

PROVOCATEUR

BERLIN

General Manager Ronald Spicale

Der 38-jährige Ronald Spicale ist General Manager des Provocateur Berlin. Spicale blickt bereits auf eine eindrucksvolle Karriere in der hiesigen Spitzen-Hotellerie zurück. Nach seiner



Ausbildung zum Hotelfachmann in der Traube Tonbach in Baiersbrunn führte ihn sein Studium der Internationalen Betriebswirtschaftslehre mit Spezialisierung in Hotel- und Touristikmanagement neben der IBS in Berlin auch an die University of Sunderland (Vereinigtes Königreich). Im Anschluss sammelte Spicale wertvolle Erfahrungen in den Bereichen Reservierung, Event und Verkauf bei The Ritz-Carlton Hotel Company und Marriott Hotels in Berlin. Seine nächste Station war das Hotel Adlon Kempinski, wo er zuletzt die Position des Director of Sales & Marketing besetzt hat. Spicales Motto bei der Arbeit: „Vergnügen mit Vergnügen zu bereiten!“

Beim Aufbau des Provocateur Berlin hat Ronald Spicale nun zum ersten Mal bei der Planung eines neuen Hauses mitgewirkt: „Das letzte Jahr zählt definitiv zu einem der aufregendsten in meinem Leben. Dass ich von der ersten Stunde an bei der Gestaltung und Konzeption eines Hotels und einer komplett neuen Marke dabei sein durfte, ist eine Ehre. Wir alle arbeiten mit voller Leidenschaft an diesem Projekt“, so Spicale.

Restaurant „Golden Phoenix“ Chefkoch Duc Ngo

Für das Restaurant zeichnet sich der bekannte Gastronom und Partner der Gekko Group Duc Ngo verantwortlich. Er wurde in Hanoi geboren. Seine Mutter ist Vietnamesin und sein Vater Chinese. Duc Ngo ist eine der prägendsten Figuren der jüngeren Berliner Gastronomieszene. Seitdem er mit dem Kuchi Restaurant vor ca. 15 Jahren Sushi in Berlin salonfähig gemacht hat,



begeistert er das Publikum mit immer neuen Restaurantkonzepten. Im Provocateur Berlin wird er seine Vision einer Franko-Chinesischen Küche realisieren. Französische Finesse trifft auf die markanten Aromen Chinas: „Ich werde Speisen aus meiner Kindheit zubereiten. Die festlichen, traditionellen Gerichte, die meine Tanten und Onkel gekocht haben. Und ich werde sie noch besser machen“, so Duc. „Das Golden Phoenix sieht sehr Französisch und elegant aus. Paris trifft Shanghai. Also haben wir einige besonders aufreizende Gerichte kreiert.“ Der Name Golden Phoenix ist eine Hommage an die klassischen chinesischen Restaurants der 70er/80er Jahre. Als Kind habe ich nur solche China Restaurants gesehen oder war immer mit meiner Familie dort essen. Es ist meine

PROVOCATEUR

BERLIN

persönliche Nostalgie“, so der Chefkoch weiter. Das Fabeltier Phoenix steht für Unsterblichkeit und Wiedergeburt. Diese Vorstellung findet sich heute noch in der Redewendung „Wie ein Phoenix aus der Asche“ für etwas, das schon verloren geglaubt war, aber in neuem Glanz wiedererscheint. „Sowie die Restaurants meiner Kindheit aber auch das alte Hotel Savigny zu unserem heutigem Provocateur geworden sind“, erklärt Duc. Neben dem Restaurant im Provocateur leitet Duc Ngo auch das Kuchi, das Madame Ngo und das 893 Ryōtei in Berlin sowie die beiden moriki in den Deutsche Bank Türmen in Frankfurt und im Roomers in Baden-Baden.

Barchef Nico Krznar

Nico Krznar aus Berlin ist ein Quereinsteiger in der Gastronomie. Der 33-jährige liebt Daiquiris, Champagner, Gin Tonic und Scotch. Seit 12 Jahren ist er hinter der Bar tätig. Davon hat er 8 Jahre lang die Hefner Bar in Berlin geführt. Seit 2015 gehört Nico Krznar zu der Gekko Family und darf auch im Provocateur Berlin nicht fehlen. „Ich freue mich mit meinem Team eine neue Bar in Charlottenburg zu leiten. Und den Gästen aus der Umgebung, den Hotelgästen und allen Genießern tolle Drinks zu servieren. Die enge Zusammenarbeit mit dem Restaurant macht es besonders spannend“, so der Barchef.

Pressekontakt:

Kathrin Wunderer

Director Public Relations

Landsberger Straße 68

80339 München

T +49 89 452 202-712

kathrin.wunderer@roomers-munich.com

www.roomers.eu / www.provocateur-hotel.com