



COMMUNIQUÉ

Source: Claudette Dumas-Bergen
cdumasbergen@videotron.ca
514-866-9816

DIFFUSION IMMÉDIATE

PHOTO EN ANNEXE

Vignette à la fin du communiqué

RELAIS & CHÂTEAUX FÉLICITE CHALEUREUSEMENT DOMINIC JACQUES, GAGNANT DE L'ÉMISSION *LES CHEFS!*

Montréal, le 4 septembre 2012. - *Pour Relais & Châteaux la cuisine est un art vivant et exigeant, empreint d'audace et d'inventivité. Éveiller les sens reste la plus belle des recettes, et seuls quelques chefs ont ce petit supplément d'âme pour transformer un plat en création culinaire.*

Relais & Châteaux est fier de s'être associé pour la troisième année consécutive à l'émission **LES CHEFS!** diffusée à Radio-Canada, en offrant le Prix Relais & Châteaux au gagnant du concours, Dominic Jacques, sous-chef au restaurant PANACHE, de l'Auberge Saint-Antoine. Cet aspirant chef a démontré un talent exceptionnel, une passion pour la profession et ce petit plus, unique et déterminant. « Cette collaboration s'inscrit dans la mission du groupe Relais & Châteaux d'encourager l'excellence et la formation de la relève » précise Claudette Dumas-Bergen, du bureau de presse des Relais & Châteaux au Québec.

LE GRAND PRIX RELAIS & CHÂTEAUX

Le Grand Prix Relais & Châteaux comprend deux circuits gastronomiques. Le premier à Paris et le second à Québec. Le séjour parisien comprend l'hébergement grand luxe pour deux personnes dans deux hôtels prestigieux – **LE SAINT-JAMES-PARIS** et **L'HÔTEL DANIEL** ainsi que deux repas gastronomiques précédés d'une rencontre en cuisine avec les Grands Chefs Relais & Châteaux – Jean-Pierre Vigato du restaurant **APICIUS** et Alain Dutournier du **CARRÉ DES FEUILLANTS**. Le séjour à Québec comprend l'hébergement à **L'AUBERGE SAINT-ANTOINE**, le dîner au restaurant **PANACHE** ainsi que le dîner au restaurant **INITIALE**.

IMPRESSIONS ET COMMENTAIRES

« Pour moi, le Prix Relais & Châteaux est le couronnement de beaucoup d'efforts. J'ai fait trois ans d'apprentissage avec mon mentor, le Grand Chef Yvan Lebrun du Relais & Châteaux Initiale à Québec, qui m'a donné le goût de la justesse et du produit. J'ai poursuivi au restaurant Panache, un autre Relais & Châteaux de distinction et maintenant j'aurai la chance d'aller rencontrer Jean-Pierre Vigato et Alain Dutournier à Paris et goûter à leur cuisine. Je salive déjà! Il est important pour les jeunes cuisiniers comme moi d'aller s'inspirer, se coller au savoir et surtout goûter à la cuisine des grands, mais comme on n'a pas toujours les moyens de le faire, ce Prix Relais & Châteaux est une chance inouïe » précise le gagnant **Dominic Jacques**.

« Durant toute la série j'ai remarqué le grand talent de Dominic, ses aptitudes et surtout son leadership naturel et humain qui impressionne. Durant l'épreuve finale, ce leadership s'est manifesté clairement alors qu'il dirigeait avec aplomb son équipe qui l'a appuyé jusqu'à la victoire » conclut **Normand Laprise, membre du jury et Grand Chef Relais & Châteaux du restaurant Toqué! à Montréal**.

- suite -

GRAND PRIX RELAIS & CHÂTEAUX

SÉJOUR À PARIS

HOTEL LE ST-JAMES PARIS – www.relais.com/saintjames-paris

Sur le site du premier aérodrome parisien, l'unique château-hôtel est situé au cœur d'un magnifique jardin privé à proximité de l'avenue Victor-Hugo et de l'Arc de Triomphe. Une collection de 1200 livres est déployée dans le bar-bibliothèque à l'anglaise qui a accueilli des personnages illustres dont René Magritte. Aux premiers rayons, la salle à manger s'ouvre sur une splendide terrasse pour déguster une cuisine gourmande empreinte d'authenticité.

