

Neo-traditionelle französische Küche & einer der besten Weinkarten Berlins

Berlin, Januar 2020: Liam Valentine Faggotter trat im August 2019 die Position des Executive Chefs im Cell Restaurant an und löste damit Evgeny Vikentiev als Chefkoch ab. Der gebürtige Australier Liam Valentine Faggotter erlernte das Kochen in namhaften Positionen in renommierten Restaurants wie dem Londoner Hibiscus (**), Amsterdams & moshik (**), und Aria in Brisbane, wobei er auch in den Küchen der Kopenhagener Relae (*) und In de Wulf (*) in Belgien umfangreiche Erfahrungen sammeln konnte. Nach ihrer Ansiedlung in Berlin arbeitete Liam auch als Sous Chef unter Max Strohe im renommierten Restaurant Tulus Lotrek (*) der deutschen Hauptstadt.

Über seine neue Position sagte Liam: "Ich fühle mich geehrt und bin begeistert, als Küchenchef mit dem Cell ein neues Kapitel aufzuschlagen. Mit meiner modernen Interpretation der französischen Cuisine, verfeinerten Geschmackskombinationen und Kochtechniken will ich ein neues Zeichen in der Berliner Food-Szene setzen".

Essen

Die unter der Leitung von Liam kreierte neue Speisekarte von Cell ist eine elegante moderne Interpretation der französischen Gourmetküche und markiert den Beginn eines ehrgeizigen neuen Weges für das Restaurant. Zur Auswahl stehen 5-, 7- oder 9-Gang Menüs sowie ein Menü à la carte für Gruppen von bis zu sechs Personen.

Das Restaurant CELL ist stolz darauf, 15/20 Punkte im Gault & Millau Restaurant Guide 2020 erhalten zu haben. Nach nur zweieinhalb Monaten unter der Leitung des neuen Küchenchefs Liam Valentine Faggotter freut sich das Restaurant über so positive Resonanz.

Wein

Die vom Sommelier Pascal Kunert kuratierte Weinkarte des Restaurants bietet über 400 verschiedene Weine, darunter klassische Jahrgänge und eine Vielzahl von Weinen aus ökologischem und biodynamischem Anbau. Mit dem Coravin Wine System ist Cell in der Lage, spezielle, flexible Weinpaarungen anzubieten, die es den Gästen ermöglichen, das umfangreiche Flaschenangebot zu erkunden.

Die Weinkarte vom Cell wurde kürzlich mit dem Wine Spectator's 2019 'Award of Excellence' ausgezeichnet - nur 6 Restaurants in Berlin haben es auf diese besondere Liste geschafft.

Design

Direkt am Ku'damm, im Herzen des Berliner Kunstviertels Charlottenburg, dinieren die Gäste des Cell umgeben von offener, geometrischer Kunstschmiedearbeit – einer Illusion von Zellen in Zellen. Das komplett offene Konzept mit direktem Einblick in die Arbeit der Chefs verbindet die modernistischen Formen des Bauhausdesigns mit dem Vibe eines zeitgenössischen französischen Fine-Dining-Restaurants. Beeindruckend sind auch die Bilder berühmter russischer Künstler Dmitry Provotorov, Kirill Chelushkin und Vitaly Pushnitsky.

Weitere Informationen

Cell Restaurant

Dienstag-Samstag: 18:30-21:30 (22:00 à la carte)

Uhlandstrasse 172 10719 Berlin

+49 (0) 30 8633 2466

Web: <http://www.cell.restaurant>

Pressekontakt: fw@pepper-berlin.com

