**COMMUNIQUÉ DE PRESSE**

# Relais & Châteaux participera à Food Expo à Berne afin de sensibiliser le plus grand nombre à une cuisine éthique

**L'association d'hôtels et de restaurants d'exception s'engage activement en faveur d'une alimentation durable. Il en sera également ainsi à Food Expo, premières «Journées suisses du goût», du 29 novembre au 1er décembre 2019 à Berne. Trois cuisiniers Relais & Châteaux partageront leur savoir-faire dans le cadre d'ateliers de cuisine, et un stand Relais & Châteaux mettra à l'honneur les produits d'exception des chefs de la région.**

**Genève, le 26 novembre 2019 –** Les 580 membres de Relais & Châteaux s'engagent à sensibiliser le public à une cuisine éthique. C'est ainsi que les maisons Relais & Châteaux attirent régulièrement l'attention de leurs clients notamment au travers de deux initiatives : en juin, lors la Journée mondiale de l'océan des Nations Unies, sur la surpêche en mer et sur les espèces de poissons à protéger avec l'ONG Ethic Ocean ; et en octobre avec l'organisation non gouvernementale Slow Food pour l'opération «Food for Change» visant à réduire l'impact sur le climat en cuisinant des produits locaux et de saison.

Relais & Châteaux sera représentée à Food Expo, qui aura lieu à Berne du 29 novembre au 1er décembre 2019, par trois chefs:

- **Vendredi 29 novembre de 13h00 à 14h00: Mattias Roock** (Hôtel Castello del Sole à Ascona) animera un cours de cuisine sur le thème des spécialités tessinoises composées d'ingrédients de saison.
- **Samedi 30 novembre de 19h00 à 20h00: Stefan Lünse** (Lenkerhof Gourmet Spa Resort à La Lenk) et Patrick Marxer (épicerie fine écologique «DasPure») démontreront les effets du «garum», une sauce épicée remontant à l'Antiquité.
- **Dimanche 1er décembre de 12h30 à 14h30:** Le pâtissier **Christophe Loeffel** (Restaurant Le Pont de Brent à Brent) confectionnera différents types de pains d'épices et expliquera comment proposer un dessert parfait.

Un stand Relais & Châteaux sera accessible pendant toute la durée du salon, où les visiteurs pourront déguster des produits d'exception de chefs Relais & Châteaux de Suisse et du Liechtenstein et s'informer sur l'engagement de Relais & Châteaux pour une cuisine éthique.

## Food Expo avec des aliments issus du commerce équitable

Food Expo vit cette année sa première édition. Avec pour leitmotiv «Les Journées suisses du goût» seront réunis dans la halle 1.2 du site de Bernexpo quelque 150 producteurs nationaux et internationaux. Ne seront proposés que des aliments répondant à des critères de pureté et d'équité. Le président de Relais & Châteaux, Philippe Gombert, a déclaré: «Le concept de Food Expo est en parfait accord avec notre vision. Nous sommes très heureux de pouvoir participer à la première édition de cette manifestation et, aux côtés des organisateurs et des autres exposants, de continuer à inciter la population à prendre conscience de l'importance de la qualité et de l'origine des aliments.»

**Food Expo** aura lieu du vendredi 29 novembre au dimanche 1er décembre 2019 sur le site de Bernexpo à Berne. On trouvera toutes les informations utiles, avec les heures exactes des ateliers de cuisine, sous www.foodexpo.ch. La **conférence de presse inaugurale aura lieu le vendredi 29 novembre 2019 à 11 heures, à la halle 1.2**. Inscription par e-mail jusqu'au jeudi 28 novembre 2019 à: info@foodexpo.ch

**Concernant Relais & Châteaux**
Créée en 1954, Relais & Châteaux est une association de 580 hôtels et restaurants d'exception dans le monde, dont 25 en Suisse et Liechtenstein. Ils sont tenus par des indépendants, exerçant le plus souvent en famille, 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 de délicieux voyages, un art de vivre inscrit dans la culture d'un lieu et à partager une expérience 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 présenté en novembre 2014 à l'Unesco.

www.relaischateaux.com
#relaischateaux
#deliciousjourneys

**Informations complémentaires concernant Relais & Châteaux:**

PrimCom
Sabine Biedermann
Vice-Directrice
Tél.: +41 44 421 41 21
s.biedermann@primcom.com

Relais & Châteaux
Benjamin Dietsche
Directeur Suisse & Liechtenstein
Tél.: +41 22 310 85 25
b.dietsche@relaischateaux.com