

LES VOYAGES GOURMANDS

Genève du 1 au 3 novembre 2012

www.voyagesgourmands.com



Cuisiner
Écouter
Se régaler
Photographier
Gôûter
Tester

Décorer
Apprécier
Fleurir
Déguster
Dédicacer
Dîner



Pour les demandes de visuels,

d'interviews ou autres renseignements :

Voyages Gourmands by Precious Time rue Maunoir 4 1207 GENEVE

Votre contact : Valérie Blanc

078 695 86 75 - vblanc@voyagesgourmands.com

UN EVENEMENT



UN CONCEPT



La gastronomie, les vins, l'art de vivre sont des mots fédérateurs. Les Voyages Gourmands proposent une rencontre avec l'excellence de ces milieux. Chefs renommés, sommeliers récompensés, spécialistes des arts de la table, des roses anciennes, de la photographie culinaire, de la décoration... seront présents lors de dégustations, de discussions, d'ateliers, de conférences ou de démonstrations. Des dîners de gala permettront de mettre en avant le savoir-faire de chefs étoilés reconnus à l'International.

« Les Voyages Gourmands » se placent sous le signe de l'élégance.

UNE MARRAINE



« Les Voyages Gourmands » veulent mettre en avant l'excellence, il est donc naturel de s'entourer de celles et ceux qui la représentent. Raison pour laquelle l'évènement sera « marrainé » par Olga Urbani qui détient le monopole mondial de la truffe au sein de sa société en Italie, Urbani Tartufi. Mieux que quiconque elle pourra raconter l'histoire de ce champignon qui fait rêver tous les amateurs et dont sa famille, depuis plusieurs générations, en a fait sa spécialité. Emblématique personnalité du monde de la gastronomie, Olga Urbani nous fait l'honneur de sa présence.

UNE AMBASSADRICE DE GOUT



Au départ rien ne prédestinait le nom de Carole Bouquet à être rattaché à un événement gastronomique. Pourtant, le « bien manger », l'art de vivre, les vins, l'épicurisme sont en elle depuis toujours. Avec un domaine viticole en Sicile où cette vigneronne produit son Passito Sangue D'oro, sa présence dans le guide « Le Bottin Gourmand » et ses différentes interventions auprès de chefs étoilés, il était naturel pour les Voyages Gourmands de convier en tant qu'ambassadrice de goût cette femme à la destinée gourmande.

UNE ORGANISATION

Journaliste spécialisée art de vivre, organisatrice d'événements haut de gamme, créatrice d'une marque de chocolat artisanal à Genève, So Chocolate !, Valérie Blanc a un parcours professionnel qui lui permet, aujourd'hui, de créer l'évènement qu'elle a en tête depuis longtemps.

Par ses différentes activités, elle a su au fil du temps se forger un réseau relationnel important sur lequel elle peut compter et qui répond présent à son invitation.

Elle est entourée de professionnels pour assurer à ses côtés la bonne orchestration des Voyages Gourmands. Ainsi l'Ecole Hôtelière de Genève, placée dans les 10 meilleurs au monde, des partenaires hôteliers de prestige, différentes sociétés et organismes, des invités tous reconnus comme de très grands professionnels dans leur milieu, répondent positivement et sont prêts à apporter leur soutien à cette manifestation. Tous adhèrent à sa philosophie « mettre en avant l'excellence tout en gardant un côté convivial et de proximité avec tous ceux qui prendront part à l'évènement ».

UNE AMBITION

Durer, grandir, s'étoffer sans perdre sa vocation première, savoir conjuguer élégance et simplicité, là est l'ambition des Voyages Gourmands. Durer en proposant chaque année un nouveau programme riche et varié, grandir en invitant de plus en plus d'intervenants, s'étoffer en offrant toujours de nouvelles animations, telle est l'ambition de cet évènement qui se veut pérenne.

DES INVITES

Pour le succès et la pérennité de cette manifestation, chacun doit trouver son intérêt et repartir satisfait de ce qu'il a goûté, vu et entendu.

Par la diversité des intervenants, le résultat sera là.

Côté vins :



Andréas Larsson, Suède, meilleur sommelier du monde en 2007.

