MEDIENMITTEILUNG

Erfolgreicher Relais & Châteaux Vintage Event zum 60. Geburtstag

Beim ersten „Mittagessen der Küchenchef-Kollegen von Relais & Châteaux“ feierte die Vereinigung von Hotels und Spitzenrestaurants 60 Jahre Geschichte und die Verwirklichung des Traums ihrer Gründungsväter. Die Feier fand am 12. Mai in Form eines Vintage-Events in einem der Gründungshäuser in Frankreich, dem Relais & Châteaux Georges Blanc Parc & Spa, statt.

Genf, 14. Mai 2014 – Am 12. Mai 2014 trafen sich mehr als 60 Grands Chefs, um den 60. Geburtstag von Relais & Châteaux zu feiern: Der Vintage Event stellte ein Gipfeltreffen der Kulinarik und Önologie dar. Gefeiert wurde ganz im Stil der 50er Jahre in Vonnas, im Relais & Châteaux-Haus von Georges Blanc. Mit Oldtimern fuhren die geladenen Gäste und mehr als 60 Grands Chefs Relais & Châteaux aus 10 verschiedenen Ländern in das Dorf Vonnas. Dort erwartete Sie eine Rallye des guten Geschmacks mit feinsten kulinarischen Entdeckungen und unvergesslichen gemeinsamen Erlebnissen.

Philippe Gombert, Internationaler Präsident von Relais & Châteaux, kommentierte das Spitzentreffen wie folgt: „Am 12. Mai 1954 legten acht Hoteliers und Küchenchefs nach einer morgendlichen Arbeitssitzung den Grundstein für Relais & Châteaux. Ganz in der Nähe von Vonnas, im „Chapon Fin“ von Paul Blanc, dem Onkel von Georges Blanc, beschlossen sie, ihre acht Hostelleries an authentischen, etwas abgelegenen Orten zwischen Paris und Nizza zusammenzuschliessen. Gemeinsam wollten sie ihren Gästen eine herausragende Art de Vivre und aussergewöhnliche Küche bieten. Alle waren überzeugt, dass ihre gemeinsame Leidenschaft eines Tages die Welt erobern würde. 60 Jahre später ist dieser Traum unserer Gründungsväter Wirklichkeit geworden.“

Der **Apéro** wurde von acht in der Region ansässigen Grands Chefs Relais & Châteaux kreiert. In einer Halle, die in einen Dorfmarkt der 50er Jahre verwandelt worden war, genossen die Gäste die Appetizer mit Moët & Chandon Impérial Blanc. Im Mittelpunkt standen Produkte aus der Region, in der die Wiege der Vereinigung stand.

Das **„Mittagessen der Küchenchef-Kollegen“,** signiert von Georges Blanc, war eine neue Interpretation sautierter Froschschenkel in Persillade, degustiert mit Moët & Chandon Grand Vintage Blanc 2006, Geflügels aus Bresse mit Morcheln und Vin Jaune nach Art von Mère Blanc mit Crêpes Vonnassiennes, serviert mit einem Moët & Chandon Grand Vintage Collection 1999 und der traditionellen Galettes Bressanes mit einem Nectar Impérial des gleichen Champagnerhauses.

Das Menü des **Diners** war Höhepunkt des Tages, zusammengestellt von Georges Blanc und inszeniert in seinem Gourmet-Restaurant: Eine Auster in Gelee „Terre et Mer“ mit Osietra-Kaviar Royal, gefolgt von einer Mystère-Suppe mit Langusten und Schalentieren, begleitet von einem Dom Pérignon Œnothèque 1996. Danach eine Printanière vom Hummer mit Savagnin-Wein und einer Gewürzvielfalt, begleitet von einem Dom Pérignon Rosé 2002. Im Anschluss eine Tourte vom Aveyron-Lamm und Marbré von Grünkohl und Foie gras als Hochgenuss mit einem Corton Clos des Cortons Faiveley, Grand Cru Domaine Faiveley 2008. Eine Komposition von Erdbeeren und Himbeeren, verfeinert mit einem Château d’Yquem 1996, bildete den Abschluss dieses Diners vor dem Cognac Hennessy Paradis Impérial.

