

« SEAsonnalité* »
POUR LA JOURNÉE MONDIALE DE L'OCÉAN
RELAIS & CHÂTEAUX SE MOBILISE
POUR SERVIR POISSONS, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES
DANS LE RESPECT D'UNE PÊCHE DURABLE

Depuis 2009, les 580 établissements Relais & Châteaux œuvrent collectivement dans plus de 60 pays pour sensibiliser leurs clients aux produits de la mer durables et à leurs enjeux. Pour la sixième année consécutive, Relais & Châteaux célébrera le 8 juin 2023 la Journée mondiale de l'océan en partenariat avec Ethic Ocean. Hier, la délégation Suisse & Liechtenstein a informé sur le thème de la saisonnalité des produits de la mer dans le cadre d'un dîner à six mains à la Maison Décotterd de l'Institut de Hautes Etudes de Glion. Sept autres membres mettent l'accent sur le sujet en proposant des plats spéciaux sur leur carte.

Le 8 juin 2023, la Journée mondiale de l'océan des Nations unies aura pour thème « Planète océan, une vague de changements » (*Planet Ocean, Tides are Changing*). Alors que la majorité de notre planète est occupée par l'océan, l'objectif de cette journée est de faire de la préservation de l'océan une priorité pour le grand public, en cessant d'en épuiser les ressources et en œuvrant à restaurer les écosystèmes marins.

Pour donner plus de résonance à ce thème, Relais & Châteaux, dont environ 20 % des établissements sont installés à proximité immédiate d'une étendue d'eau douce ou salée, contribue à cet événement en proposant dans nombre de ses restaurants des plats respectant la durabilité des produits de la mer. Tout au long du mois de juin, des centaines de chefs Relais & Châteaux mettront à l'honneur les produits de la mer durables et expliciteront cette notion de saisonnalité qui bat en brèche les idées reçues. Que ce soit dans leurs menus ou dans leurs cours de cuisine, les espèces durables sélectionnées et les choix raisonnés opérés seront autant l'objet de dégustations que de discussions, afin d'inciter les consommateurs du monde entier à repenser leur assiette et provoquer une vague de changement salubre pour la sauvegarde de l'océan.

Initiatives locales et événements

De nombreuses manifestations sont organisées dans le monde entier à l'occasion de la Journée mondiale de la mer. Le coup d'envoi pour la délégation de la Suisse et du Liechtenstein a été donné le jeudi 25 mai par trois chefs de renom qui travaillent dans des établissements membres de Relais & Châteaux situés à proximité immédiate de lacs. Stéphane Décotterd, Délégué adjoint et porte-parole des chefs cuisiniers de la Délégation Suisse & Liechtenstein (1 étoile Michelin, 18 points Gault-Millau) avait convié deux collègues dans son établissement Maison Décotterd à Glion: Franck Derouet, Le Clos des Sens, Annecy, France (3 étoiles Michelin, 17 points Gault-Millau) et Guy Ravet, président "Grandes Tables Suisses" et nouveau au Grand Hôtel du Lac, Vevey (jusqu'ici 1 étoile Michelin, 19 points Gault-Millau). Elisabeth Vallet, directrice d'Ethic Ocean, et Jan Stiller, délégué de Relais & Châteaux Suisse & Liechtenstein, ont également fait l'honneur de leur présence. Stéphane Décotterd dit: „Je suis heureux de pouvoir présenter notre engagement transnational lors de cet événement officiel avec notre menu de poissons d'eau douce, à l'exemple de nos activités pour la Journée mondiale de la mer».

Sept autres chefs de la délégation proposent des plats durables approuvés par Ethic Ocean à l'occasion de la Journée mondiale de la mer: le **Bellevue Parkhotel & Spa** à Adelboden, le **Castello del Sole** à Ascona, l'**Hôtel Victoria** à Glion, le **Lenkerhof gourmet spa resort** à la Lenk, le **Schlosshotel Chasté** à Tarasp, le **Waldhotel Doldenhorn** à Kandersteg et le **Park Hotel Sonnenhof** à Vaduz. De la truite arc-en-ciel au saumon suisse en passant par le caviar Oona,

* SEA = mer, SEAsonnalité = la saisonnalité de la mer

chaque chef met en avant un produit particulier. Les clients peuvent ainsi célébrer la Journée mondiale de l'océan des Nations Unies (#UNWorldOceansDay) et le sujet de la SEAsonnalité (#SEAsonnalité) et inciter ainsi le monde à agir pour provoquer/générer une vague de changements (#tidesarechanging #planetoocean).

