

UNE HISTOIRE DE FAMILLE



DANS LE MONDE ENTIER, LES PROPRIÉTAIRES D'HÔTELS ET RESTAURANTS RELAIS & CHÂTEAUX GARANTISSENT LEUR PASSION pour l'hospitalité en transmettant leurs valeurs à leurs enfants et aux générations futures. Ces entreprises familiales aux multiples facettes racontent leur histoire et leur vision de l'avenir.

SCHLOSSHOTEL CHASTÈ, Tarasp, Suisse



GIAN PAZELLER — SCHLOSSHOTEL CHASTÈ. CETTE FERME VIEILLE DE 500 ANS EST LA PROPRIÉTÉ DE LA FAMILLE PAZELLER DEPUIS 22 GÉNÉRATIONS DÉJÀ. C'EST EN 1912 QUE LE PREMIER CLIENT DE L'HÔTEL A ÉTÉ ACCUEILLI ET DONC LE SCHLOSSHOTEL CHASTÈ FÊTE CETTE ANNÉE SON 111E ANNIVERSAIRE. ANNÉE CHARNIÈRE POUR GIAN PAZELLER QUI A REPRIS DE SES PARENTS, RUDOLF ET DANIELA PAZELLER, LA DIRECTION DE CET ÉTABLISSEMENT.

Quel est votre premier souvenir de l'hôtel ?

Gian : En tant que petit garçon, je me souviens d'une soirée d'hiver enneigée où je ne pouvais pas dormir. Vêtu seulement de mon pyjama et de mes bottes en caoutchouc jaune, je suis parti à la recherche de mes parents. Lorsque je suis entré dans le restaurant, j'ai d'abord vu de nombreux clients qui me regardaient en riant, jusqu'à ce que ma mère me repère et me ramène au lit. Je devais avoir environ trois ans.

Quand avez-vous commencé à aider vos parents dans l'entreprise ? Et comment ?

Gian : J'ai vraiment commencé pendant la saison d'hiver 2001 en tant que « commis de cuisine ». Mais avant cela, je participais déjà à divers travaux extérieurs. J'ai ainsi tondu le gazon, peint la façade ou aidé aux travaux de rénovation sur le chantier.

Quelles valeurs vous ont été transmises ?

Gian : Mes parents m'ont appris combien il est important de préserver, faire vivre et entretenir la tradition. Mais aussi que pour avoir des clients heureux, il faut des collaborateurs satisfaits et cela nécessite de s'engager à 100 % et plus encore. Ainsi, je m'investis dans les préparatifs plutôt que de déléguer, je ne refuse aucune tâche qui se présente.



Quelle est votre vision de l'hôtellerie-restauration de demain ?

Gian : J'aimerais maintenir le niveau de qualité élevé et continuer à choyer nos hôtes en leur offrant une escapade inoubliable. Mais il faut aussi penser aux employés. Pour eux, nous envisageons de construire une résidence moderne et un peu plus grande. Bien que j'aie réussi à pourvoir tous les postes de travail avec d'excellents collaborateurs, cela restera un sujet délicat à l'avenir. C'est pourquoi je souhaite raccourcir les processus, tout en préservant la qualité. Je suis convaincu qu'à l'avenir, la simplicité et l'essentiel prévaudront.

Si le Schlosshotel Chastè était une personne...

Gian : ... ce serait une personne pleine de charme et de classe, incarnant l'esprit historique de Tarasp. Avec une allure fière et une aura respirant la sérénité et la splendeur historique, cette personne attirerait les regards. Elle resterait dans la mémoire de ceux qui la rencontrent, notamment en raison de ses histoires fascinantes.



CHÂTEAU NEERCANNE, Maastricht, Pays-Bas
CHÂTEAU ST. GERLACH, Valkenburg aan De Geul, Pays-Bas



CAMILLE OOSTWEGEL ET MEREDITH STARK OOSTWEGEL – LE PÈRE DE CAMILLE A FONDÉ L'ENTREPRISE FAMILIALE EN 1980, OUVERT LE CHÂTEAU NEERCANNE EN 1984, PUIS LE CHÂTEAU ST. GERLACH EN 1997. AUJOURD'HUI, CAMILLE EST PROPRIÉTAIRE ET GÉRANT, MEREDITH EST DIRECTRICE BRAND & MARKETING.

