

Michel Michaud til Molskroen Strandhotel

Den 12. April 2014 åbner Molskroen Strandhotel, kun et par hundrede meter fra selve Molskroen med en fantastisk beliggenhed ud til vandet i naturskønne omgivelser. I det store åbne køkken kommer den hæderkronede kok Michel Michaud til at slå sine folder, og det bliver med en enkel og uprætentiøs tilgang til det gode måltid.

Under navnet Molskroen Brasserie slås dørene meget snart op med fransk manér og fantastisk udsigt til havet og Molsbjergene i ryggen. Menukortet på Brassieriet bliver præget af fisk og skaldyr, og ambitionen er klar: "For 10 år siden startede jeg opgaven med at gøre Ruths Brasserie på Ruths Hotel i Skagen kendt i hele Danmark. Det lykkedes. Nu er det min drøm at gentage den succes med Brassieriet på Molskroen og skabe en kulinarisk højborg, kendt for den gode smag og atmosfære," fortæller Michel Michaud.

Michel Michaud har i mere end 30 år været en slags fanebærer for den danske kokkestand, og det er noget af et scoop, at Molskroen Strandhotel kan bryste sig af, at chefen i køkkenet bliver en personlighed med et så imponerende CV.

Bag spise-og feriestedet på Mols-egnen står ejerne og ægteparret Vivi og Henrik Frederiksen, der startede ud med at genåbne selve Molskroen i 2013. Hurtigt efter tog de det første spadestik til Molskroen Strandhotel, der snart står færdigbygget og klar til at modtage gæster. Strandhotellet skal opfylde tanken om afslappet luksus med en uhøjtidelig stemning, hvor materialer i særklasse skal underbygge tilhørsforholdet med Molskroen.

Michel Michaud fortsætter: "Henrik Frederiksen tilbød mig en mulighed for at servere god mad, som smager af det, det er. Det skal ikke være fint bare for at være fint. Der har de senere år været en tendens til, at det handler mere om, hvor fint det ser ud på tallerkenen, fremfor hvordan det smager." Henrik Frederiksen supplerer: "Med Michel i køkkenet på Strandhotellet og Wassim Hallal på Molskroen mener jeg, vi nu her på Mols har formået at give vores gæster en unik og samlet mulighed for at gå på opdagelse i noget af det bedste gastronomi, der kan opdrives i Danmark.

Michel Michaud ønsker, at hans gæster skal hygge sig, slappe af og ikke mindst nyde den gode smag. Alt er baseret på gode råvarer, og der kommer helt nye specialiteter på menukortet. Kendere af Michauds køkken kan dog glæde sig over, at han viderefører nogle af sine berømte og velkendte retter til Molskroen. Det betyder, at gæsterne kan glæde sig til både Gateau Marcel og den velkendte Tartare.

Molskroens Strandhotel ligger - som navnet antyder ud til vandet - med fantastisk udsigt fra de fleste værelser. Alle stilrene og i høj kvalitet. Perfekt til en forkælelsesweekend, miniferie eller som konferencested i fantastiske naturomgivelser for foden af Mols bjerge.

Michel Michaud - Blå Bog:

Født i Cognac 1946 i Frankrig

Køkkenchef på Falsled Kro (1971), Kong Hans (1976), Søllerød Kro (1986)

Indehaver af Marie Louise i 1993

Køkkenchef på Ruths Hotel, GI Skagen i 2004 – 2014.

Fra april 2014 ny chefkok på Molskroen Brasserie, Ebeltoft

Tildelt Årets Champagnepris 1999 (som den første i Danmark)

Årets restaurant i 1999/2000

Diplom fra Dansk Gastronomisk Akademi (2 gange)

Udenlandsk orden: F.M.A.3

Ridder af Dannebrog i 2008

Medforfatter til udgivelsen Fem kokkehuer, og har udgivet Mine Livretter (2000).

2007 bogudgivelse af Edith Moltke-Leth : Ruths Hotel og Michel Michaud

Kendt for en række nyskabelser i den gastronomiske elite, blandt andet ostevognen, kokkenes synlighed i det åbne køkken. Michel Michaud har bragt et internationalt kvalitetsniveau ind i dansk madkultur, og blev i maj 2008 slået til ridder af den franske fortjenstorden.

Har modtaget hædersbevisningen for sit store talent og hans virke til fordel for promoveringen af franske produkter og fransk cuisine i Danmark.

Email: molskroen@strandhotel.dk

Infoboks:

- *Molskroens Strandhotel kommer til at tilbyde koncerter med jazz og intimkoncerter i løbet af sæsonen.*
- *Hotellet har sammen med Molskroen i alt 48 værelser og er oplagt til bryllupper, konfirmationer og konferencer. Det nye Molskroen Strandhotel opføres i de bedste materialer med 29 værelser, 2 suiter, lounge bar, stor udendørs terrasse med havudsigt. Hertil møde – og conferencefaciliteter samt festlokaler med plads til 140 gæster.*
- *Det ligger ejerne meget på sinde at alle skal have mulighed for at nyde et ferieophold på bedste vis, derfor er der handicapværelser til rådighed med de nødvendige faciliteter.*
- *Molskroens Strandhotel åbner den 12. April 2014.*
- *Se mere på molskroen.dk*

Baggrund:

Foråret 2011 var startskuddet på det første byggeprojekt for Molskroens ejer, ægteparret Vivi og Henrik Frederiksen, Lyngsbækgaard. Det velkendte, gamle skomagerhus i Ebeltoft by, gennemgik en gennemgribende renovering med respekt for den oprindelige arkitektur og bindingsværk og fremstår i dag som en moderne restaurant med navnet 'Støvlen' til glæde for både lokale og turister. De visionære ejere havde mod på mere og det nyrenoverede Molskroen, med hotel og gourmetrestaurant var klar i foråret 2013.

Kontakt venligst Susanne Carstens på mobil 26 80 99 09, for yderligere information.