. Trotzdem ist sie jetzt im Chopelin zu Gast - und freut sich.

„Kochen ist mehr als eine Leidenschaft, es ist die Kunst, das Vergängliche einen Augenblick festzuhalten.“