SEAsonnalité* : mieux comprendre les enjeux de saisonnalité des produits de la mer

La saisonnalité des poissons, crustacés, mollusques n'a rien à voir avec celle des fruits et légumes. Si l'on peut certes réaliser un calendrier de saison pour les produits de la mer, il est important de comprendre que cette notion au sens terrestre n'a pas d'équivalent au sens marin. Les « saisons » correspondent au moment où les espèces sont davantage présentes sur les étals et coïncident le plus souvent avec le moment de leur reproduction : les espèces se regroupent en banc pour frayer et c'est donc le moment où elles sont les plus faciles à capturer. La notion de « saison » n'est donc pas nécessairement un critère de durabilité marine... Par conséquent, il est de notre devoir collectif de comprendre les critères de durabilité. Le premier et le plus indispensable de tous étant de vérifier l'état des stocks. Appréhender et prendre en compte les cycles de reproduction des animaux marins fait également partie d'une démarche durable.

Relais & Châteaux a donc travaillé en ce sens avec Ethic Ocean afin d'apporter une autre compréhension de ce qu'est la SEAsonnalité*, à travers des exemples concrets :

- Pour le **bar commun** (*Dicentrarchus labrax*), il convient **d'éviter de le consommer pendant sa période de reproduction**, alors qu'il est particulièrement pêché à ce moment-là, puisque plus ciblé par les pêcheurs lorsqu'il se regroupe en banc pour se reproduire. En dehors de cette période, le bar retrouve un comportement solitaire et est capturé de manière plus accidentelle.
- Pour les **poissons plats** (plie, sole...), **leur consommation est à éviter lors de leur période de reproduction**, variable selon les zones de pêche. Leur chair est plus molle et plus difficile à travailler et cause des pertes de matières, entraînant un gaspillage inutile. Le poids des œufs portés par les femelles engendre également pertes et augmentation des coûts pour le consommateur.
- Pour le **thon rouge d'Atlantique Est et Méditerranée** (*Thunnus thynnus*), Relais & Châteaux s'est engagé aux côtés d'Ethic Ocean dès 2009 en le bannissant de ses tables. Grâce aux mesures de gestion mises en place, ce stock s'est amélioré en onze ans. Sa pêche a lieu lorsque les adultes se regroupent en bancs, dans des zones plus accessibles à la pêche : ainsi, sa saison de disponibilité sur le marché correspond à sa migration en Méditerranée et sa reproduction. **Son exploitation est désormais strictement encadrée.**
- Pour l'**anguille européenne** (*Anguilla anguilla*), l'espèce est en voie d'extinction et sa **consommation à proscrire**. Causée par la surpêche, la pêche illicite, la dégradation du milieu de vie (barrages, pollutions, etc...) et le changement climatique, cette situation dramatique n'est pas compensée par l'élevage. La reproduction de l'anguille n'étant pas maîtrisée en captivité, les élevages ne sont que des fermes de grossissement, et les alevins (civelles) sont prélevés dans la nature.
- Pour les **pectinidés**, les périodes d'ouverture et de fermeture de pêche sont des **mesures de gestion et de préservation du stock**. C'est le cas des **coquilles Saint-Jacques** (*Pecten maximus*) **en France**, mais aussi pour la seconde espèce de pectinidés la plus pêchée au monde, le **pétoncle géant de l'Atlantique** (*Placopecten magellanicus*) dans des zones particulières des **eaux canadiennes**.
- Pour les **produits d'aquaculture**, la reproduction est réalisée en éclosier et permet de disposer de truite, bar et daurade royale **tout au long de l'année**. L'attention doit porter sur les conditions de production (respect du bien-être animal, alimentation, soins, conditions de travail...).

La campagne Relais & Châteaux pour World Oceans Day 2023

Trois membres Relais & Châteaux témoigneront particulièrement des implications de la SEAsonnalité* au quotidien dans leurs établissements, aussi bien pour la pêche en océan et en eau douce qu'en aquaculture :

