



Milano, 18 agosto 2014

**Comunicato stampa**

## **Relais & Châteaux firma il ristorante della Biennale des Antiquaires**

*Dall'11 al 21 settembre, a Parigi, un esclusivo pop up restaurant gourmet per festeggiare i 60 anni dell'Associazione.*

Il programma dei festeggiamenti per il 60° anniversario di Relais & Châteaux prosegue con un evento di grande prestigio. Dall'11 al 21 settembre, 10 Chef francesi dell'Associazione avranno la possibilità di esprimere le loro straordinarie capacità culinarie all'interno dell'esclusivo ristorante temporaneo della Biennale des Antiquaires, il grande evento internazionale che apre la stagione europea dei grandi mercati d'arte.

Questa straordinaria celebrazione del gusto avrà come scenario le suggestive vetrate del Grand Palais di Parigi, i cui spazi verranno reinterpretati per l'occasione dall'interior designer Jacques Grange con uno spettacolare allestimento ispirato ai Giardini di Versailles.

Ogni giorno, a pranzo e a cena, uno Chef Relais & Châteaux firmerà un menu esclusivo in collaborazione con la società parigina di eventi Potel et Chabot.

Per maggiori informazioni, e per riservare un tavolo:  
<http://resa.poteletchabot.fr/biennaledesantiquaires2014>

### **Programma:**

Guy Martin (Le Grand Véfour, Parigi) - Giovedì 11 settembre

Mauro Colagreco (Restaurant Mirazur, Mentone) - Venerdì 12 settembre

Michel Rochedy e Stéphane Buron (Le Chabichou, Courchevel) - Sabato 13 settembre

Philippe Mille (Domaine Les Crayères, Reims) - Domenica 14 settembre

Jean-Michel Lorain (La Côte Saint Jacques & Spa, Joigny) - Lunedì 15 settembre

Emmanuel Renaut (Flocons de Sel, Megève) - Martedì 16 settembre

Michel Roth (Le Ritz, Parigi) - Mercoledì 17 settembre

Régis Marcon (Hôtel et Restaurant Régis & Jacques Marcon, Saint-Bonnet-le-Froid) - Giovedì 18 settembre

Gilles Tournadre (Restaurant Gill, Rouen) - Venerdì 19 settembre

Patrick Henriroux (La Pyramide, Vienne) - Sabato 20 settembre

Jean-André Charial (Oustau de Baumanière, Les Baux-de-Provence) - Domenica 21 settembre

## Gli Chef Relais & Châteaux:



### **Guy Martin**

Chef autodidatta e appassionato, con origini savoiarde, Guy Martin prova stupore e meraviglia per tutto ciò che lo circonda e trae ispirazione dalle fonti più disparate e insolite: souvenir di viaggio, colori, profumi, sensazioni ed emozioni si traducono in piatti a volte classici a volte innovativi, ma sempre deliziosamente creativi, con incredibili accostamenti e sapori delicati. La sua cucina poetica, spensierata e generosa accompagna i commensali in un viaggio alla scoperta dei piaceri che l'arte culinaria può riservare. Tradizione e modernità si incontrano nei suoi piatti, aprendo strade sempre nuove all'immaginazione. Gli innumerevoli premi e riconoscimenti ricevuti negli anni non hanno influenzato in alcun modo la 'firma' inconfondibile della sua cucina, che coltiva con amore nel suo ristorante Le Grand Véfour, fiore all'occhiello del panorama gastronomico parigino.

Le Grand Véfour

17, rue de Beaujolais

75001 [Paris](#)

+ 33 (0)1 42 96 56 27

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



### **Mauro Colagreco**

La scelta di esprimersi attraverso la cucina ha origini in Argentina, il paese dove è nato e cresciuto in seno a una famiglia con una raffinata tradizione culinaria. Ama viaggiare e, zaino in spalla, ha attraversato il suo paese natale ma anche l'America Latina e il Caribe, dove ha fatto tesoro dei diversi sapori e delle tradizioni culinarie locali. Ha studiato a Buenos Aires e La Rochelle, lavorando in seguito con tutti i grandi nomi della haute cuisine francese come Bernard Loiseau, Alain Passard, Alain Ducasse e Guy Martin. A soli sei mesi dall'apertura il suo ristorante, Mirazur, è stato insignito dalla guida Gault et Millau del premio come rivelazione dell'anno. Dopo soli 10 mesi ha ricevuto la prima stella Michelin, seguita dalla seconda nel 2012.

La sua cucina, gourmet e creativa, sublima il meglio della tradizione mediterranea e degli influssi della sua nuova patria, la città di Mentone, situata al confine tra la Francia e l'Italia.

