COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Relais & Châteaux : Dîner des Grands Chefs au Château de Versailles

Ce 6 avril 2011 la célèbre Galerie des Batailles du château du Roi Soleil a été le cadre d'une soirée à la gloire de la culture et de la gastronomie française. Organisé à l'initiative de Jaume Tàpies, Président de Relais & Châteaux et de Marc Haeberlin, Président de Grandes Tables du Monde, placé sous le Haut Patronage du Président Nicolas Sarkozy, ce dîner unique, réalisé avec la participation de la société Moët Hennessy, a réuni 60 Grands Chefs de notoriété internationale. Tous ont célébré ensemble l'inscription par l'UNESCO du Repas Gastronomique des Français au Patrimoine Immatériel de l'Humanité.

Genève, le 7 avril 2011 – Venus de toutes les régions de France mais aussi de tous les continents, ils ont créé chacun un plat d'exception à partir des produits les plus nobles : Canard de Challans, Homard de Bretagne, Coquille St Jacques de Port-en-Bessin, Caviar d'Aquitaine, Morilles de Printemps, Huître de Marennes, Roquefort… Pour l'occasion les Chefs des cuisines de la Présidence de la République participaient à l'exploit.

Les 650 convives privilégiés ont d'abord effectué une visite privée de l'exposition «Trônes en Majesté» dans la Galerie des Glaces avant de participer au dîner de gala dans le cadre somptueux de la Galerie des Batailles. Etaient présentes des personnalités de la gastronomie et de l'hôtellerie, mais aussi de la politique. Parmi eux, le Ministre Frédéric Lefebvre, Jean-Jacques Aillagon, Président de l'Etablissement public du Château de Versailles ou bien encore Christophe Navarre, Président de Moët Hennessy.

Pour les Grands Chefs réunis dans l'esprit de la belle famille des Relais & Châteaux ce fut l'occasion de rendre hommage aux traditions culinaires en brodant de savoureuses variations sur le thème de la grande cuisine française. 72 maîtres d'hôtel et 22 sommeliers ont imaginé les accords mets-vins les plus subtils, le tout rendu possible grâce au soutien de Moët Hennessy qui pour l'occasion avait sorti de ses caves prestigieuses, un Dom Pérignon 2002, un Cheval Blanc 2004, un Château d'Yquem 1996 sans oublier un cognac Hennessy Paradis suivi de grand cru de café sélectionnés par Nespresso.

Les bénéfices de la soirée sont reversés à la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA) présidée par Jean-Robert Pitte pour la création de la «Cité de la Gastronomie».

Vous trouvez des photos à télécharger sur www.image.net:
Username: chateaux
Password: versailles2011

Relais & Châteaux est une collection exclusive de presque 500 des meilleurs hôtels de charme et restaurants gastronomiques présents dans 60 pays. En Suisse, 28 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.
Vanessa Bay, Directrice
Tél: +41 (0)44 387 57 37
vanessa.bay@primuscommunications.ch
www.primuscommunications.ch

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