



Milano, 15 maggio 2014

*Comunicato stampa*

### **Relais & Châteaux celebra il suo 60° anniversario**

*La collezione di oltre 520 Dimore di charme in tutto il mondo ha spento 60 candeline durante un grandioso evento vintage a Vonnas, in Francia, dove nel 1954 ha avuto inizio il sogno dei suoi padri fondatori. Attraverso menu d'autore e una sapiente esaltazione del territorio e dei suoi sapori, Relais & Châteaux si conferma ambasciatore in tutto il mondo della passione per l'Art de Vivre che anima l'Associazione dalla nascita.*

60 anni di storie, volti ed emozioni: sono le persone che ogni giorno scrivono la storia di Relais & Châteaux. Una storia che l'Associazione ha scelto di celebrare presso Georges Blanc Parc & Spa, dimora storica di Vonnas, in Francia, ricreando l'ambientazione *retro* e lo charme anni '50 di una giornata in campagna e condividendo questo momento con tutti coloro che hanno contribuito alla sua crescita: oltre 60 Grand Chef provenienti da 10 nazioni, celebrità, stampa internazionale e i tanti partner e amici.

*“Non dobbiamo mai dimenticare il debito di riconoscenza che abbiamo nei confronti di coloro che hanno plasmato il nostro destino”. Ha esordito così **Philippe Gombert, Presidente Internazionale di Relais & Châteaux**, accogliendo i numerosi ospiti condotti a Georges Blanc a bordo di fascinoso auto d'epoca. “Proprio il 12 maggio del 1954 non lontano da Vonnas, presso il ‘Chapon Fin’ di Paul Blanc, zio di George Blanc che ci ospita oggi, otto albergatori e chef diedero inizio a questo grande sogno che oggi conosciamo come Relais & Châteaux. Decisero di associarsi per offrire ai loro ospiti la migliore esperienza possibile della la squisita Art de Vivre e della raffinata cucina offerta dalle loro dimore autentiche, situate lungo la strada tra Parigi e Nizza. Li animava la convinzione che un giorno la loro passione comune si sarebbe rivelata un successo mondiale e oggi, sessanta anni dopo, possiamo dire che il sogno dei nostri padri fondatori si è realizzato.”*

La giornata celebrativa si è svolta come una vera e propria “rassegna del gusto” in stile anni

'50, grazie ai menu di ispirazione vintage proposti dai Grand Chef e agli abbinamenti con gli eccezionali vini e champagne offerti da Moët Hennessy, ospite d'onore e partner dell'evento. Ogni attimo è stato pensato per trasmettere anche agli ospiti l'amore per la condivisione e la convivialità che caratterizza l'Associazione. Un inno alla convivialità che Georges Blanc ha bene espresso "Si dice che la felicità sia l'unico bene che raddoppia quando viene condiviso: questo è quello che vogliamo offrire ai nostri ospiti."

La giornata è iniziata con un aperitivo allestito all'interno della spaziosa hall del Georges Blanc Parc & Spa, trasformata per l'occasione in un mercato popolare del 1950 dove otto Grand Chef francesi hanno stuzzicato il palato degli ospiti con prelibati antipasti regionali preparati con prodotti tipici della regione che ha dato i natali a Relais & Chateaux, accompagnati da un calice di Moët & Chandon Impérial Blanc.

Goerges Blanc ha magistralmente diretto il pranzo, aggiungendo il suo inconfondibile tocco moderno a ogni portata di un menu che ha visto alternarsi i grandi classici della cucina locale: dalle coscette di rana "alla maniera di Dombes" saltate con olio e prezzemolo accompagnate da Moët & Chandon Grand Vintage Blanc 2006, al leggendario pollo di Bresse alla crema "selon Mère Blanc" di spugnole e Vin Jaune, servito con crêpes alla vonnassienne e Moët & Chandon Grand Vintage Collection 1999, fino alle tradizionali *galettes* di Bresse accompagnate da un calice di Nectar Impérial offerto dalla Maison.