Quel est votre premier souvenir hôtelier ?

Camille : Quand nous avons reçu notre étoile Michelin au Château Neercanne. Je n'avais que quelques semaines, mes parents m'ont emmené avec eux à un déjeuner pour célébrer cet événement.

Quand avez-vous commencé à aider vos parents ?

Camille : Je suis quasiment né dans le restaurant. J'y ai grandi en entendant et voyant tout, consciemment et inconsciemment. J'ai fait plein de jobs : de porteur de bagages jusqu'à serveur en passant par l'entretien.

Si vous étiez sur une île déserte, quel objet aimeriez-vous avoir à disposition ?

Camille : Le four, pour pouvoir cuisiner.

Quelles valeurs souhaitez-vous transmettre à la génération suivante ?

Camille : Empathie, engagement, courtoisie et action. Se rappeler que nous sommes les gardiens du monde dans lequel nous vivons, donc s'assurer de le transmettre dans un meilleur état qu'on ne l'a trouvé.



Quelle est la place de l'agriculture biologique dans votre démarche ?

Camille : Conserver l'authenticité de notre patrimoine architectural et naturel fait partie de notre vision. Au Château Neercanne, nous avons restauré les jardins en terrasse de style baroque, uniques en soi. Au Château St. Gerlach, nous avons un verger, 1500 mètres carrés de potager et un vignoble de 3,5 hectares.

Nous produisons notre vin de façon durable en limitant notre production à quelques cépages, que nous cultivons selon des pratiques artisanales, avec une attention stricte aux détails. Nous multiplions nos efforts pour réduire notre empreinte carbone tout en continuant à chercher de nouveaux chemins vers un changement positif en termes d'environnement.

Quels sont vos projets en cours ?

Camille : Je suis à l'âge où l'on allie tradition et innovation. Ainsi, nous réduisons notre consommation de gaz naturel de 75 % en installant une pompe à chaleur qui chauffe ou rafraîchit les pièces.

Quelle est votre vision de l'hospitalité de demain ?

Meredith : On assiste à un changement, le luxe se charge de sens. On est passé du tout-plaisir de pure consommation à une forme de quête d'essentiel, d'expression de soi. Dans chacune de nos propriétés, nous créons des expériences qui sont sources d'épanouissement. Elles enrichissent nos vies et celles de nos hôtes.

MIHIR GARH, Jodhpur, Inde



AVIJIT SINGH – MIHIR GARH, INDE. LA FAMILLE DU PROPRIÉTAIRE DEX LIEUX, AVIJIT, EST ÉTABLIE AU RAJASTHAN DEPUIS 15 GÉNÉRATIONS. EN 1990, SES PARENTS CONVERTISSENT EN HÔTEL ROHET GARH, LA MAISON DE LEURS ANCÊTRES, DATANT DU XVIIIÈ SIÈCLE. MIHIR GARH VOIT LE JOUR EN 2009.

Si vous étiez un lieu dans l'hôtel, lequel serait-il ?

Les écuries, l'endroit le plus cher à mon cœur. Nous élevons une race autochtone de chevaux, Marwari, et notre élevage est l'un des plus réputés du pays. Je monte aussi avec mon père. Et cette activité est proposée à nos hôtes.

Si Mihir Garh était une personne, qui serait-il ?

Ce serait un dieu. Pour moi, aller à Mihir Garh, c'est entrer dans un temple. D'ailleurs, nous avons construit un temple consacré à Krishna, ce jeune dieu romantique dans l'hindouisme. Et tous les soirs, il y a un office.

Quel est votre plus ancien souvenir à Mihir Garh ?

Quand je suis né, en 1992, mes parents venaient d'ouvrir leur premier hôtel. Je les ai toujours vus y passer leurs journées. J'étais ce petit enfant endormi dans la cuisine à 6 h du matin. Ma mère faisait des omelettes et j'ajoutais la pincée de sel. Et puis, adolescent, je me souviens de nos pique-niques dans le désert, à l'ombre d'un parasol.

Quelles valeurs vous a-t-on transmis ?

