

## **Club L'Indochine eröffnet in der Althoff Villa Belrose in St. Tropez**

### **Pop-Up-Restaurant mit Berliner Szenegastronom The Duc Ngo für die Saison 2022**

GASSIN/KÖLN, 28. April 2022 (w&p) – Die Althoff Collection startet zusammen mit dem bekannten Koch und erfolgreichen Berliner Gastronomieunternehmer The Duc Ngo das spannende Pop-Up-Konzept „Club L'Indochine“ für das Fünf-Sterne-Hotel Resort Villa Belrose in St. Tropez.

Das Beste aus zwei großartigen Welten – der Haute Cuisine aus Frankreich und der frischen ausdrucksstarken Küche Indochinas – prägen das kulinarische Angebot, welches The Duc Ngo für das Pop-Up-Restaurant der Villa Belrose konzipiert hat.

Im „Club L'Indochine“ trifft europäische Kochkunst auf intensive Kräuter und Gewürze der vietnamesischen Küche. Als Küchenchef fungiert Sternekoch Jimmy Coustel, der von 2009 bis 2014 als Sous Chef in der Villa Belrose tätig war. Im Anschluss übernahm er die Rolle als Chef de Cuisine im Restaurant „La Palmerai“ im Hotel Château de Valmer, wurde 2016 vom Gault&Millau zum „Newcomer des Jahres“ gekürt und erhielt 2017 einen Stern im Guide Michelin. Seit 2020 führt der heute 36-Jährige seine eigene Gastronomie in Cavalaire-Sur-Mer, das „Bergamote“.

Das innovative Pop-Up-Konzept findet in der Saison 2022 im Restaurant „Le Belrose“ statt. Erweitert wird das gastronomische Angebot der Villa Belrose mit dem legeren Pool-Restaurant „Le Petit Belrose“.

The Duc Ngo erklärt voller Enthusiasmus: „Die Möglichkeit, meine großartige Heimatküche gepaart mit der französischen Spitzenküche einer so internationalen Klientel zu präsentieren, ist einfach nur aufregend und erfüllt mich mit großer Vorfreude. Die gastronomisch versierte Althoff Collection bietet hierfür das ideale Terrain.“

Frank Marrenbach, CEO der Althoff Hotels, ergänzt: „Ich freue mich auf neue kulinarische Horizonte und die Zusammenarbeit mit The Duc Ngo, dessen Trendgespür ich seit vielen Jahre sehr schätze. Unser im letzten Jahr gestartetes Villa Rental Angebot war auf Anhieb ein großer Erfolg und mit dem ‚Club L'Indochine‘ bieten wir unseren Gästen nun einen weiteren Höhepunkt.“

General Manager Robert van Straaten sieht im „Club L'Indochine“ ein „sehr angesagtes Konzept, passend für die anspruchsvollen Gäste in St. Tropez“.

Informationen zum Hotel unter <https://www.althoffcollection.com/de/althoff-villa-belrose>.

#### **Über die Althoff Collection**

Die Althoff Collection, als Teil der Dachmarke Althoff Hotels, ist Deutschlands einzige inhabergeführte Luxushotel-Marke. Die derzeit sechs individuellen Fünf-Sterne-Häusern der Kollektion setzen auf Gourmetküchen sowie Beauty- und Spa-Anwendungen auf höchstem Niveau. Zum Portfolio zählen das Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach nahe Köln, das Hotel Fürstenhof in Celle, das Hotel am Schlossgarten in Stuttgart, das Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern am Tegernsee, das St. James's Hotel & Club

in London und das Hotel Villa Belrose in St. Tropez. Die Philosophie der Althoff Collection beruht auf den Säulen Kulinarik, Architektur, Design und Service. Weitere Informationen unter [www.althoffcollection.com](http://www.althoffcollection.com).

## Über The Duc Ngo

Als Gastronom ist The Duc Ngo längst überregional bekannt.

1974 in Hanoi geboren, kam er im Jahr 1979 als chinesisch stämmiger Flüchtender über Hongkong nach Berlin.

Im Jahr 1994 legte The Duc Ngo auf dem Friedrich-Ebert-Gymnasium in Berlin Wilmersdorf sein Abitur ab, jobbte aber bereits nebenbei in der Systemgastronomie und interessierte sich schon früh für die japanische Küche. Aus diesem Grund begann er Japanologie an der FU Berlin zu studieren und nebenbei bei Tillmann Zorn im „Sachiko Sushi Berlin“ zu arbeiten. Im Jahr 1998 arbeitete er für zwei Monate als Sushikoch in Moskau.

Inspiziert von einer Reise mit Freunden nach New York, Los Angeles und Miami erkannte er schon früh den Puls der Zeit, und steckte die Einkünfte seiner Anstellungen mit 24 Jahren in die Finanzierung seines ersten eigenen Restaurants.

Der Autodidakt eröffnete das „Kuchi“ im Januar 1999. Anschließend das „Next to Kuchi“ und das „Kuchi Mitte“. Im Winter 2005 folgte das Fine Dining Restaurant „shiro i shiro“, das im Jahr darauf direkt zu den weltweit 50 besten Neueröffnungen gewählt wurde. Nach dessen Schließung zog es den Weltenbummler wieder hinaus, von den USA über Vietnam und Japan, bis nach Südamerika.

Und wieder setzte er seine Inspirationen gekonnt um und kochte ab 2009 in der „Cantina“, dem Hinterzimmer der Bar Tausend am Schiffbauerdamm peruanisches Ceviche und japanisch lateinamerikanische Fusion Küche.

Die Idee zog 2016 mit ihm in seinen alten Kiez, dessen Entwicklung Ngo sehr am Herzen liegt. Das 893 Ryotei eröffnet auf der Kantstraße. Das „Madame Ngo“ und das „Funky Fisch“ folgten ein Jahr später und machten das Quintett perfekt.

The Duc Ngo entdeckte nun auch Instagram und die sozialen Medien für sich. Er teilt sein kulinarisches Leben mit großer Freude und hat inzwischen 60.000 Follower.

Mittlerweile Gastronomischer Innovator (2017) und Gastronom des Jahres (Rolling Pin 2018) wurde Ngo Fernsehkoch und bezwang Tim Mälzer 2018 und 2020 in der VOX Sendung Kitchen Impossible mit legendären Auftritten, drehte Knife Fight Club und Ready to Beef.

Heute betreibt der Multigastronom The Duc Ngo fünfzehn Restaurants in Berlin, Frankfurt am Main, Baden-Baden und Braunschweig, ist mit seinen Projekten regelmäßig im Gault & Millau und Guide Michelin vertreten.

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Nicole Maier & Leonie Wilde

Wilde & Partner Communications GmbH

Tel.: +49 (0)89 – 17 91 90 – 30

E-Mail: [althoff@wilde.de](mailto:althoff@wilde.de)