

Magier der Aromen: Chef Hervé Rodriguez ist Gastkoch im Edge

23.11.2018, 14:56 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *Niyama Private Islands*

Presseagentur: *Sabine van Ommen Public Relations GmbH*



Sternekokh Hervé Rodriguez zaubert im Dezember ein festliches Menü für die Gäste des Niyama

November 2018. In eine Lagune eingebettet, umgeben von der faszinierenden Unterwasserwelt der Malediven, bietet das Restaurant Edge des Niyama Private Islands den perfekten Austragungsort für das kulinarische Highlight der Weihnachtssaison: Zehn Tage lang schwingt der französische Sternekokh Hervé Rodriguez den Kochlöffel über der reflektierenden Wasseroberfläche des Indischen Ozeans – 500 Meter von der Küste entfernt.

Niyama Private Islands verleitet jeden noch so erfahrenen Gourmet zu neuen kulinarischen Entdeckungen - das Resort verfügt über neun Restaurants und Bars, die über zwei Inseln verteilt sind. Gäste können unter anderem im Dschungel bei Lagerfeuer, in den Baumkronen oder sechs Meter unter der Meeresoberfläche speisen, von Schwärmen farbenprächtiger Kaiserfischen und anderen Ozeanbewohnern beäugt. Einige der prominentesten Köche der Welt haben bereits ihre Kreationen hier präsentiert und sich von der beeindruckenden Umgebung zu neuen Ideen inspirieren lassen.

Der französische Sternekokh Hervé Rodriguez zaubert vom 19. bis 29. Dezember ein festliches Menü für die Gäste des Edge. Als "Manipulateur de saveurs" – den Namen hat ihm der ehemalige Direktor des Guide Michelin Jean-François Mespède gegeben – ist Rodriguez über die Landesgrenzen bekannt und jongliert meisterhaft mit verschiedenen Geschmacksrichtungen in seinem gefeierten Restaurant MaSa in einem der vornehmsten Vororte von Paris.

Rodriguez' Weg in die Spitzengastronomie war außergewöhnlich und führte ihn von der Hotelier-Schule zur Marine, wo er als persönlicher Koch des Vizeadmirals unter anderem ehemalige französische Staatspräsidenten und Premierminister mit seinem Können begeisterte. Seine weiteren Stationen führten ihn in die mit zwei Sternen ausgezeichneten Hostellerie de Levernois von Jean Crotet in Bourgogne sowie in die Maison Lameloise, dem mit drei Sternen ausgezeichneten Restaurant in Chagny.

Im Alter von 24 Jahren übernahm Rodriguez sein erstes Restaurant. Damals begann er mit Aromen zu experimentieren: Er besann sich auf seine spanischen Wurzeln, begeisterte sich für die japanische Küche, bereiste Vietnam, Marokko und Mittelamerika und erforschte die Landesgeschichte durch Gastronomie. Seine nuancenreiche Kochkunst ist von diesen Erfahrungen geprägt und zeichnet sich durch exotische Aromen und filigrane Techniken aus.

Nun präsentiert Rodriguez seine unverwechselbare Kochphilosophie in diversen saisonalen Menüs im Edge: Die frischen Zutaten stammen aus allen Ecken der Welt. Seine Chef d'Œuvres sind zeitgenössisch, kühn und komplex und werden vor einer atemberaubenden Kulisse des Atolls, mit Blick über den Indischen Ozean serviert - so verführen sie nicht nur zum Genuss, sondern auch zum Staunen.

Gäste des Niyama Private Islands erleben den Magier der Aromen Chef Hervé im Edge vom 19. bis 29. Dezember und lassen das Jahr stil- und genussvoll mit den raffinierten Meisterwerken des Maître de Cuisine ausklingen. Reservierungen werden dringend empfohlen. Reservierung über E-Mail an reservations@niyama.com oder www.niyama.com/festive.

Übernachtung ab 829 US\$ inkl. Frühstück. Reservierungen: reservations@niyama.com, www.niyama.com/de

Portrait

Im südwestlichen Dhaalu-Atoll im Indischen Ozean gelegen, erstreckt sich das Lifestyle-Resort Niyama Private Islands über zwei Inseln: „Play“ und „Chill“ bieten in traumhafter Kulisse aus weißem Sandstrand, üppiger tropischer Vegetation und türkisfarbenem Meer ein doppeltes Urlaubserlebnis und den Luxus der Wahl – die perfekte Symbiose zwischen spannenden Inselaktivitäten und absoluter Privatheit im High End-Luxusbereich. Während die Insel Chill ihrem Namen mit dem Spa-Refugium Drift by Niyama, dem Fine-Dining-Restaurant Edge, der Unterwasser-Lounge Subsix und einem Freilichtkino alle Ehre macht, findet sich auf dem Eiland Play ein abwechslungsreiches Angebot für Aktivurlauber: in unmittelbarer Nähe zum Resort einige der weltweit besten Surfplätze, Wassersport aller Art und ein Baumhaus-Restaurant in sechs Metern Höhe. Ebenso paradiesisch gelegen sind die luxuriösen Beach- und Wasser-Studios jeweils mit Pool, die Familiensuiten und Villen mit direktem Strandzugang für das Bad im kristallklaren Meer.

reservations@niyama.com, www.niyama.com/de

News-ID: 1027983 • Views: 839 (Stand: 09.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1027983/Magier-der-Aromen-Chef-Herv-Rodriguez-ist-Gastkoch-im-Edge.html>