



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le Dîner des Grands Chefs Relais & Châteaux 2013

46 Grands Chefs Relais & Châteaux, 13 pays représentés, 15 menus cousus mains, 600 invités de choix. La 3^{ème} édition du Dîner des Grands Chefs, qui s'est déroulée à Londres sur le thème « The World's Kitchen by the Thames », restera gravée dans les mémoires. Un 22 avril 2013 inoubliable en tout point : Passion, convivialité et générosité ont été les ingrédients d'une véritable performance culinaire lors d'un diner de gala exceptionnel à Londres. La Suisse était représentée à cette manifestation par Reto Lampart du restaurant gastronomique Relais & Châteaux Lampart's, à Hägendorf.

Genève, le 27 avril 2013 – La soirée a enthousiasmé Jaume Tàpies, Président international de Relais & Châteaux: «Une passion indéfectible, d'extraordinaires produits britanniques, le talent et la générosité de chefs d'envergure internationale... sont quelques-uns des ingrédients qui font d'un grand dîner une soirée inoubliable. Venu du monde entier, 46 Grands Chefs Relais & Châteaux ont célébré Londres, élevée au rang de capitale majeure de la gastronomie. En cuisinant ensemble pour un public de gourmets exigeants, ils ont à nouveau prouvé que la recette du bonheur est finalement d'une grande simplicité: des produits de grande qualité et le sens du partage qui leur donne un incomparable supplément d'âme».

Rencontres, discussions, sourires... ont rythmé ce gala annuel réunissant 600 convives de toutes origines. Le monde entier, mais pas seulement. Les stars anglo-saxonnes du cinéma comme Gillian Anderson ou de la musique à l'image de Sophie Ellis-Bextor et Murray Head. Des célébrités françaises désormais connues comme fin gourmet comme Joyce Jonathan, l'humoriste François Xavier-Demaison, le couple Philippe Lellouche et Vanessa Demouy... Mélangés aux hôtes fidèles des Maisons Relais & Châteaux, ils ont ce soir-là échangé en toute convivialité.

Les véritables stars étaient aux fourneaux dans un ballet orchestré de main de maître. 46 Grands Chefs ont eu à cœur de travailler ensemble, en direct, organisés par équipe de trois dans 15 « cooking pods » disposés au cœur de la salle de gala, à quelques centimètres des convives qu'ils allaient eux-mêmes servir. Habités par leur passion, concentrés, s'aidant les uns les autres, ils ont sublimé avec leur talent le meilleur du terroir britannique.

46 hommes et femmes pour 15 «dream team» d'un soir : le trio féminin regroupant les chefs Hélène Darroze, Annie Feolde et Margot Janse ; l'équipe aux couleurs «Loiseau» entraînée par Patrick Bertron, Grand Chef du «Relais Loiseau», accompagné de deux anciens, l'anglais Michael Caines, et le japonais Hiroshi Yamagushi ; plus loin, pour la «Table d'honneur» autour de Raymond Blanc, Andrew Fairlie et Patrick Henriroux.

Résultats ? 15 menus sur mesure interprétant à l'infini des ingrédients star «made in UK» qui méritent désormais leur titre de noblesse :

- Le homard de Cornouailles décliné par Hélène Darroze en «Homard bleu tandori, confit d'agrumes, carottes, réduction de ciboules, poivre Lampong et coriandre fraîche» ou par Marc Menau accompagné de son fils Pierre en «Homard à La Paul-Emile»
- Le tourteau du Devonshire présenté par Patrick O'Connell en «Tin of sin» («boite de péché» avec caviar d'Ossetra et rillettes de tourteau et concombres) ou par Raymond Blanc et Gary Jones en «Tourteau et salade de céleri, pamplemousse rose et oseille».



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

- Les coquilles Saint-Jacques d'Ecosse cuisinées en «Coquilles Saint-Jacques à la nage avec kumquats» par César Troisgros ou en «Coquilles Saint-Jacques aux morilles, endives et jus de cappuccino de champignons» par Jean-Michel Lorrain.
- Le «Poulet Rhug Estate en Denbighshire farci aux morilles et au citron vert sauvage» vu par Claude Bosi ou la «Poitrine de poulet aux morilles en bouillabaisse printanière» de Jacques Chibois.

La fête n'était pas que dans l'assiette. C'est la Maison de Champagne Pommery, fidèle partenaire du Diner des Grands Chefs qui a ajouté une touche de magie et de rêve. Dans un service chorégraphié à la perfection, une verticale de Cuvée Louise de la Maison Pommery (1990, 1999 et rosé 2000) a été servie en jéroboams et en magnums.

Cette aventure culinaire a eu lieu au Old Billingsgate, qui accueillait il y a moins d'un an le Cercle France des Jeux Olympiques 2012, comme un signe. Au cœur de la City, sur les bords de la Tamise, le Old Billingsgate a été transformé pour l'occasion en immense potager et verger abondant. Cet ancien marché aux poissons, le plus grand au monde au XIXème siècle, a dévoilé toutes les richesses d'une nature britannique foisonnante qui recèle, on le sait désormais, des trésors culinaires.

