Genève, le 27 janvier 2015 **Communiqué de presse**

La deuxième édition du festival gastronomique de Relais & Châteaux

Sous la nouvelle appellation de «Taste of Relais & Châteaux Switzerland», Relais & Châteaux invite en 2015 pour la deuxième fois à son festival gastronomique. A chaque évènement, deux Chefs de l'association d'hôtels et de restaurants d'exception choieront leurs hôtes lors d'une soirée où les spécialités culinaires seront reines. Ces manifestations auront lieu tout au long de l'année dans différents établissements membres de Suisse et du Liechtenstein.

L'an dernier, à l'occasion de son soixantième anniversaire, l'association d'hôtels et de restaurants d'exception Relais & Châteaux avait organisé pour la première fois des soirées gastronomiques dans différents établissements membres de Suisse. L'affluence avait été importante et, le succès aidant, la série sera poursuivie en 2015. La formule reste la même: le chef d'un établissement Relais & Châteaux créera en collaboration avec un chef invité des menus savoureux et uniques. Seule l'appellation est nouvelle: «Taste of Relais & Châteaux Switzerland». Le coup d'envoi de la série d'évènements gastronomiques aura lieu le 3 février à l'Hôtel Victoria à Glion-sur-Montreux. Le chef du Victoria, Gilles Vincent, invitera, avec Fabrizio Innocenti, à découvrir sa table; ce dernier est surtout réputé pour ses combinaisons raffinées entre les produits du terroir toscan et les cuisines méditerranéenne et japonaise.

Ces soirées gourmandes, comprenant à la fois le menu gastronomique et les vins, peuvent être réservées directement auprès des différents établissements membres.

Aperçu des dates retenues pour 2015:

Mardi 3.2.2015, Hôtel Victoria, Glion:
Gilles Vincent (13 pts GaultMillau) avec Fabrizio Innocenti du Relais Santa Croce, Florence, Italie.

Dimanche 8.2.2015, L'Hostellerie du Pas de l'Ours, Crans Montana:
Franck Reynaud (1* Michelin, 17 pts GaultMillau) avec Stéphane Décotterd du Pont de Brent, Brent-Montreux (2* Michelin, 18 pts GaultMillau).

Jeudi 12.2.2015, Le Chalet d'Adrien, Verbier:
Mirto Marchesi (1* Michelin, 16 pts GaultMillau) avec Gilles Dupont de l'Auberge du Lion d'Or, Cologny (1* Michelin).

Vendredi 27.3.2015 et samedi 28.03.2015, Grand Hôtel du Lac, Vevey:
Thomas Neeser (1* Michelin, 16 pts GaultMillau) avec David Chauvac du Mas Candille, Mougins, France (3 toques GaultMillau).

Jeudi 2.4.2015, Restaurant Le Pont de Brent, Brent:
Stéphane Décotterd (2* Michelin, 18 pts GaultMillau) avec Franck Reynaud de l'Hostellerie du Pas de L'Ours, Crans-Montana (1* Michelin, 17 pts GaultMillau).

Samedi 11.4.2015, Chasa Montana Hotel & Spa, Samnaun:
Johannes Partoll (1* Michelin, 15 pts GaultMillau) avec Heribert Dietrich du Walserhof, Klosters (1* Michelin, 15 pts GaultMillau).

Lundi 4.5.2015, Park Weggis, Weggis:
Florian Gilges (14 pts GaultMillau) avec André Jaeger du Rheinhotel Fischerzunft, Schaffhouse (1* Michelin, 19 pts GaultMillau)

Mercredi 10.6.2015, Lampart's, Hägendorf: Reto Lampart (2* Michelin, 17 pts GaultMillau) avec Simon Taxacher de l'Hôtel Restaurant Spa Rosengarten, Kirchberg (Tirol), Autriche (19 pts GaultMillau).

Créé en 1954, **Relais & Châteaux** est une association de plus de 530 hôtels de charme et tables d'exception réunissant Propriétaires, Maîtres de Maison et Chefs indépendants. Ensemble, ces personnalités fortes de leur passion et de leur savoir-faire, œuvrent chaque jour pour créer des expériences clients singulières et personnelles. Présent sur les 5 continents, Relais & Châteaux invite à savourer nos Arts de Vivre et à s'enrichir de souvenirs mémorables en faisant l'expérience du raffinement et du goût. Des vignes de la Napa Valley aux plages de l'Océan Indien, de la Provence à l'Afrique du Sud, et au traditionnel Ryokan japonais Relais & Châteaux propose de sillonner la route à la découverte de chaque pays, chaque culture et chaque terroir. Parce que nous apprécions et souhaitons partager avec tous la beauté de notre planète au sein de nos établissements, Relais & Châteaux initie avec ses membres et avec tous ceux qui se sentent impliqués, un mouvement de préservation de la nature et de la biodiversité, du patrimoine culinaire de l'humanité, des coutumes et des cultures locales. Cet élan pour partager le Beau et le Bon à travers le monde est incarné dans notre Manifeste Relais & Châteaux. Notre vision: «Un monde meilleur par la table et l'hospitalité» www.relaischateaux.com

Réservations au 00 800 0825 1020 (appel gratuit).

Informations complémentaires (médias):

Primus Communications
Sabine Biedermann, Vice-Directrice
Tél.: +41 44 421 41 21
s.biedermann@primcom.com
www.primcom.com

Relais & Châteaux
Mylène Oquidan, Directrice, Suisse & Liechtenstein
Tél.: +41 22 310 85 25
rm.oquidan@relaischateaux.com
www.relaischateaux.com