Dopo un piacevole pomeriggio di escursioni nella campagna circostante, la giornata esclusiva si è conclusa con una cena servita nel ristorante gourmet di George Blanc, il cui menu prevedeva ostriche in gelatina *surf'n'turf* guarnite con caviale Oscietra Royale e zuppa di scampi e frutti di mare, servite con Dom Pérignon Cœnothèque del 1996; *printanière* d'aragosta con Sauvignon e spezie accompagnata da un Dom Pérignon Rosé 2002; pasticcio d'agnello di Aveyron e cavolo verde con terrina di *foie gras* serviti con un Grand Cru Domaine Faiveley Corton Clos 2008 di Cortons Faiveley. La cena si è conclusa con un creativo dessert a base di fragole e lamponi, accompagnato da un divino Château d'Yquem 1996 e seguito da un bicchiere di cognac Paradis Impérial Hennessy.

Tra i numerosi chef di spicco nella scena internazionale, per l'Italia erano presenti Enrico Cerea (Da Vittorio), Annie Feolde e Riccardo Monco (Restaurant Enoteca Pinchiorri), Ernesto Iaccarino (Don Alfonso 1890), Antonio Santini (Dal Pescatore Santini) e Gaetano

Trovato (Arnolfo Ristorante), oltre che Stefania Moroni e Michela Scarello, proprietarie rispettivamente de Il Luogo di Aimo e Nadia e Agli Amici 1887.

La celebrazione del gusto, dei prodotti e delle tradizioni del territorio hanno unito tutti i momenti salienti della giornata come un *fil rouge*: sessant'anni dopo la sua nascita, Relais & Châteaux continua ad incarnare i valori e mantenere le promesse dei suoi padri fondatori.

E' possibile scaricare foto in alta risoluzione dell'evento collegandosi al seguente link:

<http://60ans-relaischateaux.photoshelter.com>

Password: 60ans-press

### **RELAIS & CHÂTEAUX**

Relais & Châteaux è un'esclusiva collezione di oltre 520 tra i migliori hotel di charme e ristoranti gourmet in 60 Paesi. Costituita in Francia nel 1954, la missione dell'Associazione è di divulgare la sua unica *art de vivre* nel mondo, selezionando strutture d'eccezione con una tradizione e un patrimonio ineguagliabili.

Relais & Châteaux è anche una famiglia di *hôteliers* e *Grands Chefs* da tutto il mondo che condividono la passione e l'impegno personale per riservare ai propri ospiti momenti di eccezionale armonia. Scegliere Relais & Châteaux equivale a vivere un'indimenticabile celebrazione dei sensi.

Dalle vigne nella Napa Valley alle spiagge delle isole Fiji, dagli olivi in Provenza ai lodges in Sud Africa, Relais & Châteaux offre l'opportunità di esplorare la propria "*Route du Bonheur*" alla scoperta di ogni speciale luogo in un'infinita varietà di paesi.

La firma Relais & Châteaux riflette questa ambizione:

"OVUNQUE NEL MONDO, UNICO AL MONDO"

### **Informazioni e prenotazioni:**

Tel.: 00 39 02 6269 0064

Website: [www.relaischateaux.com](http://www.relaischateaux.com)

Relais & Châteaux Italia

Via Principe Amedeo, 1 – 20121 Milano

Ufficio Stampa: **Go Up Communication**

Via Fabio Filzi 27 – Milano

Gloria Peccini – Email: [gloria.peccini@goup.it](mailto:gloria.peccini@goup.it) - Tel. +39 335 276216

Martina D'Aguanno – Email: [martina.daguanno@goup.it](mailto:martina.daguanno@goup.it) - Tel: +39 346 9889852

Chiara Borghi – Email : [chiara.borghi@goup.it](mailto:chiara.borghi@goup.it) - Tel : +39 345 6556139