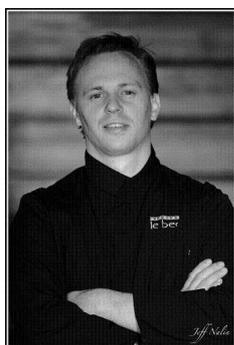
Paolo Basso, Suisse, meilleur sommelier d'Europe en 2011.

Carole Bouquet, France, vigneronne, propriétaire d'un domaine en Sicile.

Emmanuel Heydens, Suisse, meilleur sommelier de Suisse en 1992.

Plus de détails sur le site dans les pages : « invités »

Côté chefs :



Philippe Audonnet, restaurant le Windows, hôtel d'Angleterre, Genève.

Eddie Benghanem, chef pâtissier du Trianon Palace, Versailles.

Frédéric Deville, champion du monde de pâtisserie par équipe en 2005 et MOF catégorie glace et sorbet en 2011, Thonon-les-Bains.

Arnaud Faye, ex chef des cuisines restaurant l'Espadon, Hôtel Ritz, Toque Blanche 2011, 2 étoiles Michelin, Paris.

Jean-Pierre Jacob, restaurant le Bateau Ivre, 2 étoiles Michelin, Le-Bourget-du-Lac.

Philippe Labbé, chef exécutif Shangri-La, restaurant l'Abeille, 2 étoiles Michelin, Paris.

Nicolas le Bec, restaurant Rue le Bec, double étoilé Michelin en 2007, Lyon.

Edouard Loubet, restaurant La Bastide de Capelongue, 2 étoiles Michelin, Bonnieux.

Pascal Nibaudeau, restaurant Le Pressoir d'Argent, Grand Hôtel Bordeaux, 1 étoile Michelin, Bordeaux.

Emmanuel Renaut, restaurant Flocons de Sel, 3 étoiles Michelin, Megève.

Jean Sulpice, restaurant L'Oxalys, 2 étoiles Michelin, Val Thorens.

Patrick Zimmermann, Auberge de l'Onde, 1 étoile Michelin, Saint-Saphorin.

Invité en attente de confirmation :

David Toutain, l'Agapé Substance, Paris.

Plus de détails sur le site dans les pages : « invités »

Côté conférences et animations :



Noëlle Bittner, rédactrice en chef des magazines Côté Est et Côté Ouest durant 15 années, depuis auteur de livres autour de la décoration.

Jean-Claude Biver, Président du Conseil d'Administration de la maison horlogère Hublot, qui détient la plus belle collection de bouteilles de Château d'Yquem au monde.

Cécile Coulier, styliste culinaire, auteur de livres autour de la pâtisserie.

Martina Chyba, journaliste à la Télévision Suisse Romande.

François Delahaye, Directeur des Opérations du groupe hôtelier Dorchester Collection.

Thomas Dhellemmes, photographe culinaire.

Christine Ferber, pâtissière donnée comme la meilleure confiturière au monde.

Sonia Ezgulian, auteur de très nombreux livres culinaires.

Didier Galopin, Directeur Technique Ecole Hôtelière de Thonon, MOF maître du service de la table.

Emilie Garnier, cheffe concierge de l'hôtel d'Angleterre à Genève, première femme concierge en Suisse à être détentrice des Clefs d'Or.

Annick Jeanmairet, journaliste culinaire à la Télévision Suisse Romande.

Marc Lévy, écrivain-épicurien.

Odile Masquelier, jardinière et propriétaire du jardin « La Bonne Maison » à Lyon, 2 étoiles au guide vert Michelin.

Philippe Quintin, rédacteur en chef du Bottin Gourmand.

Stéphane Reynaud, auteur de livres à succès tels que Ripailles vendus à des milliers d'exemplaires en différents pays.

Invité en attente de confirmation :

Irène Frain, écrivain, membre du Club des Croqueurs de Chocolat.

Plus de détails sur le site dans les pages : « invités »

DES ANIMATIONS



Cette manifestation, si elle est ouverte à tous, doit rester élitiste en ne proposant que des animations pour des petits groupes de personnes ou des conférences à taille humaine. Chacune se déroulera dans des lieux de charme et chargés d'histoire, à l'image du restaurant du Parc des Eaux Vives, de la salle Athénée 4, d'un tram d'antan... 5 palaces ouvrent, également, leurs plus beaux espaces pour en accueillir certaines, le Swissôtel Métropole, l'hôtel Richmond, l'hôtel Beau-Rivage, l'hôtel d'Angleterre et l'hôtel Président Wilson. Chaque journée proposera un large choix d'ateliers, dégustations, discussions...

