



**»Stars, Food & Art«**

**Am 9. und 10. Juli 2010 zum ersten Mal in München – im Sofitel Munich Bayerpost**

Das Luxushotel in der Bayerstraße hat zwölf deutsche und internationale Gourmetköche dazu eingeladen, die Gaumen ihrer Gäste zu verwöhnen. Insgesamt zieren die vorgeführten Kochkünste 21 Michelin-Sterne. An zwei Abenden kreieren jeweils sechs Spitzenköche ein sechsgängiges Menü, wobei jeder von ihnen für einen Gang verantwortlich ist, sodass die Gäste mit jedem Gericht eine Überraschung erwartet. Ein Teil des Erlöses aus beiden Veranstaltungen kommt dem »Artists for Kids – Projekt für kreative Jugendhilfe« ([www.artists-for-kids.de](http://www.artists-for-kids.de)) zugute.

# 21 MICHELIN-STERNE LEUCHTEN ÜBER MÜNCHEN

Das Gourmetfestival »Stars, Food & Art« wurde von der französischen Luxus-hotelgruppe Sofitel in Kooperation mit Lise Goeman Borgesius ins Leben gerufen. Das spektakuläre Festival steht für die perfekte Verbindung von Kunst mit höchsten kulinarischen Genüssen: Anspruchsvollste künstlerische Darbietungen begleiten die köstlichen Kreationen international gefeierter Spitzenköche.



Die Karte kostet pro Person und Abend 550 Euro und enthält das Menü mit korrespondierenden Getränken sowie das künstlerische Rahmenprogramm. Reservierungen sowohl für private Gäste als auch für Firmen bzw. Gruppen sind unter +49 (0) 89.599 48 29 26 oder [sfa-munich@sofitel.com](mailto:sfa-munich@sofitel.com) gerne willkommen. ■



**Am Freitag, den 9. Juli 2010, kochen:**

- \* Mario Gamba\*, Acquarello (München, Deutschland)
- \* Anna Sgroi\*, Sgroi (Hamburg, Deutschland)
- \* Frank Rosin\*, Rosin (Dorsten, Deutschland)
- \* Philippe Gauvreau\*\*, Philippe Gauvreau (Lyon, Frankreich)
- \* Giovanni D'Amato\*\*, Il Rigoletto (Reggiolo, Italien)
- \* Michel Sarran\*\*, Michel Sarran (Toulouse, Frankreich)

**Am Samstag, den 10. Juli 2010, kochen:**

- \* Thomas Buhner\*\*, La Vie (Osnabrück, Deutschland)
- \* Tim Raue\*, MA Tim Raue (Berlin, Deutschland)
- \* Wolfgang Becker\*\*, Becker's (Trier, Deutschland)
- \* Christophe Bacquié\*\*, Le Monte Cristo (Le Castellet, Frankreich)
- \* Moshik Roth \*\*, Brouwerskolkje (Overveen, Niederlande)
- \* Frédéric Anton\*\*, Le Pré Catelan (Paris, Frankreich)

# Gourmet NEWS:



**Ausgezeichnet**

Die Capella Bar & Cigar Lounge im Breidenbacher Hof in Düsseldorf wurde dieses Jahr als »Bar des Jahres« mit dem renommierten Glenfiddich Award für Barkultur ausgezeichnet.

**360-Grad-Blick  
über München**

Auf der neu gestalteten Dachterrasse China Moon Roof Terrace bietet das Mandarin Oriental, Munich, seinen Hotelgästen einen neuen einmaligen Pool Butler Service. Von dem Infinity Pool und den Liegeflächen aus haben die Gäste einen traumhaften 360-Grad-Blick über die Dächer von München und können sich in greifbarer Nähe zur Frauenkirche ausgiebig verwöhnen lassen.



**Althoff Festival**

Am 29. August ist es wieder soweit: Die Crème de la Crème der nationalen und internationalen Meisterköche trifft sich im Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach.

Vorschau  
PorscheClubLife-Magazin  
Herbst 2010

**Gute Jahrgänge aus  
3 Jahrhunderten**

Zu einer der wohl außergewöhnlichsten Weindegustationen in diesem Jahr trafen sich Freunde und Weinkenner im legendären St. Regis Mardavall auf Mallorca. Ein ausführlicher Bericht folgt in der Herbstausgabe des PorscheClubLife-Magazins.

