



Communiqué de presse

Grands Chefs Relais & Châteaux à la Biennale des Antiquaires de Paris

Neuf Grands Chefs Relais & Châteaux démontreront tout leur savoir-faire à l'occasion de la Biennale des Antiquaires qui se déroulera à Paris du 14 au 23 septembre prochains. Le restaurant gastronomique éphémère conçu par le traiteur parisien Potel et Chabot proposera tant pour le déjeuner que pour le dîner un menu d'exception concocté par des chefs de cuisine réputés, parmi lesquels neuf Grands Chefs Relais & Châteaux. La Biennale, qui aura lieu au Grand Palais, a été mise en scène par Karl Lagerfeld.

Genève, le 17 juillet 2012 – Du 14 au 23 septembre, le Grand Palais accueillera la Biennale des Antiquaires. Une XXVI^e édition scénographiée par Karl Lagerfeld dans l'esprit des galeries marchandes parisiennes de la fin du XIX^e siècle. Pour l'occasion, «Le Salon d'Honneur», entièrement rénové, rouvrira ses portes après plus de soixante-dix années de fermeture.

Mieux, un restaurant éphémère sera le cœur «gastronomique» de cet événement. L'occasion pour les Grands Chefs Relais & Châteaux de se retrouver une nouvelle fois et y exprimer leur art de la haute gastronomie dans un lieu unique. Chaque jour, à midi comme les soirs de nocturne, un Grand Chef Relais & Châteaux proposera un nouveau menu exclusif qui sera mis en œuvre avec la collaboration de Potel et Chabot. Un Dîner de Gala concocté par Michel Guérard (Les Prés d'Eugénie Michel Guérard, Eugénie-les-Bains) lancera l'ouverture de cette manifestation incontournable. De l'art du bon goût.

Réservez votre place dès à présent au: +33 (0)1 53 23 15 25 ouvert jusqu'au 22 septembre inclus

Programme:

Michel Roth (Le Ritz, Paris) – vendredi 14 septembre

Jean-André Charial (Oustau de Baumanière, Les Baux-de-Provence) – samedi 15 septembre

Jacques Chibois (La Bastide Saint-Antoine, Grasse) – dimanche 16 septembre

Jean-Michel Lorain (La Côte Saint Jacques & Spa, Joigny) – lundi 17 septembre

Patrick Henriroux (La Pyramide, Vienne) – mardi 18 septembre

Guy Martin (Le Grand Véfour, Paris) – mercredi 19 septembre

Michel Rostang (Michel Rostang Restaurant) – jeudi 20 septembre

Davy Tissot (Villa Florentine, Lyon) – vendredi, 21 septembre

César Troisgros (Maison Troisgros, Roanne) – samedi 22 septembre

Édouard Loubet (Bastide de Capelongue, Bonnieux en Provence) – dimanche 23 septembre

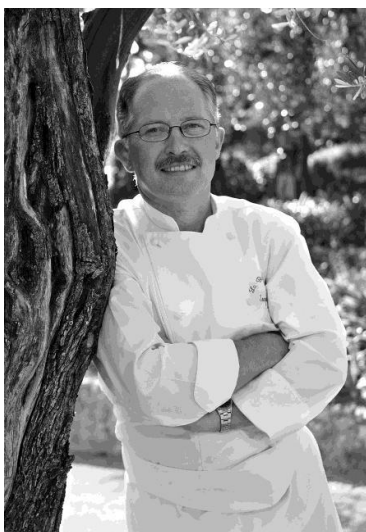
Communiqué de presse



Jean-André Charial

Tout juste diplômé d'HEC, Jean-André Charial préfère suivre l'exemple de son grand-père, Raymond Thuillier, ex-assureur devenu chef hors pair. La complicité entre les deux hommes dure plus de vingt ans et ils sauront faire de leur différence de générations un atout contribuant à faire connaître aux quatre coins du monde leur sens de la perfection et leur amour de la terre. Pierre et Jean Troisgros, Alain Chapel, Marc Haerberlin, Paul Bocuse... le prédestinent quant à eux à une cuisine classique d'excellence, le soleil en plus. Jean-André Charial veille, depuis près de trente-cinq ans sur son établissement de Provence, l'Oustau de Baumanière, où se côtoient tradition provençale et raffinement d'une très grande table.