Être fier de ce que l'on offre, avoir le sens de la joie, et la maxime hindoue selon laquelle « Guest is God » (le client est Dieu).

Qu'aimeriez-vous transmettre à vos hôtes ?

Je voudrais rendre hommage à notre art, devenir une vitrine des cultures locales au-delà de nos frontières.

Y a-t-il un lieu qui vous rappelle vos ancêtres ?

Derrière Mihir Gahr, il y a un temple consacré à Malinathji, un saint guerrier qui a amené ici les chevaux Marwari, alors qu'ils sont originaires de l'ouest du Gujarat.

Quels sont les défis de l'hôtellerie dans le monde actuel ?

Depuis la pandémie, il est très difficile de trouver du personnel qualifié et spécialisé qui veuille rester. Il y a un problème de ressources humaines. Mais dans notre hôtel, nous n'avons pas de problème de turnover, car nous regardons en premier lieu la personnalité du candidat pour que la personne soit au poste qui lui convienne le mieux.

Quelle est votre vision de l'hôtellerie de demain ?

Avec la pandémie, on s'est rendu compte de la valeur des petits hôtels de luxe, qui sont souvent privatisés par un seul groupe, pour répondre à un besoin d'intimité. Pouvoir se retrouver uniquement entre amis ou en famille, c'est important pour nos hôtes.

GILPIN HOTEL & LAKE HOUSE, Windermere, Royaume-Uni



BARNEY ET ZOË CUNLIFFE – GILPIN HOTEL & LAKE HOUSE, ANGLETERRE. EN 1987, LES PARENTS DE BARNEY, PROPRIÉTAIRE ET CO-DIRIGEANT DU GILPIN, CONVERTISSENT EN HÔTEL CET ANCIEN MANOIR ET SON LODGE DE PÊCHE. L'HISTOIRE DE SA FAMILLE AVEC CETTE PROPRIÉTÉ REMONTE À 1918.

Quels sont vos premiers souvenirs à GilpinHotel & Lake House ?

Barney : J'y ai passé beaucoup d'étés dans mon enfance. À cette époque, c'était un simple lodge de pêche. Mon passe-temps préféré était le même que celui de mon grand-père, Grandpa Tony : ramer depuis la rive du lac jusqu'à l'île, avec mon frère Ben et mon cousin Mel. On y faisait de sacrés feux de camp.

Zoë : Mes premiers souvenirs remontent à ma rencontre avec Barney, il y a 31 ans. Nous étions à la fac et on travaillait tous les deux l'été à Gilpin. Le soir, on se retrouvait tous, à discuter et rire, autour d'un bon dîner avec un bon vin. Maintenant que j'ai l'âge des parents de Barney à cette époque, je me demande comment ils faisaient pour veiller si tard et avoir une telle énergie, surtout sa mère, Chris, la cheffe. Même après des soirées festives, elle retournait aux fourneaux à 6 h du matin, pour préparer le petit-déjeuner !

Quand avez-vous commencé à aider vos parents ?

Barney : D'aussi loin que je me souviens, j'ai toujours aidé à la plonge ou à faire les chambres.

C'était un moyen fantastique de gagner un peu d'argent. Même adolescent, j'aimais sentir que je faisais partie d'une équipe soudée. J'ai appris que travailler dur est une évidence aussi absolue que la camaraderie et les fous rires.

Quelles valeurs souhaitez-vous transmettre à la génération suivante ?

Zoë : Faire ce que vous aimez profondément et aimer votre vie en dehors du travail. Se tenir à l'écart des conflits, ne pas mentir. Découvrir la personne que vous voulez être et essayer d'être cette personne tous les jours. Faire preuve de gentillesse et se mettre à la place de l'autre, même si vous ne le comprenez pas.

En quoi vous sentez-vous Britanniques ?

Barney : Notre sens de l'humour. Il rend tout plus facile. Notre devise est « aimer et rire » !

Quelle est votre vision de l'hospitalité de demain ?

Zoë : L'hospitalité est, et sera toujours, une affaire humaine. Le luxe est une chose, mais nous cherchons aussi à créer, vivre et travailler ensemble de façon plus durable, c'est-à-dire en prenant soin de l'autre. Nos hôtes eux-mêmes sont en quête de lieux qui partagent cet esprit.