HOTEL DANIEL – www.relais.com/danielparis

A deux pas des Champs-Élysées et de la rue du Faubourg Saint-Honoré cet hôtel unique avec son papier XVIII^{ème} siècle peint à la main est une adresse d'un grand chic et un point d'ancrage pour découvrir Paris.

APICIUS – Grand Chef Relais & Châteaux – Jean-Pierre Vigato www.relais.com/apicius

Une cuisine éblouissante dans un parc en plein cœur de Paris, cette demeure historique est le lieu de créativité du Grand Chef R&C, Jean-Pierre Vigato. Une cuisine réinventée en permanence par ce chef autodidacte dont les recettes créatives sont basées sur le produit.

CARRÉ DES FEUILLANTS – Grand Chef Relais & Châteaux Alain Dutournier www.relais.com/feuillants

Magnifier l'exceptionnelle biodiversité et honorer le savoir-faire des petits, voilà qui décrit bien la cuisine du Grand Chef R&C Alain Dutournier. Dans l'esprit de ses voisins joailliers de la place Vendôme, le chef Dutournier imagine et cisèle au quotidien sa cuisine d'auteur épurée et originale. Sa devise « trois fois rien c'est déjà beaucoup » implique la maîtrise du produit afin d'en extraire les saveurs les plus subtiles.

SÉJOUR À QUÉBEC

AUBERGE SAINT-ANTOINE ET RESTAURANT PANACHE – www.relais.com/antoine

Ce Relais & Châteaux témoigne de l'histoire – nombreux vestiges des régimes coloniaux français et anglais mis à jour lors de sa construction habillent les intérieurs chic et design de cet hôtel musée au charme irrésistible. Son restaurant Panache propose une cuisine actuelle imaginée par son jeune chef Julien Dumas, Français d'origine et Québécois de cœur.

RESTAURANT INITIALE – Grand Chef R&C Yvan Lebrun www.relais.com/initiale

« L'homme qui fait rimer Cancale et sirop d'érable »...

Originaire de Bretagne, la devise du chef Lebrun est « simplicité et justesse ». Avec sa partenaire Rolande Leclerc, le restaurant Initiale est reconnu comme l'une des meilleures tables en Amérique et la seule table 5 Diamants CAA/AAA à Québec. Il marie avec passion le meilleur de la cuisine française et québécoise en proposant le noble et le rustique pour le délicieux bonheur de ses hôtes.

À PROPOS DE RELAIS & CHÂTEAUX

Relais & Châteaux est une collection exclusive de près de 520 hôtels de charme et restaurants gastronomiques présents dans 60 pays. Fondée en France en 1954, l'association a pour vocation le rayonnement d'un art de vivre unique à travers le monde en sélectionnant des établissements d'excellence au caractère unique. Au-delà, Relais & Châteaux est une famille d'hôteliers et de grands chefs venant de tous horizons réunis par la passion et l'engagement personnel de faire vivre à leurs hôtes un moment d'harmonie exceptionnel, une célébration des sens inoubliable. La signature de Relais & Châteaux est le reflet de cette ambition : "PARTOUT DANS LE MONDE, UNIQUE AU MONDE."

Information médias

Bureau de presse Relais & Châteaux - Québec

Dumas Bergen Relations Publiques

Claudette Dumas-Bergen et Jean-Carl Bergen

514-866-9816

cdumasbergen@videotron.ca

VIGNETTE PHOTO (de g. à d.): Dominic Jacques, gagnant du Prix Relais & Châteaux de la télésérie **LES CHEFS!** et le chef Normand Laprise, membre du jury et propriétaire du Relais & Châteaux restaurant Toqué! discutent du prochain voyage gastronomique du lauréat à Paris et à Québec.