

Pressemeddelelse
Restaurant Frederikshøj
Juni 2009

Århusianske topkokke slår sig sammen

To af de dygtigste kokke i Danmark bliver nu partnere på Restaurant Frederikshøj. Fra den 4. august kan Wassim Hallals og Palle Enevoldsens gastronomiske genistreger opleves på restauranten i Århus, som de vil gøre til Årets Restaurant i løbet af tre år.

Mesterlige menuer og kulinariske kunstværker. Det bliver ganefryd af fornemste slags, når to af Danmarks absolutte stjernekokke slår grydeskeerne sammen på Restaurant Frederikshøj, Århus. Wassim Hallal forlod i september 2008 Restaurant WH, og overtager nu halvdelen af Restaurant Frederikshøj, der under kokken Palle Enevoldsens ledelse i år er prænomineret til Årets Restaurant af Gudme Raaschou Spiseguide. De to mesterkokke vil fremover drive et topspisested på Frederikshøj, hvor ambitionen er at blive kåret som landets allerbedste restaurant inden for 3 år.

"Det er et langt, sejt træk at bevare positionen som toprestaurant, og det slutter ikke, fordi man har fået topanmeldelser i pressen. Nu er vi to til at holde dampen oppe, og vores kompetencer supplerer hinanden perfekt. Det allervigtigste for os er, at vi kan give vores gæster en unik gastronomisk oplevelse, når de besøger os," siger Palle Enevoldsen, der har været indehaver af Restaurant Frederikshøj på Oddervej siden oktober 2006.

Sammen bliver vi endnu bedre

Wassim Hallal, 28 og Palle Enevoldsen, 47 bidrager med forskellige erfaringer til partnerskabet. Palle Enevoldsen har gennem knap 20 år drevet toprestaurant i Århus og vandt som indehaver af Restaurant Le Canard titlen som Årets Restaurant i 1996. Mens Wassim Hallal løb med titlen 10 år senere på Molskroen. Hvorefter han blev køkkenchef på Restaurant WH som høstede topkarakterer i hele dagspressen.

Gastronomi

"Min madstil er klassisk Fransk Haute Cuisine, mens Wassims er nytænkende og sirligt detaljeret. Jeg tror, det bliver rigtig sjovt og spændende at lave mad sammen, og i fællesskab vil vi kunne løfte maden på et højere niveau" siger Palle Enevoldsen.

"Vi har udformet konceptet sammen. Palle har det overordnede ansvar for restauranten, mens jeg passer køkkenet i det daglige forklarer Wassim Hallal.

Menuerne vil fortsat være kreeret af europæiske og danske råvarer af ypperste kvalitet, baseret på vores lokale netværk af udvalgte specialleverandører som blandt grønne asparges og strandkål fra Mols m.m..

En ny hverdag

Det er ikke en ny tanke for de to mesterkokke at blive partnere. Og i marts i år fik de med succes prøvet samarbejdet af og set hinanden an, da der var kokketræf på Restaurant Frederikshøj.

"Vi har talt om at slå os sammen i mange år – helt tilbage til da jeg stoppede på Molskroen. Der er bare nogle kollegaer, som man synes, det er sjovere at arbejde sammen med end andre, og vi har altid kunnet tale fortroligt sammen," fortæller Wassim Hallal.

Med kombinationen af en ny ledelse samt et dygtigt og ambitiøst personale bliver det spændende at få en ny hverdag til at lykkes med nye arbejdsrutiner. Vi glæder os til at give vores gæster en oplevelse ud over det sædvanlige," siger de samstemmende.

Udover gourmetrestauranten fortsætter vi uændret med små og mellemstore selskaber fra 20 til 150 personer samt møde- og konferencefaciliteter til uændrede priser.