Si vous étiez un ingrédient ou une saveur, lequel seriez-vous ?

Zoë : Du raisin, pour le potentiel de devenir du vin.
Barney : Des épices. Pour le plein d'énergie, d'idées, et des combinaisons sans fin.

HOTEL BAREISS, Baiersbronn-Mitteltal, Allemagne



BRITTA ET HANNES BAREISS – BAREISS HOTEL, ALLEMAGNE. EN 1950, HERMINE BAREISS, LA GRAND-MÈRE DE HANNES, ACHÈTE UN TERRAIN EN FORÊT-NOIRE ET B TIT CE QUI DEVIENDRA LE KURHOTEL MITTELTAL, AUJOURD'HUI LE BAREISS HOTEL.

Quel est votre plus ancien souvenir à l'hôtel ?

Hannes : J'avais environ 6 ans et mon menu préféré était une soupe, une crème de chou-fleur, suivie d'une assiette de crevettes frites. Ma grand-mère adorait me gâter avec ces deux plats. Rien ne la rendait plus heureuse que de me voir manger avec tant d'appétit. Aujourd'hui, nos gâteaux sont toujours issus de ses recettes. Ils me font penser à elle tous les jours.

Quand avez-vous décidé de reprendre l'affaire familiale ?

Hannes : À 10 ans, je savais déjà que je voulais faire la même chose que mon père, Herman, qui était le gérant de l'hôtel. Il nous montrait combien sa profession était une source de joie. Plus tard, j'ai compris la complexité du métier d'hôtelier et entrepreneur...

Quelles valeurs vos parents et grands-parents vous ont-ils transmis ?

Hannes : Ne jamais considérer son travail comme un labeur, mais comme une vocation et communiquer cette joie et cette passion à l'équipe.

Quelles valeurs souhaitez-vous transmettre à vos enfants ?

Hannes : Le succès ne tombe pas du ciel !

Quels sont vos projets actuels ?

Britta : En plus de notre vaste tâche d'élever nos trois enfants, nous avons construit une ferme piscicole en 2017. Nous l'avons orientée vers l'élevage biologique et durable de poissons (des truites et des ombles), et le bien-être de l'animal. Les installations sont directement inspirées des fermes typiques de la Forêt Noire. Concernant l'idée de transmission, la génération Z est importante à nos yeux. Nous avons donc fondé, il y a quelques années, la Bareiss Academy, où nous formons nos stagiaires et spécialistes en hôtellerie, restauration et cuisine. Les guider vers l'avenir est un engagement.

Quelle est votre vision de l'hospitalité de demain ?

Britta : D'abord et avant tout, être au service du client.

Si vous étiez un plat, lequel seriez-vous ?

Hannes : Le soufflé à la vanille. Un dessert délicieux, aimé autant par les enfants, les parents et les grands-parents. Il est très exigeant et compliqué à préparer. Il faut respecter la recette pour que le résultat soit aérien et léger comme l'aiment les trois générations.



MARLFIELD HOUSE, Gorey, Irlande



MARGARET ET LAURA BOWE – MARLFIELD HOUSE, IRLANDE. EN 1977, LES PARENTS DE MARGARET ET LAURA ACHÈTENT MARLFIELD HOUSE ET LE CONVERTISSENT EN HÔTEL. CINQ ANS APRÈS SON OUVERTURE, LE MANOIR DEVIENT MEMBRE RELAIS & CHATEAUX. AUJOURD'HUI, LES DEUX SŒURS DIRIGENT MARLFIELD HOUSE, ET LEUR MÈRE Y VIT TOUJOURS.

Avez-vous eu une vie avant l'hôtellerie ?

Margaret : J'ai rejoint l'équipe en 1994, après avoir travaillé dans l'événementiel à Londres. Laura, elle, est arrivée en 2004, en quittant l'industrie du film. Elle est responsable du développement et je m'occupe du département ventes et marketing. Mais concrètement, au quotidien, nous gérons l'hôtel ensemble dans sa globalité.

Quel est votre plus ancien souvenir à l'hôtel ?