Schlüsselinformationen:

Wo stehen die Fotos zur Verfügung?
http://60ans-relaischateaux.photoshelter.com
Passwort: 60ans-press

Welcher Event? Das Mittagessen der Küchenchef-Kollegen von Relais & Châteaux
Wann? Am 12. Mai 12014
Wo? Georges Blanc Parc & Spa, Vonnas, Ain, Frankreich

Welche Grands Chefs waren anwesend?
Aus der Schweiz:
- Damien Coche, Domaine de Châteauvieux (2 Michelin Sterne)
- Stéphane Decotterd, Le Pont de Brent (2 Michelin Sterne)
- Bernard & Guy Ravet, L'Ermitage des Ravet (1 Michelin Stern)
- Franck Reynaud, Hostellerie du Pas de l'Ours (1 Michelin Stern)
- Georges Wenger, Georges Wenger Restaurant & Hôtel (2 Michelin Sterne)

Weitere:
Jean-Christophe Ansanay-Alex, Frédéric Anton, Christophe Bacquié, Pierre Basso-Moro, Patrick Bertron, Georges Blanc, Fréderic Blanc, Raymond Blanc, Thomas Bühner, Stéphane Buron, Enrico Cerea, Jean-André Charial, Lanshu Chen, Didier Clément, Mauro Colagreco, Christopher Coutanceau, Jacques Decoret, Fréderic Desmurs, Thierry Drapeau, Walter Eselböck, Annie Féolde, Alexandre Gauthier, Michel Guérard, Per Hallundbaek, Patrick Henriroux, Ernesto Iaccarino, Jean-Pierre Jacob, Michel Kayser, Ronan Kervarrec, Jean-Georges Klein, Julien Lahire, Guy Lassausaie, Cyril Leclerc, Jean-Michel Lorain, Edouard Loubet, Mark Lundgaard, Régis Marcon, Marc Meneau, Philippe Mille, Riccardo Monco, Toni Mörwald, Ilario Mosconi, Patrick O'Connell, Eric Pras, Jean-Luc Rocha, Michel Rochedy, Olivier Roellinger, Michel Rostang, Antonio Santini, Shinichi Sato, Georges Victor Schmitt, Jean Sulpice, Peter Tempelhoff, Davy Tissot, Michel Trama, Michel Troisgros, César Troisgros, Gaetano Trovato, Philippe Vételé, Alain Weissgerber, Harald Wohlfahrt, Hiroshi Yamaguchi, Yuki Yamaguchi.

Wer hat die Appetizer zubereitet?
Pierre Basso-Moro, Patrick Bertron, Patrick Henriroux, Guy Lassausaie, Jean-Michel Lorain, Marc Meneau, Eric Pras, Michel Troisgros

Wer waren die Partner?
Relais & Châteaux dankt seinen Partnern Blancpain, Croma, Dammann Frères, Dom Pérignon, Georges Duboeuf, Haier, Hennessy, Lufthansa, Moët & Chandon, Nespresso, Nestlé Waters, P.C.B, Valrhona.

Relais & Châteaux ist eine exklusive Kollektion von mehr als 520 führenden, von Charme geprägten Hotels und Spitzenrestaurants in 60 Ländern. In der Schweiz und in Liechtenstein tragen zurzeit 29 Häuser das Gütesiegel Relais & Châteaux. Die 1954 in Frankreich gegründete Vereinigung vermittelt eine ganz besondere Art de Vivre, indem sie weltweit herausragende Häuser zusammenführt, die sich durch ihre Einzigartigkeit auszeichnen. Von den Weinbergen des Napa Valley bis zu den Stränden von Bali, von den Olivenhainen der Provence bis zu den Wildreservaten in Südafrika: Relais & Châteaux vereint die schönsten Reiseziele zur Entdeckung der Vielfalt von Regionen und Ländern. Die Signatur von Relais & Châteaux verkörpert dieses Bestreben: „Überall auf der Welt. Einzigartig auf der Welt."

Reservierungen unter Tel. 00 800 2000 00 02 (gebührenfrei). www.relaischateaux.com

Weitere Informationen zu Relais & Châteaux (Medien):

Primus Communications
Sabine Biedermann, Stv. Geschäftsführerin
Tel.: +41 44 421 41 21 / Mobil: +41 78 628 10 28
s.biedermann@primcom.com
www.primcom.com

Relais & Châteaux
Richard Guyon, Direktor, Schweiz und Liechtenstein
Tel.: +41 22 310 85 25 / Mobil: +41 79 682 03 21
r.guyon@relaischateaux.com
www.relaischateaux.com