Quelques exemples...

Côté vin :

- Dégustation Château d'Yquem
- Wine and Perfume, ou comment isoler les senteurs d'un parfum et les retrouver dans un vin
- Dégustation et discussion autour du Passito avec la vigneronne, Carole Bouquet.
- Accords et désaccords autour des mets de fêtes ou comment faire le meilleur choix en évitant le pire...

Côté cuisine :

- Chaque chef invité animera une démonstration de cuisine sur un thème différent pour chacun.
- « Quand la littérature rencontre la gourmandise » : participer à une dictée gourmande suivie d'une dégustation des créations de 3 auteurs culinaires à succès.
- Histoire de la Maison Urbani, qui détient le monopole de la vente de truffes dans le monde, suivie d'une dégustation d'un plat emblématique à la truffe.
- Assister à une démonstration avec un chef étoilé ou un pâtissier champion du monde et ... goûter à ses créations !

Côté conférences et ateliers :

- Amateur et passionné, quelle histoire avec le vin ?
- L'étiquette tout un art de vivre à découvrir.
- Gérer et faire vivre un palace, quel quotidien ?
- Histoire de la Maison Baccarat.
- Histoire d'un jardin extraordinaire où fleurissent plus de 850 variétés de roses anciennes.
- « Goûter roulant » ou le plaisir de déguster des douceurs tout en visitant Genève à bord d'un tram d'antan.

A la salle Athénée 4 où se dérouleront les conférences, un espace librairie sera créé pour l'occasion par la Fnac et permettra aux auteurs de signer leurs ouvrages après les discussions. D'autre part, divers horaires de rencontres et de signatures sont programmés au cœur de la Fnac de Rive.

Côté dîners :



Jeudi soir dans le cadre prestigieux du restaurant du Parc des Eaux Vives, dîner d'exception « Truffes et Château d'Yquem » en présence de la marraine de l'évènement, Madame Olga Urbani. Aux fourneaux, 4 chefs étoilés, un pâtissier champion du monde. Le choix des vins sera fait par Andréas Larsson, meilleur sommelier du monde en 2007, autour de différentes années de Château d'Yquem et autres grands Châteaux du Bordelais.

Vendredi soir, dans le cadre somptueux du restaurant du Parc des Eaux-Vives, dîner « Un Homme – Une Femme » ou l'association de chefs étoilés connus et reconnus avec des femmes dont le nom est associé à la gastronomie comme Carole Bouquet présente à ce dîner. Le choix des vins sera fait par Andréas Larsson, meilleur sommelier du monde en 2007, autour de grands crus « vins du monde ». Lors de ce dîner, une magnifique bague en or sertie de diamants de la maison de Haute Joaillerie Caspita sera cachée dans l'un des desserts servis aux dames. L'heureuse gagnante repartira avec la bague.

Plus de détails sur le site dans les différentes pages : « programme », « jour le jour » et « dédicaces ».

DES PARTENAIRES

Dans différents domaines d'activité, des sociétés, des organismes, des palaces sont partenaires de cette première édition des Voyages Gourmands. Sans eux, rien ne serait possible. Nous vous invitons à découvrir ceux qui nous accordent leur confiance pour cette première édition.



www.hoteldangleterre.ch



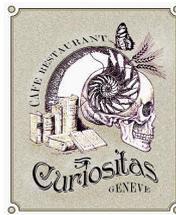
www.baccarat.fr



www.beau-rivage.ch



www.caspita.ch



www.curiositas.ch



www.eastwesthotel.ch



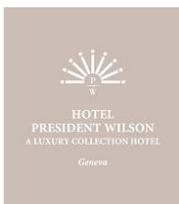
www.fnac.ch



www.lafood.fr



www.ehg.ch



www.hotelpwilson.com



www.lerichemond.com



www.sanguedoro.it



www.sochocolate.com



www.swissotel.com



www.tastedonline.com



www.ecole-tunon.com



www.lesvinsdegeneve.ch