COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Relais & Châteaux présente le troisième «Dîner des Grands Chefs» à Londres

Sur le thème «All the World's a Kitchen by the Thames» aura lieu à Londres, le 22 avril prochain, le troisième Dîner des Grands Chefs Relais & Châteaux à l'Old Billingsgate qui fut autrefois le plus grand marché aux poissons du monde. 45 Grands Chefs venus de toute la planète prépareront des menus d'exception en direct devant les convives.

Genève, le 8 février 2013 – Le 22 avril, des représentants éminents de l'art culinaire mondial seront à nouveau réunis. Cette fois, ce sont les meilleurs produits britanniques qui seront à l'honneur lors d'un dîner d'exception sur le thème «All the World's a Kitchen by the Thames». Lors de cette manifestation qui se déroulera à l'Old Billingsgate, qui fut autrefois le plus grand marché aux poissons du monde, les invités pourront jouir d'une vue imprenable sur Londres et la Tamise, tout en appréciant une expérience gastronomique unique.

45 Grands Chefs du monde entier vont allier leur virtuosité par équipes de trois pour élaborer des menus inédits, accompagnés des meilleurs champagnes millésimés de la maison Pommery. Il en résultera quinze menus uniques et personnalisés qui seront signés par trois Grands Chefs et préparés en direct pour et devant les convives. La délégation britannique sera emmenée par Raymond Blanc et Gary Jones (Le Manoir aux Quat' Saisons), Andrew Fairlie (Restaurant Andrew Fairlie) et Claude Bosi (Hibiscus), qui donneront le tempo aux Grands Chefs présents afin de surprendre et d'enchanter les invités sur des airs de «food Britannia» et dans l'esprit de Londres. D'autres talents venus du monde entier les accompagneront: Patrick O'Connell (The Inn at Little Washington, USA), Emmanuel Renaut (Flocons de Sel, France) et Lanshu Chen (Le Moût Restaurant, Taiwan).

Le Grand Chef Raymond Blanc explique: «Relais & Châteaux a choisi Londres pour célébrer les extraordinaires évolutions dans la gastronomie britannique. La qualité des produits et une réelle implication pour une profession responsable sont au cœur de ce renouveau. Londres s'est imposée comme une destination culinaire mondiale où les créations des chefs reflètent son essence multiculturelle.»

En partenariat avec l'association «Action contre la Faim» des enchères silencieuses seront organisées et proposées aux convives. Les fonds seront reversés à cette œuvre chère au coeur des Grands Chefs.

Informations complémentaires et préinscription: Dîner des Grands Chefs 2013

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