Restaurant Mirazur

30, avenue Aristide Briand

06500 Menton

+33 (0)4 92 41 86 86

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



### **Michel Rochedy e Stéphane Buron**

La decisione di Michel Rochedy di diventare uno Chef nasce ad Ardèche, nella taverna gestita dalla sua famiglia, davanti ai fuochi vivaci della cucina. E' stata proprio la famiglia a condurlo fino alla massima espressione della sua arte: i suoi parenti e affetti più stretti ma anche la sua famiglia professionale allargata: Pic a Valence, La Tour d'Argent a Parigi, Le Vivarois a Paris, Gaston Lenôtre a Plaisir... e naturalmente Les Cimes Blanches a Courchevel 1650, dove incontrò la moglie Maryse con la quale aprì Le Chabichou. Nel 1963 era solo un modesto hotel con 9 camere, collocato idealmente ai piedi delle piste. Oggi, cinquant'anni dopo, questo affascinante chalet tradizionale dall'inconfondibile facciata bianca ospita 25 camere, una spa di oltre 1100m<sup>2</sup>, un bistro (Le Chabotté) e un ristorante gourmet. Mirabilmente assistito da 30 anni da Stéphane Buron, Meilleur Ouvrier de France, lavora per trarre il meglio dagli ingredienti della tradizione locale, dai più raffinati a quelli di uso quotidiano, che tratta egualmente con il massimo rispetto. Il risultato è una cucina essenziale, che viene dal cuore.

Le Chabichou

Rue des Chenus

73120 Courchevel 1850

+ 33 (0)4 79 08 00 55

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



### **Philippe Mille**

Destinato a diventare un protagonista della scena gastronomica internazionale, Philippe Mille ha assunto la guida della cucina del Domaine Les Crayères nel gennaio del 2010. A soli quattro anni dal suo arrivo, la sua cucina è riconosciuta e rispettata da tutti i più grandi Chef. Nel 2011 gli è stato riconosciuto il titolo di Meilleur Ouvrier de France, una delle più importanti onorificenze del panorama gastronomico francese, e in soli due anni ha consentito al ristorante Le Parc di ricevere due stelle Michelin. A soli 39 anni, questa autentica promessa della cucina ha tutto il talento e le doti necessarie per affrontare ogni sfida. La sua solida esperienza, maturata lavorando con numerosi Meilleur Ouvrier, è il patrimonio a cui attinge per creare quella che lui stesso definisce "una cucina da Chef": semplice e schietta, costruita su tre pietre miliari: il prodotto, la cottura e la stagionalità.

Domaine Les Crayères

64, boulevard Henry Vasnier

51100 Reims

+ 33 (0)3 26 24 90 00

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



### **Jean-Michel Lorain**

Ha ereditato l'amore per la cucina dalla sua famiglia: letteralmente, è cresciuto in cucina accanto alla nonna, che ha creato La Côte Saint Jacques, e ai suoi genitori, osservando i loro movimenti con genuina ammirazione. La formazione di Jean-Michel Lorain vanta il contributo di diversi grandi maestri: Troisgros, Le Taillevent a Parigi e Girardet a Crissier. Nel corso della sua carriera ha ricevuto numerosi premi e riconoscimenti, che attestano le sue straordinarie capacità. Il suo più grande successo è senza dubbio la continuità con la tradizione di famiglia, raggiungendo livelli così elevati da essere riconosciuto come uno tra i migliori ristoranti della Borgogna e di tutta la Francia. E' difficile fermare la sua cucina in una descrizione statica; pensando alle sue creazioni, ci sono tuttavia alcune parole che emergono spontaneamente: creatività, semplicità, viaggio, rispetto per gli ingredienti, consistenza, gioco.

La Côte Saint Jacques & Spa

14, faubourg de Paris

89300 Joigny

+ 33 (0)3 86 62 09 70

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



### **Emmanuel Renaut**

Meilleur Ouvrier de France e membro della storica associazione francese di artigiani Compagnon du Tour de France, Emmanuel Renaut è stato premiato con la terza stella Michelin. Ha studiato a Parigi e iniziato la sua carriera lavorando per Christian Constant, nella cucina del ristorante dell'Hotel Crillon, e successivamente per altri grandi come Yves Camdeborde ed Eric Frechon. Successivamente ha lavorato per sette anni come executive sous chef di Marc Veyrat a L'Auberge di l'Eridan e, dopo avere trascorso del tempo a Londra, dieci anni fa ha deciso di ritornare tra le montagne stabilendosi a Megève dove ha aperto il suo ristorante, 'Flocons de Sel'. La gamma dei servizi offerti agli ospiti nella sua Dimora è in costante espansione e oggi annovera coking lesson, alloggio e una lussuosa area relax. La sua cucina rispecchia perfettamente la sua personalità: sofisticata, vivace, affascinante e contemporanea.

