



## MEDIENMITTEILUNG

### Relais & Châteaux lud zum Dîner des Grands Chefs ins Château de Versailles

Am 6. April 2011 diente die berühmte Schlachtengalerie im Schloss des Sonnenkönigs als Rahmen für eine Soirée zu Ehren der französischen Esskultur. Das auf Initiative von Jaume Tàpies, Präsident von Relais & Châteaux und Marc Haeblerlin, Präsident von Grandes Tables du Monde, unter der Schirmherrschaft von Präsident Nicolas Sarkozy, veranstaltete einzigartige Dîner wurde mit Unterstützung von Moët Hennessy von 60 international führenden Grands Chefs kreiert. Dabei wurde die Aufnahme der französischen Esskultur in das Verzeichnis des immateriellen Kulturguts der UNESCO gewürdigt.

Genf, 7. April 2011 – Spitzenköche aus allen Regionen Frankreichs (unter anderem auch die Küchenchefs des französischen Präsidentenpalasts) und allen Kontinenten der Welt schufen jeder ein aussergewöhnliches Gericht auf der Grundlage edelster Produkte: Challans-Ente, Bretonischer Hummer, Jakobsmuscheln aus Port-en-Bessin, Kaviar aus der Aquitaine, Frühlingsmorchel, Marennes-Austern, Roquefort...

Die 650 privilegierten Gäste besuchten zunächst die Ausstellung „Trônes en Majesté“ in der Spiegelgalerie, bevor sie sich zum Gala-Dîner im prunkvollen Rahmen der Schlachtengalerie begaben. Vertreten waren Persönlichkeiten aus der Welt der Spitzengastronomie und Hotellerie sowie der Politik. Dazu gehörten Minister Frédéric Lefebvre, Jean-Jacques Aillagon, Präsident der Staatlichen Verwaltung des Château de Versailles und Christophe Navarre, Präsident von Moët Hennessy.

Für die Grands Chefs, die sich im Geiste der einzigartigen Familie von Relais & Châteaux zusammenfanden, war dies eine Gelegenheit, die kulinarische Tradition zu zeigen und dabei genussvolle Variationen zum Thema der französischen Grande Cuisine zu komponieren. Mit Unterstützung der prestigevollen Weinkeller von Moët Hennessy stellten 72 Maîtres d'Hôtel und 22 Sommeliers besonders harmonisch aufeinander abgestimmte Gerichte und Weine zusammen: darunter unter anderem ein Dom Pérignon 2002, ein Cheval Blanc 2004, ein Château d'Yquem 1996 sowie ein Cognac Hennessy Paradis. Abgerundet wurde das Festmahl mit Grand Cru-Kaffees von Nespresso.

Die Einnahmen des Abends werden der Französischen Mission für das Gastronomische Kulturerbe (MFPCA) unter dem Vorsitz von Jean-Robert Pitte, zur Schaffung der «Cité de la Gastronomie» gespendet.

Fotos stehen zum Download auf [www.image.net](http://www.image.net) bereit:

Username: chateaux

Password: versailles2011

**Relais & Châteaux** ist eine exklusive Kollektion von fast 500 führenden, von Charme geprägten Hotels und Spitzenrestaurants in 60 Ländern. In der Schweiz und in Liechtenstein tragen zurzeit 28 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. Darüber hinaus ist Relais & Châteaux eine Familie von Hoteliers und Grands Chefs, geprägt von unterschiedlichsten Einflüssen, die die Passion und das persönliche Engagement verbindet, ihre Gäste Momente einer aussergewöhnlichen Harmonie, ein unvergessliches Zelebrieren der Sinne erleben zu lassen. 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.»

#### Weitere Informationen zu Relais & Châteaux (Medien):

Primus Communications  
Vanessa Bay, Geschäftsführerin  
Tel.: 044 387 57 37 / Mobil: 079 800 56 77  
vanessa.bay@primuscommunications.ch  
www.primuscommunications.ch

Relais & Châteaux  
Richard Guyon, Direktor, Schweiz und Liechtenstein  
Mobil: 079 682 03 21  
r.guyon@relaischateaux.com  
www.relaischateaux.com