Margaret : Nourrir les canards et les canetons le matin avant d'aller à l'école. Et inviter mes amis pour le déjeuner du dimanche midi, ils s'en souviennent encore, eux aussi ! Mais un de mes meilleurs souvenirs restera à jamais le chariot des desserts, débordant de gâteaux au chocolat et aux fruits. J'essayais souvent d'en voler un sans me faire prendre. Peu d'enfants ont grandi avec un chariot de desserts à portée de main...

Quand avez-vous commencé à aider vos parents ?

Margaret : Laura et moi avons environ 6 et 9 ans... Imaginez ça aujourd'hui ! On débarrassait le petit-déjeuner et on préparait le restaurant pour le dîner. Ensuite, on filait monter nos poneys toute la journée, jusqu'au coucher du soleil. On réapparaissait le soir pour servir en salle. Notre plus grande joie était quand un hôte nous glissait un pourboire dans la main.

En quoi vous sentez-vous irlandaise ?

Margaret : L'Irlande est essentiellement un pays rural et j'ai vécu à la campagne majeure partie de ma vie. Je pense que mon amour de la nature et de la campagne est ma façon d'exprimer cet attachement, cette identité irlandaise.

Quelle est la nature de votre engagement écologique ?

Margaret : Nous nous efforçons sans relâche de réduire notre empreinte carbone, et sommes ravies d'avoir bien avancé en la matière. Nous fonctionnons à l'énergie verte et nous orientons vers le biogaz. Les suites Pond, construites en 2020, sont proches du zéro carbone. Nos menus sont élaborés à partir de produits frais, de notre jardin ou de l'agriculture locale, dans un rayon de quelques kilomètres à peine. Ces deux dernières années, nous avons planté au moins 150 arbres. Nous encourageons aussi nos hôtes à réduire la consommation d'énergie dans leurs chambres tout en sensibilisant notre équipe aux petits changements que chacun d'entre nous peut faire pour avoir un impact positif sur l'environnement.

POST LECH ARLBERG, Lech Am Arlberg, Autriche

FLORIAN MOOSBRUGGER — DIRECTEUR DU POST LECH ARLBERG EN AUTRICHE. L'HÔTEL APPARTIENT À LA FAMILLE DEPUIS 1937.

Si vous étiez un ingrédient, une plante locale...

Un edelweiss. Je suis un homme de la montagne, j'y suis heureux !

Si vous étiez une partie de l'hôtel...

Jägerstube (la taverne du chasseur), notre restaurant le plus ancien où l'on sert des plats traditionnels.

Si Post Lech Arlberg était une personne...

Ce serait une grand-mère chaleureuse et accueillante qui prend soin de ses hôtes.

Un souvenir...

J'ai grandi dans l'hôtel. Le soir du réveillon du Nouvel An, il y avait toujours une grande fête. Quand j'avais cinq ou six ans, j'étais déguisé en ramoneur et je surgissais d'un gâteau géant dans lequel j'étais caché. J'offrais une rose à toutes les femmes.

À quel âge avez-vous commencé à y travailler ?

Vers 10 ans j'ai fait mes premières expériences en cuisine, je faisais des biscuits.

Quand avez-vous décidé de prendre les commandes ?

J'ai un frère et une sœur, je suis le plus jeune. Au départ, mon frère avait décidé de reprendre l'affaire et il s'y préparait, mais il a changé de voie pour devenir viticulteur.





J'ai été surpris mais content. Je voulais déjà travailler dans le tourisme. Ça m'a pris 10 ans pour développer Post Lech et qu'il devienne mon hôtel, celui qui correspond à mes aspirations.

Quelles valeurs vous a-t-on transmises ?

Mes grands-parents m'ont enseigné qu'il n'y a pas de situation parfaite et que l'on doit faire face à ce qui se présente. N'enviez jamais les autres. Pour mes parents, si on veut avoir du succès dans un projet, il faut y mettre tout son cœur et toute son âme.

Quel objet vous rappelle vos aïeux ?

Le trophée de bouquetin dans l'entrée. Mon grand-père dans les années 1960 a réintroduit cette espèce qui avait disparu de nos montagnes.

