

07.04.2011 - 16:19 Uhr

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

Genf (ots) -

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 Haeberlin, 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.

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 bereit:

Username: chateaux

Password: versailles2011

Kontakt:

Primus Communications

Vanessa Bay, Geschäftsführerin

Tel.: +41/44/387'57'37

E-Mail: vanessa.bay@primuscommunications.ch

Internet: www.primuscommunications.ch

Relais & Châteaux

Richard Guyon, Direktor, Schweiz und Liechtenstein

Mobile: +41/79/682'03'21

E-Mail: r.guyon@relaischateaux.com

Internet: www.relaischateaux.com

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100020862/100622614> abgerufen werden.