- **La cheffe Elena Arzak** (Restaurant **Arzak**, Donostia, San Sebastián, Espagne) met à l'honneur **l'anchois de Cantabrie** (*Engraulis encrasicolus*) dont le stock du golfe de Gascogne a pu être reconstitué grâce à une interdiction de pêche entre 2005 et 2010. Un exemple de ressource désormais suivie de près, pour laquelle la cheffe collabore au quotidien avec des pêcheurs locaux et le Centre de Recherche local AZTI.
- **Le chef Scott Bacon** (Hôtel Ivy - Restaurant **Magdalena**, Baltimore, Etats-Unis) a lui mis à sa carte **le poisson-chat bleu** (*Ictalurus furcatus*), une espèce invasive de la baie de Chesapeake, afin d'attirer l'attention sur une espèce méconnue dont la consommation peut avoir un impact sur tout l'écosystème.
- **Le propriétaire Hannes Bareiss** (Hôtel **Bareiss**, Baiersbronn-Mitteltal, Allemagne) a quant à lui créé l'une des aquacultures piscicoles les plus modernes et les plus innovantes du Bade-Wurtemberg pour l'éclosion, l'élevage et l'affinage **des truites**. En modernisant depuis cinq ans la station d'aquaculture Forellenhof Buhlbach, il a mis au point un modèle précurseur d'aquaculture durable, respectueuse de l'environnement et du bien-être animal.

Une vague de changements

La participation à la campagne annuelle s'inscrit dans la continuité de la **charte Ethic Ocean pour la préservation des ressources marines** signée en 2009 et du **Manifeste Relais & Châteaux** présenté à l'UNESCO en 2014 pour rendre le monde meilleur par la table et l'hospitalité. Parmi les 20 engagements pris par les membres, celui de « protéger la biodiversité des océans » et « d'établir de solides relations avec les agriculteurs et pêcheurs locaux » (engagements 4 et 5 du Manifeste Relais & Châteaux).

Tout au long du mois de juin, **des centaines de chefs Relais & Châteaux mettront à l'honneur les produits de la mer durables et expliciteront cette notion de saisonnalité qui bat en brèche les idées reçues**. Que ce soit dans leurs menus ou dans leurs cours de cuisine, les espèces durables sélectionnées et les choix raisonnés opérés seront autant l'objet de dégustations que de discussions, afin d'inciter les consommateurs du monde entier à repenser leur assiette et provoquer une vague de changement salubre pour la sauvegarde de l'océan.

« Les établissements Relais & Châteaux sont tous unis autour de leur engagement à rendre le monde meilleur par la table et l'hospitalité. Si nos chefs sont sensibilisés tous les jours au sujet de la pêche durable, notre participation à la Journée mondiale de l'océan donne une portée plus forte et impactante à leur action, soulignant le rôle que nous pouvons avoir en tant qu'association présente sur les cinq continents. » a commenté **Laurent Gardinier, président de Relais & Châteaux**.

« Travailler sur la saisonnalité des produits de la mer, c'est remettre en cause nombre d'idées reçues, et s'intéresser de près à l'état des stocks des poissons, crustacés et mollusques, ainsi qu'à leurs conditions de pêche. Pour apprendre à respecter la vie marine en repensant cette notion de saisonnalité, les chefs Relais & Châteaux bénéficient de connaissances récentes élaborées grâce au travail d'Ethic Ocean. De la sorte, ils se font ambassadeurs auprès du public de bonnes pratiques, non seulement au restaurant, mais également chez le poissonnier. Cette notion de SEAsonnalité permet de prendre toute la mesure de l'urgence à protéger l'océan », a déclaré **Mauro Colagreco, vice-président de Relais & Châteaux**.

« Ethic Ocean est très fière d'accompagner les membres Relais & Châteaux dans cette démarche. Les Chefs R&C ont été pionniers, engagés dès 2009 pour sauver le thon rouge de l'Atlantique Est et de Méditerranée, qui était proche de l'effondrement. Cet engagement fort a montré combien une mobilisation de ce réseau pouvait avoir un réel impact. La mobilisation continue et croissante des membres autour de ces enjeux complexes permet de faire évoluer les pratiques de tous. » a souligné **Gilles Boeuf, Président d'Ethic Ocean**.

À propos de Relais & Châteaux

UN MOUVEMENT PORTEUR DE SENS

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 traditions hospitalières locales. 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 #relaischateaux #deliciousjourneys

À propos d'Ethic Ocean

Ethic Ocean est une organisation environnementale dédiée à la préservation des ressources halieutiques et des écosystèmes marins. Sa mission consiste à créer des opportunités de changement et à contribuer à la mise en œuvre de pratiques durables au sein de la filière. Ethic Ocean travaille avec toutes les parties prenantes pour les aider à s'approvisionner en espèces dont les stocks ne sont pas surexploités ou qui ont été élevées de manière responsable. Pour plus d'informations, visitez www.ethic-ocean.org.

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