Oustau de Baumanière, Les Baux-de-Provence
www.relaischateaux.com/oustau
Photo: Eric Dudan



Jacques Chibois

Michel Guérard, Roger Vergé, Louis Outhier, Gaston Lenôte... Un parcours de maîtres. Le premier a apporté la créativité et la légèreté, le second la Provence et les parfums de fête, le troisième l'exotisme, le quatrième le savoir-pâtisser. Il y a tout cela dans la cuisine de ce Chef globe-trotter qui aura travaillé à Paris, Londres, New York et Cannes avant d'ouvrir sa propre maison «La Bastide Saint-Antoine», à Grasse. Passionné de cuisine créative, il n'en respecte pas moins les vraies valeurs du terroir et a su s'inspirer de la tradition provençale. Couronné de nombreuses distinctions, il offre un témoignage authentique de l'art de vivre au soleil de Provence fait de saveurs, de parfums et de légèreté.

La Bastide Saint Antoine, Grasse
www.relaischateaux.com/saintantoine
Photo: Relais & Châteaux



Jean-Michel Lorain

L'amour de la gastronomie, il l'a reçu en héritage: littéralement élevé en cuisine, à l'ombre de sa grand-mère, qui a créé la Côte Saint Jacques, et de ses parents dont il observait, admiratif, les moindres gestes. Jean-Michel Lorain, formé auprès de Troisgros, puis au Taillevent à Paris et chez Girardet à Crissier, a reçu depuis nombre de récompenses consacrant son savoir-faire. Il poursuit ainsi une belle histoire de famille qui a abouti à l'une des plus belles tables de Bourgogne et de France. Si l'on se risque à définir sa cuisine, ces quelques mots viennent en tête: Créativité, Simplicité, Voyage, Respect des produits, Texture, Ludique.

La Côte Saint Jacques & Spa, Joigny
www.relaischateaux.com/lorain
Photo: Eric Dudan

Communiqué de presse



Patrick Henriroux

Fils de paysans Haut Saônois, Patrick Henriroux a trouvé très tôt sa vocation. A l'âge de 10 ans, il apprend la rigueur et l'amour des bonnes choses avec son oncle, professeur de cuisine. A trente ans, il prend les commandes de la Pyramide, une Maison historique depuis que Fernand Point en assura la renommée. Le pari est d'envergure mais la maison est rapidement couronnée de succès avec une puis deux étoiles au guide Michelin. La cuisine de Patrick Henriroux reste respectueuse des traditions comme des produits de la vallée du Rhône, ses légumes en particulier. Il n'en oublie pas pour autant notre époque, en misant sur des techniques modernes, une esthétique soignée et quelques touches d'ailleurs. Une formule on ne peut plus gourmande et saluée: fait rare, cela fait 20 ans que la Pyramide arbore ses 2 macarons.

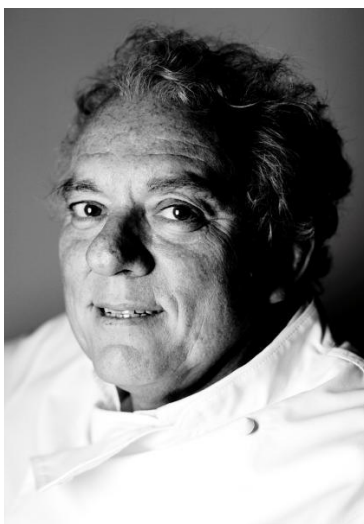
La Pyramide, Vienne
www.relaischateaux.com/pyramide
Photo: Eric Dudan



Guy Martin

Fils de Savoyard, autodidacte et homme de passion, Guy Martin, s'émerveille de tout et nourrit son inspiration a des sources aussi diverses qu'étonnantes: souvenirs de voyages, couleurs, senteurs, sensations, émotions, lui inspirent des recettes classiques mais inventives et gaies aux associations goûteuses et aux saveurs délicates. Sa cuisine, empreinte de poésie, d'insouciance et de générosité, fait vagabonder sur les chemins buissonniers du plaisir culinaire. Chaque plat ou se mêlent tradition et modernité est une découverte et une incitation aux rêves. Les nombreuses distinctions du chef n'altèrent en rien sa «marque» profondément atypique dont il signe le joyau de la restauration parisienne qu'est le Grand Véfour.