Sa population ayant prospéré, il a été le premier autorisé à le chasser à nouveau dans les années 1980. Il s'est toujours efforcé de protéger la faune et la flore de la vallée.

Les enjeux d'aujourd'hui...

L'internationalisation est le plus grand défi. On accueille ici des gens de tous les pays, toutes les cultures, souvent ignorants de la montagne. On doit leur offrir une vraie expérience.

Laquelle de vos deux filles prendra la relève ?

La cadette Violeta qui, comme moi, fera l'école hôtelière de Lausanne.

MANOIR DE LAN KERELLEC, Trébeurden, France



PAULINE DAUBÉ — DIRECTRICE DU MANOIR DE LAN KERELLEC EN FRANCE. L'HÔTEL APPARTIENT À LA FAMILLE DEPUIS 1925.

Comment s'expriment vos racines bretonnes ?

J'aime le beurre salé, l'océan et j'ai une belle collection de marinières !

Si vous étiez une partie de l'hôtel...

La charpente qui a une forme de carène de bateau retournée, au-dessus de la salle à manger. Elle est baignée de lumière. C'est le cœur de la maison.

Si le manoir était une personne...

Ce serait Mamina, ma grand-mère ! Elle a transformé sa maison privée en hôtel. Elle doit être fière que son fils l'ait reprise, et que la tradition perdure.

Un souvenir...

Nos parties de cache-cache, enfants, l'hiver quand l'hôtel est fermé, les meubles recouverts de draps blancs, la tempête dehors, la charpente qui craque et le feu dans la cheminée. Le manoir était notre terrain de jeu.

Quand avez-vous commencé à y travailler ?

Les parents avaient besoin de moi et de ma sœur Marilou pour faire les chambres, la plonge, la réception. C'était notre job d'été.

Quand avez-vous pris vos fonctions à temps plein ?

C'était une transition en douceur. Je ne me destinais pas à reprendre l'hôtel.

Ma sœur a choisi une carrière de photographe à New York. J'ai travaillé à Paris dans l'industrie cosmétique pendant 8 ans. Mes parents levaient le pied et j'ai voulu faire un essai. J'ai fait une saison, soit 8 mois. Mais ça ne suffisait pas pour mesurer l'ampleur de la mission. J'ai enchaîné avec une deuxième saison et finalement, j'ai démissionné en mai 2014.

Quelles valeurs vous a-t-on transmises ?

Mes grands-parents m'ont inculqué un savoir-vivre épicurien et les bonnes manières. Mes parents, l'amour de la famille et du travail : aimer ce qu'on fait pour être épanouie. On ne nous a jamais forcées à reprendre l'affaire.

Vos valeurs...

Les valeurs humaines : la bienveillance, l'humilité, la tolérance. Dans une petite structure, chacun apporte sa pierre à l'édifice. Le maître d'hôtel est là depuis 20 ans. Nous sommes une grande famille.

Des défis pour aujourd'hui et l'avenir...

Conserver notre accueil personnalisé. C'est une maison de famille, pas juste un hôtel. Et s'inscrire dans une hôtellerie écoresponsable, avec en cuisine le choix de la durabilité et de la saisonnalité.



BENIYA MUKAYU, Kaga-shi, Japon



KAZUNARI NAKAMICHI EST PROPRIÉTAIRE DE BENIYA MUKAYU AU JAPON, DANS SA FAMILLE DEPUIS 1928. IL LE DIRIGE AVEC SA FEMME SACHIKO NAKAMICHI, SECONDÉS PAR LEURS FILS DAISUKE ET KOSUKE.

Si vous étiez une saison...

Sachiko : Le printemps. Quand les bourgeons et jeunes pousses apparaissent après avoir patiemment attendu sous la neige. Tous les ans, je suis fascinée par cette magie.

Un endroit dans l'hôtel qui vous rappelle vos ancêtres ?

Kazunari : Le pin rouge sacré dans notre jardin depuis plus de 300 ans : il fait partie de notre famille.

Quand avez-vous décidé de reprendre le ryokan ?

Kazunari : Mes grands-parents rêvaient d'ouvrir leur propre ryokan, et ils ont commencé l'aventure en 1928. Ma grand-mère me disait souvent que je serai la troisième génération à travailler ici. Au Japon, beaucoup d'entreprises familiales se transmettent de génération en génération.

