COMMUNIQUÉ DE PRESSE

2012 : un nouveau guide, 19 nouveaux Grands Chefs

Genève, le 15 novembre 2011 – La gastronomie, l'une des flammes des Relais & Châteaux. Le savoir-faire, l'excellence, le partage… Sans doute, la manifestation la plus sensible de leur art de vivre. Dans le guide 2012, 19 nouvelles tables vous proposent d'y goûter. Au menu ?

Une cuisine de tradition, à savourer dans la salle de cérémonie du thé du Kashiwaya, le ryotei d'**Hideaki Matsuo** à Osaka, au Japon.
Des mets mariant comme nulle part ailleurs savoir-faire français et saveurs asiatiques, signés **Lan-Shu Chen** pour Le Moût Restaurant de Taiwan.
Les classiques italiens revus par **Mark Ladner & Mario Batali** dans ce palazzo d'acajou et de marbre qu'est Del Posto, ou servis en version marine dans le décor d'onyx égyptien de bois rose du Marea de **Michael White & Jared Gadbaw**, à New York City aux USA pour l'un comme pour l'autre.
Un hymne à la nature environnante, enchanteresse, presque féerique, dans le décor comme au creux de l'assiette. Aux Pays-Bas, au De Lindenhof, entre canaux et toit de chaume, sous le contrôle de **Martin Kruithof**. En lisière de Bruxelles en Belgique, au Chalet de la Forêt chez **Pascal Devalkeneer**, autour d'une cuisine inspirée par le terroir. Aux portes du Beaujolais en France avec les préparations finaudes de **Guy Lassausaie** au Restaurant Guy Lassausaie. En Écosse, entre crème des produits locaux et décor ouaté, supervisés par **Andrew Fairlie**, en son théâtral Restaurant Andrew Fairlie.

Une cuisine « qui change »… en bien, portée qu'elle est par une créativité mesurée. À Vichy, en France, au gré de préparations modernes et sans frontière, dans le chalet de briques Napoléon III de **Jacques Decoret**, Maître en sa Maison Decoret. En Espagne, en Italie et en Autriche, avec respectivement **Ramon Freixa** du Ramon Freixa Madrid, **Antonino Cannavacciuolo** de la Villa Crespi et **Simon Taxacher** de l'Hotel Restaurant Spa Rosengarten, tous trois auteurs d'une cuisine méditerranéenne détonante.

De l'expérimentation. Là autour du terroir local, objet de toutes les créations de **Jérôme Ferrer** au Restaurant Europea de Montréal au Canada, ici avec un parti pris artistique fort signé **Davide Scabin** au Combal.Zero du musée d'Art contemporain de Rivoli, en Italie.

À ces 14 nouveaux Grands Chefs issus de nouvelles Maisons s'ajoutent 5 maisons Relais & Châteaux honorés en 2012 de cette distinction. 5 autres cuisines… Les plus beaux produits, qui voyagent entre les mains de **Christophe Bacquié** à l'Hôtel du Castellet en France. Les créations contemporaines, inspirées par la Méditerranée, d'**Antonio Guida** pour Il Pellicano en Italie. Les préparations traditionnelles déconstruites de **Peter Tempelhoff** au Greenhouse de The Cellars - Hohenort Hotel d'Afrique du Sud. La cuisine de terroir made in Californie, haute en couleurs et en saveurs, de **Gunnar Thompson** au Château de Sureau, ou, aux USA toujours, à la Blackberry Farm, les assiettes locavores, entre produits de la ferme et des jardins, signées **Joseph Lenn.**

Tous ces Grands Chefs, comme leur cuisine, inscrivent les Relais & Châteaux dans leur temps, aux goûts de l'époque. Savourez.

Relais & Châteaux est une collection exclusive de 518 des meilleurs hôtels de charme et restaurants gastronomiques présents dans 60 pays. En Suisse, 29 établissements représentent actuellement le prestigieux label Relais & Châteaux. Créée en France en 1954, l'association a pour vocation le rayonnement d'un art de vivre unique à travers le monde en sélectionnant des établissements d'excellence au caractère unique. Au-delà, Relais & Châteaux est une famille d'hôteliers et de grands chefs venant de tous horizons, réunis par la passion et l'engagement personnel de faire vivre à leurs hôtes un moment d'harmonie exceptionnel, une célébration des sens inoubliable. Des vignes de la Napa Valley aux plages de Bali, des oliviers de Provence aux réserves d'Afrique du Sud, Relais & Châteaux rassemble les étapes de la plus belle route à la découverte de chaque terroir et de chaque pays. La signature de Relais & Châteaux est le reflet de cette ambition: «Partout dans le monde, unique au monde.»

Informations complémentaires (médias):

Primus Communications S.à.r.l.
Sabine Biedermann, Vice-Direction
Tél.: +41 (0)44 387 57 37 / Mobile: +41 (0)78 628 10 28
sabine.biedermann@primuscommunications.ch
www.primuscommunications.ch

Relais & Châteaux
Richard Guyon, Directeur, Suisse & Liechtenstein
Tél.: +41 (0)22 310 85 25 / Mobile: +41 (0)79 682 03 21
r.guyon@relaischateaux.com
www.relaischateaux.com