Pour clôturer le tout, Lord Dalmeny, Vice-Président de Sotheby's au Royaume-Uni, a animé avec ferveur des enchères en faveur d'Action contre la Faim. Avec une vivacité sans égale, des prix exceptionnels ont tous trouvé preneur, signés Pommery, McLaren, Air France ou Silversea, et bien sûr Relais & Châteaux : une «Route du Bonheur» incroyable reliant les 31 Maisons Relais & Châteaux d'Angleterre et d'Irlande ; le voyage d'une vie en Afrique du Sud depuis Le Cap jusque dans le bush ; la «Route du Bonheur des Métiers d'Art et de la Gastronomie» en France... Plus de 100 000 € ont ainsi été récoltés et seront reversés à l'association caritative. Le partage avant tout.

Après ces intenses émotions, signes d'une soirée réussie et preuve de l'amitié qui soude cette tribu, les Grands Chefs se sont retrouvés pour une after-party jusqu'au bout de la nuit au bar du Corinthia, privatisé pour l'occasion.

Convivialité, terroir, engagement, excellence, partage, fête... Autant de signatures Relais & Châteaux. Des valeurs que partagent nos Maisons, nos Grands Chefs et nos hôtes. Ce 22 avril 2013, une nouvelle fois, tous étaient «unis par ce qui nous rend uniques».



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Informations clés

Quel événement ? La 3^e édition du Dîner des Grands Chefs Relais & Châteaux.

Quel thème ? «The World's Kitchen by the Thames».

Quand ? Le 22 avril 2013, au soir.

Où ? Londres, au Old Billingsgate.

Qui était présent ?

Monsieur l'Ambassadeur de France au Royaume-Uni Bernard Emie, Monsieur le Ministre d'Etat pour l'Agriculture et de l'Alimentation David Heath, Lord Dalmeny de Sotheby's, Rosie Boycott représentante du Maire de Londres, Sophie Ellis-Bextor, Richard Jones, Gillian Anderson, Salvatore Ferragamo, Judith Chalmers OBE, Murray Head, Lucia van der Post, Francois-Xavier Demaison, Emmanuelle Demaison, Cécile de Menibus, Jean-Félix Lalanne, Elodie Lalanne, Philippe Lellouche, Vanessa Demouy, Annie Lemoine, Hélène Segara, Mathieu Lecat, Elisa Tovati, Bernard de la Villardiere, Joyce Jonathan,

Les Grands Chefs présents ?

Jean-Christophe Ansanay-Alex, Christophe Bacquié, Colin Bedford, Patrick Bertron, Raymond Blanc & Gary Jones, Holger Bodendorf, Claude Bosi, Thomas Bühner, Martin Burge, Michael Caines, Jonathan Cartwright, Jean-André Charial, Lanshu Chen, Jacques Chibois, Christopher Coutanceau, Giovanni D'Amato, Hélène Darroze, Pascal Devalkeneer, Andrew Fairlie, Annie Feolde & Riccardo Monco, Jérôme Ferrer & Alexandre Barre, Nils Henkel, Patrick Henriroux, Margot Janse, Michel Kayser, Jean-George Klein, Reto Lampart, Jean-Michel Lorain, Barbara Lynch, Marc et Pierre Meneau, Marc Meurin, Toni Mörwald & Roland Huber, Norbert Niederkofler & Nicolò Bagna, Patrick O'Connell, Emmanuel Renaut, Jean-Luc Rocha, Michel Rochedy & Stephane Buron, Georges Victor Schmitt, Yoshinori Shibuya, Emmanuel Stroobant, Simon Taxacher, Peter Tempelhoff, Davy Tissot, César Troisgros, Michael White, Hiroshi Yamaguchi.

Qu'ont-ils dîné ?

15 menus d'exception réalisés en live par 15 trios de Grands Chefs, à partir des meilleurs produits du terroir britannique.

Qu'ont-ils bu ?

Une verticale de Cuvée Louise de la Maison Pommery, un vin rouge de Château Pavie 2002, un Dom Rozès de 40 ans d'âge et un café Grand Cru Nespresso Hawaii Kona Réserve Spéciale.



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Informations complémentaires

Des informations complémentaires vous sont par ailleurs fournies ci-après :

<http://www.dinerdesgrandschefs.com/fr/>

Des dossiers de presse sont à votre disposition ci-après:

[Dîner des Grands Chefs 2013 - Press Kit FRA](#)

Du matériel photographique est également à votre disposition et peut être téléchargé sous le lien suivant:

- Photos du photographe Thomas Bismuth: www.dinerdesgrandschefs.photoshelter.com
 - Prière d'indiquer comme crédit photo: «Thomas Bismuth / Mediatome Production»
 - Cliquer sur la rubrique «PRESSE» et saisir le mot de passe dgcpres
- Photos des photographes de Getty Images
 - Prière d'indiquer comme crédit photo: «Getty Images»
 - Lien VIP– <http://we.tl/IPOmBFQ0Zm>
 - Lien complet - <http://we.tl/XuJZMNmTCd>

Une brève vidéo de la manifestation est disponible ci-après:

<http://fr.relaischateaux.tv/video/0b0e4ee80c3s.html>

Relais & Châteaux est une collection exclusive de 520 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. 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.» www.relaischateaux.com

Informations complémentaires (médias):

Primus Communications S.à.r.l.
Sabine Biedermann, Vice-Directrice
Tél.: +41 44 421 41 21 / Mobile: +41 78 628 10 28
sabine.biedermann@primuscommunications.ch
www.primuscommunications.ch

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