Quelles valeurs voulez-vous transmettre ?

Kazunari et Sachiko : Notre nom Mukayu signifie "richesse dans le vide", un concept enraciné dans le bouddhisme zen que nous voulons transmettre : ici, les hôtes peuvent échapper à la routine de leur vie quotidienne, se détendre, nettoyer et rajeunir leur corps et leur esprit. Un séjour à Beniya Mukayu est un espace vide dans un agenda chargé, c'est un moment rempli de liberté précisément parce qu'il est vide...

Parlez-nous de votre engagement pour l'environnement

Sachiko : Protéger la biodiversité est fondamental. Depuis de nombreuses années, nous répertorions la flore autour de la propriété. Nous avons dessiné aussi une carte des mousses. Plus de trente variétés poussent ici. Nous mettons ces catalogues à disposition pour que nos hôtes identifient les plantes qu'ils voient. En connaissant mieux la nature, ils seront plus enclins à la respecter et la protéger.

Qui reprendra le ryokan ?

Notre fils aîné, Daisuke, responsable de la comptabilité et du magasin, et son cadet Kosuke, responsable de la restauration. Ils seront la quatrième génération.

Donnez-nous une description de l'hôtellerie de demain...

Sachiko : L'esthétique japonaise est profondément enracinée dans la nature. En observant le shintoïsme et le bouddhisme zen, on constate que, traditionnellement, les Japonais pensent que l'Homme doit vivre en harmonie avec elle et non la dominer. Soucieux de préserver cet héritage, nous voulons qu'il soit accessible à tout le monde, de manière moderne et internationale, notamment en enrichissant la vie de tous nos hôtes.



CALABSH LUXURY BOUTIQUE HOTEL, St George's, Grenade



ADELE GARBUTT – DIRECTRICE DU CALABASH LUXURY BOUTIQUE HOTEL SUR L'ÎLE DE GRENADÉ DANS LES CARAÏBES. L'ÉTABLISSEMENT APPARTIENT À LA FAMILLE DEPUIS 1987.

En quoi représentez-vous les Caraïbes ?

Par notre côté très authentique, naturellement amical et décontracté. C'est ce que les gens viennent chercher aux Caraïbes.

Si vous étiez une partie de l'hôtel...

Le Beach club restaurant. J'y vais quand quelque chose me contrarie. C'est un lieu apaisant et lumineux.

Un souvenir...

C'est tellement amusant de grandir dans un hôtel. Quand on était petites avec mes sœurs, on invitait tous nos amis pour des *afternoon teas*. Et maintenant, mes filles font pareil.

À quel âge avez-vous commencé à y travailler ?

À partir de 16 ans, j'ai donné des coups de main. Puis j'ai travaillé au front desk, à la réservation. Et vers 25 ans, en 2013, j'ai pris mes fonctions.

Quelles valeurs vous a-t-on transmises ?

Travailler dur. Et le faire avec joie. Pour rien au monde, je ne ferais autre chose.

Qui prendra la suite ?

Pour l'instant, ma sœur Beth et moi sommes aux commandes avec mes parents. Plus tard, je vois bien Isabella ma fille prendre le relais. Elle n'a que cinq ans pour l'instant, on verra bien.



Parlez-nous de votre engagement pour une agriculture durable.

Nous avons un récupérateur d'eau de pluie et notre énergie est solaire. Ma sœur Bobbie gère la ferme biologique (100 acres/40 hectares) dans la famille maternelle depuis les années 1940. Travailler cette terre volcanique si fertile de façon respectueuse (agroforesterie) est un des piliers de notre vision de l'hospitalité. Nous produisons des noix de coco et nous sommes le second exportateur de noix de muscade de l'île. Les fruits et légumes servis à l'hôtel viennent de notre ferme ou de producteurs locaux certifiés biologiques.

Vos souhaits...

J'aimerais voir tout le secteur hôtelier devenir plus responsable de son impact sur l'environnement. Nous respectons la saisonnalité. Nous expliquons à nos hôtes contrariés que s'ils n'ont pas d'avocat dans leur assiette alors qu'ils en trouvent à New York ou à Londres, c'est parce que ce n'est pas la saison sur l'île. On ne sert pas ce qui n'est pas produit ici. Un tiers des émissions de carbone vient de l'agriculture globale. Si on pouvait réduire cet impact de moitié, ce serait un pas.

