



Communiqué de presse

Relais & Châteaux réunit les chefs de sa délégation Suisse & Liechtenstein

Aujourd'hui Relais & Châteaux a réuni les chefs de sa délégation Suisse & Liechtenstein. L'occasion pour eux de partager leurs bonnes pratiques pour une cuisine durable et d'échanger sur les enjeux alimentaires de la planète et des problématiques auxquels sont confrontés ses chefs. Le Krone Regensberg a été admis en qualité de nouveau membre de la délégation Suisse & Liechtenstein. Pour 2018, une manifestation avec Les Grandes Tables de Suisse et Suisse Tourisme a été annoncée.

Zurich/Genève, le 16 octobre 2017 – Cette journée organisée autour d'ateliers inspirationnels a permis aux chefs d'échanger notamment sur le futur de la cuisine avec l'intervention de Knut Schwander, Responsable du Gault & Millau Suisse Romande ; sur le gaspillage alimentaire grâce à la présence de Thomas Messerli d'United Against Waste mais également sur les problématiques de recrutement rencontrées dans les cuisines et en salle.

Philippe Gombert, Président International de l'Association, a réaffirmé les engagements pris par Relais & châteaux pour préserver, faire vivre et valoriser la richesse et la diversité de la cuisine et des cultures hospitalières de la planète. « Il n'y a pas d'expérience Relais & Châteaux sans celle de la cuisine. Nos clients recherchent une expérience culinaire et des émotions, et retrouvent l'histoire et le terroir du chef. Nous avons présenté en 2014 un Manifeste à l'Unesco, c'est ce mouvement de préservation et d'inspiration en faveur d'un monde meilleur, plus juste, plus sain que la grande famille Relais & Châteaux a décidé d'impulser. »

Pour Stéphane Décotterd, Vice-Président de la délégation Suisse & Liechtenstein et chef de cuisine et maître de maison du Restaurant Le Pont de Brent (2 étoiles Michelin, 18 points GaultMillau) « Notre engagement se vit dans la réalisation d'une cuisine qui préserve les ressources naturelles les plus rares. Notre cuisine se veut engagée, responsable, respectueuse des produits, des espèces animales et végétales, et des saisons. »

« Notre passion anime chacun de nous dans notre façon de partager le beau et le bon avec nos hôtes mais aussi avec nos équipes. » explique Dario Cadonau, chef de cuisine et maître de maison de l'IN LAIN Hotel Cadonau (une étoile Michelin, 17 points GaultMillau).

Peter Kämpfer, Président de la délégation Suisse & Liechtenstein et maître de maison du Park Weggis, défend le positionnement de l'Association « La cuisine est chez nous un engagement, celui d'hommes et de femmes qui la conçoivent et la pratiquent en l'inscrivant pleinement dans leur culture locale. Ces artisans de talent, cuisiniers, sommeliers exercent leur art avec la volonté de respecter l'environnement et le bien vivre. »

Ce fût également l'occasion de partager les actualités et les projets de l'association sur le marché Suisse & Liechtenstein avec :

Evènement avec Les Grandes Tables de Suisse et Suisse Tourisme en 2018

Pour montrer la diversité des produits suisses et la richesse de ce terroir, des chefs Relais & Châteaux associés à des chefs des Grandes Tables de Suisse réuniront leurs producteurs le temps d'un marché ouvert à tous. « Nous sommes très heureux du partenariat avec Les Grandes Tables de Suisse et Suisse Tourisme. Nous partageons les mêmes valeurs dans notre travail et je suis convaincu qu'ensemble nous allons réaliser notre vision d'un monde meilleur par une cuisine engagée et authentique », affirme Philippe Gombert.

L'entrée de l'hôtel-restaurant Krone Regensberg dans l'association

Se réveiller face aux montagnes des Alpes jurassiennes. Voilà ce que propose une petite maison de caractère, perchée dans le village médiéval de Regensberg. Entièrement reconstruit par la famille Schäfer après un incendie dévastateur, l'établissement, qui a accueilli des politiques et des présidents américains par le passé, renoue aujourd'hui avec sa vocation première : celle d'accueillir des voyageurs du monde entier. Parquets bruts et murs de pierres sèches structurent les espaces ; les pièces de

mobilier de collection habillent le tout, offrant un décor confortable et moderne. Aussi, les petites attentions de Thorsten Knocke, le Maître de Maison sont plus qu'appréciées. Entre panorama à couper le souffle et chambres cosy et luxueuses à souhait, les deux propriétaires ont réussi leur pari.

«Le Krone Regensberg convient idéalement à notre profil de boutique-hôtel de charme offrant un excellent service et une cuisine exquise. Mon objectif personnel est surtout de faire mieux connaître Relais & Châteaux en Suisse alémanique. Avec ce nouveau venu, nous avons une fois encore fait un pas de plus », affirme Peter Kämpfer.

Relais & Châteaux en chiffre :

CA monde : 2.2 milliards €(+5.6%)

CA suisse : 102 Millions €(égal)

550 Membres sur 64 pays dont 28 en Suisse et Liechtenstein

93 restaurants « seuls »

375 étoiles Michelin

223 membres étoilés

Créée en 1954, **Relais & Châteaux** est une association de plus de 550 hôtels et tables d'exception, tenus par des hommes et des femmes indépendants, tous animés par la passion de leur métier et très attachés à l'authenticité des relations qu'ils établissent avec leurs clients.

Présents sur les cinq continents, des vignes de la Napa Valley à la Provence en passant par les plages de l'océan Indien, Relais & Châteaux invite chacun à découvrir un art de vivre inscrit dans la culture d'un lieu, et à partager une histoire humaine unique.

Les membres de Relais & Châteaux ont le profond désir de protéger, faire vivre et valoriser la richesse et la diversité de la cuisine et des cultures hospitalières de la planète. Ils ont porté cette ambition, comme celle de la préservation des patrimoines locaux et de l'environnement, au travers d'un Manifeste, en novembre 2014 à l'Unesco. www.relaischateaux.com

Plus d'informations sur Relais & Châteaux (presse):

PrimCom

Sabine Biedermann

Tél.: +41 44 421 41 21

s.biedermann@primcom.com

www.primcom.com

Relais & Châteaux

Mylène Oquidan

Tél.: +41 22 310 85 25

m.oquidan@relaischateaux.com

www.relaischateaux.com