MEDIENMITTEILUNG

Le Dîner des Grands Chefs Relais & Châteaux 2012, New York

Ce 16 avril, sur Broadway, le Gotham Hall accueillait la seconde édition du *Dîner des Grands Chefs* Relais & Châteaux. L'occasion pour 45 d'entre eux de poursuivre ce Tour du Monde de la Haute Gastronomie entamé un an plus tôt au Château de Versailles. Cette fois, le terroir américain était à l'honneur.

Genève, 19 avril 2012 – Le thème « *Springtime in New York* » a attiré 45 chefs pour partager une seule et même affiche. 10 nationalités venues du monde entier : de France, des États-Unis, de Canada, d'Angleterre, d'Italie, du Japon, d'Afrique du Sud, d'Allemagne, de Singapour et de Taiwan. 45 parcours différents : des stars incontestées des fourneaux tel Daniel Boulud ou Patrick O'Connell aux futurs grands comme César Troisgros et Christopher Kostow, en passant par les tout récemment multi-étoilés Thomas Bühner ou Emmanuel Renaut ou la génération montante qu'incarne à merveille Lan-Shu Chen. 45 cuisines aussi : régionaliste chez Marc Meneau ou Annie Féolde, fusionnante aux tables de Jean-Georges Vongerichten…

45 personnalités entières et passionnées réunis pour créer en direct une partition culinaire dans des cuisines éphémères, ouvertes, à quelques mètres des convives. A chaque chef son ingrédient star « made in USA » : asperges, morilles, Saint-Jacques du Maine, bar de Montauk, carrés d'agneau… A chaque table de convives leur menu. Au total 15 menus d'exception différents. Et tout au long du diner, la Maison de Champagne Pommery a mis en scène sa célèbre Cuvée Louise 1989, 1990 servi en jéroboam, et Cuvée Louise Rosée 2000. Une aventure gustative, une prouesse gastronomique.

Une fête orchestrée par 42 maîtres d'hôtel, 12 sommeliers…dans un Gotham Hall habillé de nature, envahi par une végétation aux couleurs printanières du sol au plafond. Renversant.

De quoi éveiller tous les sens de près de 400 convives réunis ce soir-là. Des anonymes comme des célébrités ou personnes publiques : l'actrice Elizabeth Olsen, le mannequin Coco Rocha, Frédéric Lefèbvre, Secrétaire d'Etat chargé du Commerce et François Delattre, ambassadeur de France aux Etats-Unis. Tous de fins gourmets, visiblement ravis de pouvoir célébrer cet Art de Vivre d'exception signé Relais & Châteaux. Heureux qu'ils étaient aussi de pouvoir offrir à d'autres la convivialité d'un bon repas, en soutenant l'association Citymeals-on-wheels.

Les cofondateurs du guide Zagat Tim et Nina Zagat étaient eux aussi de la fête, ils se sont vus décerné par les Grands Chefs l'Award de l'Art de Vivre « cette distinction créée exclusivement pour le Diner des Grands Chefs, récompense le travail et l'engagement que Tim & Nina mettent chaque jour au profit de la gastronomie et de l'art de vivre depuis tant d'années » déclare Jaume Tàpies.

Relais & Châteaux est une collection exclusive de 523 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. 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)44 421 41 21 / 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