



Milano, 14 febbraio 2018

Comunicato stampa

COMING SOON...

The Joy of Bees di Relais & Châteaux vola a Milano durante la Design Week

*Un'installazione artistica immersiva pop-up con degustazione di miele
a cura dello studio di design esperienziale londinese Bompas & Parr*



Dal 20 al 21 aprile, Relais & Châteaux, associazione di hotel e ristoranti, apre un'installazione artistica incentrata sul sapore, la texture e l'aroma di alcune tra le più esclusive varietà di miele al mondo. Questa esperienza botanica unica trasformerà il cuore di Brera Design District in un'oasi di pace e tranquillità, illustrando il tema della protezione delle api in modo magico.

L'evento, che ha fatto il suo debutto a Londra, permetterà ai visitatori di prendersi un momento di pausa dalla frenesia della Design Week, scoprendo l'impegno di Relais & Châteaux per la **salvaguardia della biodiversità e in particolare delle api** e del loro ruolo fondamentale nell'ecosistema.

Un'opportunità per conoscere varietà di **miele provenienti dalle arnie delle Dimore Relais & Châteaux** di tutto il mondo e toccare con mano come Chef e Bartender siano in grado di utilizzarli per creazioni culinarie uniche.

The Joy of Bees è stato creato in collaborazione con lo studio londinese Bompas & Parr, specializzato nell'ideazione di esperienze altamente sensoriali legate al mondo del food, del design e dell'architettura per aziende e partner culturali come il Victoria & Albert Museum, il San Francisco Museum of Modern Art e The Garage Museum of Contemporary Art a Mosca.

Philippe Gombert, Presidente di Relais & Châteaux, ha commentato: "Con *The Joy of Bees* vogliamo sottolineare il nostro impegno per la salvaguardia della biodiversità. È il nostro modo per rendere omaggio al variegato universo delle api di tutto il mondo e per sensibilizzare il pubblico sul loro ruolo con un evento dall'anima squisita".

Harry Parr ha dichiarato: "Immergendo i nostri ospiti nel mondo del miele siamo sicuri che saranno molto più informati su come possano essere diversi i suoi sapori. *The Joy of Bees* offre un vero e proprio promemoria su quanto le api siano importanti per l'ambiente".

Pop-up Relais & Châteaux - The Joy of Bees

c/o Lami Fiori, Piazza San Marco 8

20 e 21 aprile 2018, dalle 10 alle 22 (degustazioni su prenotazione all'ingresso)

Preview stampa: 19 aprile 2018, dalle 18 alle 20

RELAIS & CHÂTEAUX

Fondata nel 1954, Relais & Châteaux è un'Associazione di 550 hotel di charme e ristoranti d'eccezione, gestiti da proprietari, Maitres de Maison e Chef indipendenti, che condividono la passione per il proprio lavoro, animati dal desiderio di stabilire legami autentici con i propri ospiti.

Presente in tutto il mondo, dai vigneti della Napa Valley alla Provenza, passando per le spiagge dell'Oceano Indiano, la collezione di Dimore Relais & Châteaux è un invito a scoprire l'art de vivre che caratterizza la cultura di ogni luogo e a condividere un viaggio alle radici di storie umane uniche.

Gli associati Relais & Châteaux sono uniti dal desiderio di tutelare, mantenere vive e valorizzare la ricchezza e la diversità delle cucine e delle tradizioni dell'ospitalità in tutto il mondo. Nel novembre del 2014 Relais & Châteaux ha presentato all'UNESCO un Manifesto che sancisce questa volontà e l'impegno a preservare il patrimonio locale e ambientale.

www.relaischateaux.com

Bompas & Parr

Bompas & Parr è leader nella progettazione di esperienze multi-sensoriali. Lo studio lavora con aziende, istituzioni artistiche, clienti privati e enti governativi per offrire esperienze emozionali ad un'ampia varietà di pubblico. Sam Bompas e Harry Parr hanno raggiunto la notorietà grazie alla propria esperienza nella produzione di gelatina, ma da allora il business è cresciuto rapidamente fino a diventare uno studio creativo che si occupa di food e drink design, consulenze a brand ed esperienze immersive che spaziano in vari ambiti.

Il background nel marketing e nell'architettura dei fondatori gioca un ruolo fondamentale nel posizionamento e nella natura dei progetti dello studio e, insieme ad un team di 20 persone, talenti in molti ambiti diversi, Bompas & Parr dà origine a lavori dalla forte ambizione, dall'estetica distintiva e dal vigore interpretativo senza paragoni tra le agenzie creative. Lo studio lavora per sperimentare, sviluppare e produrre progetti ed esperienze, oltre a fornire strategie, analisi e consigli per le aziende per aumentare il coinvolgimento dei consumatori attraverso l'experience design. Tra i progetti che caratterizzano lo studio l'Alcoholic Architecture, una nuvola abitabile di gin tonic, i fuochi d'artificio multisensoriali creati per il Capodanno 2013, la Taste Experience per la Guinness Storehouse di Dublino. Bompas & Parr ha anche fondato il British Museum of Food, prima istituzione culturale al mondo dedicata esclusivamente al cibo e alle bevande, e ha pubblicato sei libri che esplorano il rapporto del genere umano con il cibo. Bompas & Parr collabora con istituzioni culturali come il Barbican, il Museo di Arte Moderna di San Francisco e il The Garage Museum of Contemporary Art di Mosca e marchi come Coca-Cola, Johnnie Walker, Mercedes, Vodafone, Westfield e LVMH. Lo studio ha sede nel sud di Londra, ma nel corso degli anni ha realizzato progetti praticamente in ogni continente.

www.bompasandparr.com

Informazioni e prenotazioni:

Tel.: 00 39 02 6269 0064

Website: www.relaischateaux.com

Relais & Châteaux Italia c/o Spaces Bastioni di Porta Nuova, 21, 20121 Milano - Italy

Ufficio Stampa: PR & GO UP Communication Partners

Via Fabio Filzi 27 - Milano

Chiara Borghi - Email: chiara.borghi@prgroup.it - Tel: +39 345 65 56 139

Cristina Gavirati - Email: cristina.gavirati@prgroup.it - Tel: +39 346 98 89 852

Elena Marchi - Email: elena.marchi@prgroup.it - Tel: +39 340 80 01 205

Chiara Guerra - Email: chiara.guerra@prgroup.it - Tel: +39 345 74 60 874