Flocons de Sel

1775, route du Leutaz

74120 Megève

+ 33 (0)4 50 21 49 99

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



### **Régis Marcon**

Tutto ebbe inizio nel 1948, quando Marie Louise e Joannès Marcon si trasferirono a St Bonnet le Froid. Joannès, commerciante di vini, morì poco tempo dopo per una malattia mentre Marie-Louise, cuoca, gestì per anni L'Auberge des Cimes crescendo i loro sette figli. Nel 1979 il figlio minore Régis le subentrò nella gestione insieme alla moglie Michèle, contribuendo anche alla crescita della famiglia con la nascita dei loro quattro figli: Jacques, Marie, Thomas e Paul. Sotto la sua guida negli ultimi 30 anni L'Auberge des Cimes ha continuato a crescere e rinnovarsi, mantenendo inalterata la qualità del servizio offerto agli ospiti. La sua offerta si è ampliata con l'apertura di 12 camere presso l'Hôtel Le Clos des Cimes, del ristorante gourmet sulle colline 'Régis et Jacques Marcon' e di La Chanterelle, panificio e pasticceria premiata con l'Ecolabel UE.

Hôtel et Restaurant Régis & Jacques Marcon

Larsiallas

43290 Saint-Bonnet-le-Froid

+ 33 (0)4 71 59 93 72

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



### **Gilles Tournadre**

Figlio e nipote di chef pâtissier, fin dalla tenera età Gilles era avvezzo al rigore e predestinato a diventare un grande Chef. A 16 anni inizia la sua esperienza lavorativa presso La Couronne di Rouen, in Place du Vieux Marché e, dopo tre anni di duro apprendistato, decide di completare la sua formazione viaggiando per la Francia. Nel 1984 ritorna nella sua città natale dove apre un piccolo ristorante in Rue de Saint Nicolas, right nei pressi della cattedrale. Insieme alla moglie Sylvie decide di espandere la propria attività spostandosi sulle sponde della Senna, dove tuttora è possibile sperimentare la sua deliziosa cucina. Tournadre è considerato uno chef progressista, ed è apprezzato per la capacità di aggiungere un tocco personale ai piatti della tradizione locale, come la sua famosa rivisitazione dell'anatra alla pressa. Si può riassumere la sua cucina in due parole chiave: freschezza e ingredienti.

Restaurant Gill

8-9, quai de la Bourse

76000 Rouen

+ 33 (0)2 35 71 16 14

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



### **Patrick Henriroux**

La decisione di diventare Chef di questo figlio di contadini dell'Alta Saona è maturata molto presto, grazie agli insegnamenti dello zio, insegnante di cucina, che gli ha trasmesso la dedizione per il lavoro e il gusto raffinato. A soli 30 anni inizia la sua avventura alla guida di La Pyramide, un ristorante di grande popolarità portato al suo massimo splendore da Fernand Point: una grande sfida trasformatasi in successo, coronato dal riconoscimento della prima e successivamente della seconda stella Michelin. La cucina di Patrick Henriroux esalta le tradizioni e gli ingredienti della Valle del Reno, in particolare le sue verdure, senza tuttavia restare ancorata nel passato. Tra le caratteristiche che la rendono così apprezzata spiccano infatti la capacità di sperimentare tecniche moderne, il senso estetico e influenze di culture e tradizioni lontane. Una combinazione di suggestioni che rende l'esperienza gourmet del ristorante La Pyramide unica nel suo genere, e che ha consentito alla Dimora di conservare per oltre 20 anni le due stelle Michelin.

La Pyramide  
14, boulevard Fernand Point  
38200 Vienne  
+ 33 (0)4 74 53 01 96  
[www.relischateaux.com/pyramide](http://www.relischateaux.com/pyramide)



### **Jean-André Charial**

Dopo la laurea conseguita in una delle principali business school di Parigi, Jean-André Charial scelse di seguire le orme del nonno, ex agente assicurativo che lasciò la carriera per diventare un rinomato Chef. La collaborazione tra i due uomini continuò per oltre 20 anni, nutrendosi della loro grande differenza di età, vissuta non come un ostacolo ma come una risorsa per trasmettere al mondo, attraverso la loro cucina, la loro ricerca della perfezione e l'amore per la loro terra. Grazie a Pierre e Jean Troisgros, Alain Chapel, Marc Haerberlin e Paul Bocuse ebbe l'opportunità di conoscere le più fortunate espressioni della cucina tradizionale francese. Da 35 anni a questa parte dirige la cucina di L'Oustau de Baumanière, la sua Dimora in Provenza, dove le tradizioni della cucina tradizionale locale sposano la sofisticatezza dei più raffinati ristoranti francesi.

Oustau de Baumanière  
Route d'Arles  
13520 Les Baux-de-Provence  
+ 33 (0)4 90 54 33 07  
[www.relischateaux.com/oustau](http://www.relischateaux.com/oustau)

## **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 *hôtelières* 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: PR & GO UP Communication Partners**

Via Fabio Filzi 27 – Milano

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

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

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