Le Grand Véfour, Paris
www.relaischateaux.com/vefour
Photo: Michel Langot



Michel Rostang

Fils, petit-fils, arrière petit-fils de cuisiniers de tradition, amoureux de leur métier, il poursuit depuis plus de 30 ans cette aventure familiale qu'il perpétue aujourd'hui avec ses filles. Formé chez Lasserre et Lucas Carton à Paris, puis Laporte à Biarritz, avant de rejoindre le restaurant familial à Sassenage, il ouvre un restaurant à Paris avec son épouse Marie-Claude, fille et petite-fille de restaurateur, dans le 17e arrondissement. Il obtient successivement une première étoile, puis une seconde. Porté par le succès de cet établissement, il crée cinq autres restaurants à Paris et alentours. Toujours en quête de perfection, sa cuisine lui ressemble: simple et généreuse.

Michel Rostang, Paris
www.relaischateaux.com/rostang
Photo: Jérôme Delafosse

Communiqué de presse



Davy Tissot

Jeune chef pétri de talent, élu Meilleur Ouvrier de France en 2004, il dévoile un parcours jalonné de grands noms de la gastronomie française de Paul Bocuse à Jacques Maximin en passant par Régis Marcon ou Philippe Gauvreau... Nommé Chef des «Terrasses de Lyon», restaurant de la Villa Florentine, en 2004, un macaron au Guide Michelin, il place ses produits au devant de la scène culinaire et transforme chaque repas en un véritable spectacle pour les papilles. Soucieux de faire partager cet art du goût et des saveurs, il aspire à une cuisine «de rencontre et d'échange» à l'image de sa ville Lyon, «un carrefour entre mer et montagne». Il crée chaque jour de nouvelles émotions gustatives, célèbre l'âme du lieu et rend hommage à ses origines italiennes afin d'émerveiller tous les gourmets.

La Villa Florentine – Restaurant Terrasses de Lyon, Lyon

www.relaischateaux.com/florentine

Photo: © P. Barret



César Troisgros

Depuis la nouvelle cuisine jusqu'à nos jours, la famille Troisgros n'a cessé d'innover et de régaler les gourmets de tous les horizons. César Troisgros, fils aîné de Marie-Pierre et de Michel Troisgros, a bien sûr la fibre familiale mais a également travaillé auprès de grands noms de la cuisine tels que Michel Rostang, Joan Roca et Thomas Keller. Il est aujourd'hui chef aux côtés de son père, dans le célèbre restaurant de Roanne, haut lieu de la cuisine française couronnée de 3 étoiles au guide Michelin depuis 1968. De quoi lui permettre de nous offrir une cuisine de transmission, à l'écoute du produit et de son époque, une cuisine de rêve et de création, une des plus brillantes qui soit.

Maison Troisgros, Roanne

www.relaischateaux.com/troisgros

Photo: Marie-Pierre Morel



Edouard Loubet

A 25 ans, le guide Michelin fait de lui le plus jeune chef étoilé... Edouard Loubet, originaire de Val Thorens, grandit entre deux univers : le ski de haut niveau et l'hôtellerie. Il s'oriente naturellement vers la gastronomie et part au Ritz Carlton de Chicago. De retour en France, il travaille aux côtés d'Alain Chapel puis de Marc Veyrat. Il s'installe dans le Luberon, et ouvre son premier établissement "Le Moulin de Lourmarin", où il obtient deux étoiles avant de partir pour Bonnieux au "Domaine de Capelongue". Sensible, créatif et passionné, il sait apprécier les produits que la nature lui offre, créant, au rythme des saisons, des mets originaux, délicats et savoureux, à l'image d'une cuisine de goûts et d'arômes qu'il aime partager. A 40 ans, le guide Gault Millau fait de lui le cuisinier de l'année 2011.

La Bastide de Capelongue, Bonnieux en Provence

www.relaischateaux.com/capelongue

Photo: Joséphine Ory



Communiqué de presse

Relais & Châteaux est une collection exclusive de plus de 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. 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-Directrice
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