COQUE, Madrid, Espagne



MARIO SANDOVAL — CHEF DU RESTAURANT COQUE, EN ESPAGNE, QUE SON GRAND-PÈRE A FONDÉ EN 1955. L'ÉTABLISSEMENT EST EN COPROPRIÉTÉ AVEC SES FRÈRES RAFAEL, SOMMELIER, ET JUAN DIEGO, MAÎTRE D'HÔTEL.

Si vous étiez un plat ou un ingrédient...

La pepitoria (ragoût) de mon enfance qui me ramène aux souvenirs de ma mère en cuisine. J'ai grandi dans la cuisine.

Si vous étiez une saison...

L'automne pour la variété et la richesse de ses produits, notamment les champignons.

Si Coque était une personne...

Quelqu'un qui voudrait découvrir de nouvelles saveurs tout en sachant apprécier celles d'autrefois.

À quel âge avez-vous commencé à aider vos parents ?

Déjà à 4 ou 5 ans j'accompagnais mon père au marché des abats de la Cebada ou j'allais au potager cueillir un chou rouge ou des pommes de terre.

Un souvenir...

La cuisine pour moi est une expression de la vie. Ça a commencé tout petit dans la cuisine avec mes parents. Je me rappelle le son du mortier, le parfum du safran et du laurier, l'odeur du four à bois. Tout cela a contribué à faire de la cuisine ma passion.

Quel est le secret pour travailler avec succès en famille ?

Le respect mutuel et l'affection. Ensemble, avec mes frères, nous sommes complémentaires.





Quelles qualités vous a-t-on transmises ?

L'importance du sacrifice et la reconnaissance de la valeur des traditions sans craindre la nouveauté. Le respect et le goût du travail bien fait.

Que cuisinez-vous pour vos enfants ?

J'aime prendre le petit déjeuner avec eux et superviser l'un des repas les plus importants de leur journée. Dès qu'on peut s'échapper, on va à la Finca de El Jaral (la ferme familiale) et je cuisine un riz en plein air pour ma famille avec les légumes du jardin.

Qu'est-ce que cela vous fait d'être un chef espagnol aujourd'hui ?

La gastronomie espagnole a changé la façon de manger du monde. Les souvenirs et les sens sont convoqués. Je suis fier d'être un chef espagnol.

Parlez-nous de votre engagement pour la cuisine et l'agriculture responsables

Nous tendons au maximum vers l'économie circulaire et nous réduisons le gaspillage. On éduque nos équipes, distributeurs et clients à une prise de conscience.

Des défis pour aujourd'hui et l'avenir...

L'innovation gastronomique. Prendre soin de mes employés et de mes fournisseurs. Aider la société à manger sainement.

RELAIS & CHÂTEAUX

CRÉÉE EN 1954, Relais & Châteaux est une association de 580 hôtels et restaurants d'exception dans le monde, tenus par des indépendants, exerçant le plus souvent en famille, tous animés par la passion de leur métier et très attachés à l'authenticité des relations qu'ils établissent avec leurs clients.

Les membres de Relais & Châteaux ont le profond désir de protéger, faire vivre et valoriser la richesse et la diversité de la cuisine et des cultures hospitalières de la planète. Ils ont porté cette ambition, comme celle de la préservation des patrimoines locaux et de l'environnement, au travers d'un Manifeste présenté en novembre 2014 à l'Unesco.

www.relaischateaux.com

[@relaischateaux](https://www.instagram.com/relaischateaux)

[#relaischateaux](https://www.facebook.com/relaischateaux)

[#deliciousjourneys](https://www.tiktok.com/@relaischateaux)

Contact :

PrimCom

Sabine Biedermann
Vice-directrice

Tél.: +41 78 628 10 28

s.biedermann@primcom.com

Relais & Châteaux

Melanie Frey
Directrice, Member Services Liechtenstein &
Suisse

Tél.: +41 79 682 03 21

m.frey@relaischateaux.com