

Relais & Châteaux et Slow Food s'engagent pour protéger l'héritage culinaire de nos fromages et vins à travers le monde

Pour la septième année consécutive, Relais & Châteaux et Slow Food présentent leur campagne annuelle Food for Change pour protéger la biodiversité locale et promouvoir une consommation alimentaire durable.

Depuis 2014 Relais & Châteaux s'est donné pour mission de rendre le monde meilleur par la table et l'hospitalité dans un manifeste présenté à l'UNESCO. « Proposer une cuisine qui soit le témoignage et l'expression d'un environnement naturel, d'un environnement culturel, d'une histoire locale pour illustrer la diversité des cuisines du monde » figure parmi les 20 engagements pris par l'Association.

Chaque année depuis 2016, les chefs de l'association Relais & Châteaux s'engagent aux côtés de Slow Food pour une alimentation bonne, propre et juste, en luttant contre le réchauffement climatique et en préservant la biodiversité. Cette participation à la campagne #FoodForChange a permis d'inscrire plus d'une centaine de produits à l'Arche du Goût* de Slow Food depuis 2021.

La campagne #FoodForChange 2023

Cette année, en septembre et en octobre, **les membres Relais & Châteaux mettront en avant fromages, vins et autres produits fermentés lors d'une campagne collaborative.** Avec plus de 800 chefs et 580 établissements indépendants établis dans 65 pays, Relais & Châteaux utilise la force du collectif pour démontrer qu'une autre voie est possible : celle d'une agriculture raisonnée, au plus proche du vivant, dans le respect du bien-être animal et des méthodes séculaires, tout en préservant le goût et la diversité des parfums. Par conséquent, Relais & Châteaux a partagé au sein du réseau les recommandations Slow Food sur le fromage et le vin.

En participant à la campagne #FoodforChange, les chefs Relais & Châteaux rappelleront qu'il y a urgence à prêter attention à notre système alimentaire, responsable de plus du tiers des émissions de gaz à effet de serre selon la FAO¹.

Bien choisir ses produits laitiers et ses fromages, c'est opter pour une agriculture durable respectueuse des animaux, des paysages et des savoir-faire et contribuer à préserver un patrimoine local. Le vin et les boissons alcoolisées ne sont quant à eux pas qu'une question de climat, mais résultent d'un ensemble de savoir-faire associés à des boissons séculaires qui ont su s'adapter tout au long de leur histoire.

Selon **Mauro Colagreco, Vice-président, Chefs** de Relais & Châteaux, « *Pour une cuisine durable et une alimentation saine pour les humains comme pour la planète, aucun aliment ne doit être mis de côté. Fromages, produits laitiers, vins et boissons fermentées de tradition comme la bière et le saké sont eux aussi le reflet d'une diversité de pratiques ancestrales, de goûts uniques et de paysages variés que les membres de Relais & Châteaux ont à cœur de préserver. Les paysages de demain s'inscrivent déjà aujourd'hui dans nos assiettes et dans nos verres : à nous de contribuer à les dessiner !* »

Edward Mukiibi, Président de Slow Food, déclare : « *Selon Slow Food, l'agroécologie joue un rôle crucial dans la résolution de la crise climatique. Nous sommes confrontés à une perte de biodiversité des sols et des races due à la production alimentaire et laitière, à des défis sociaux et économiques tels que le dépeuplement des zones rurales et montagneuses, à un soutien insuffisant aux éleveurs et à des difficultés de renouvellement des générations. Depuis toutes ces années de collaboration avec Relais & Châteaux, nous nous efforçons de promouvoir une production et une consommation alimentaire durable, afin de franchir une nouvelle étape dans la protection de la biodiversité et de la planète* ».

Des vidéos #FOODFORCHANGE

Pour illustrer cette campagne, Relais & Châteaux a choisi cinq maisons emblématiques pour mettre en avant des produits et des méthodes de production traditionnelles :

¹ FAO : Food and Agriculture Organisation – L'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture.

12 SEPTEMBRE 2023

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

- À **L'Auberge Basque**, Relais & Châteaux situé dans le Pays basque en France, le Chef Cédric Béchade raconte sa relation de confiance avec le berger Jean-Bernard Maïtia dont il partage la philosophie. Le berger produit à 1400 mètres et de façon ancestrale un fromage de brebis d'estive de Manech tête-noire, espèce menacée d'extinction. En travaillant main dans la main ils protègent notre héritage culinaire pour les générations futures. ([Vidéo](#))
- En Bulgarie, au Relais & Châteaux **Zornitza Family Estate**, la famille Stoychev incarne un mode de vie simple qui suit le rythme de la nature. Ils ont conscience de la magie du temps et produisent sur place une variété de produits saisonniers, notamment des fromages de vache, brebis et chèvre (allant des plus frais aux plus affinés) que les convives peuvent déguster pendant leur séjour. ([Vidéo](#))
- Situé dans la vallée de Willamette dans l'Oregon aux Etats Unis, **Tributary**, nouveau membre chez Relais & Châteaux, et son restaurant gastronomique **ōkta** nous offrent une approche originale de la gastronomie fondée sur les techniques de fermentation naturelles à partir des produits de la ferme. Le chef exécutif Matthew Lightner et le chef du "garde-manger", Larry Nguyen, expérimentent dans ce qu'ils appellent le "laboratoire de fermentation" de nouvelles façons de figer les saveurs qui donnent lieu à des goûts surprenants en cuisine, tout en réduisant le gaspillage alimentaire. ([Vidéo](#))
- En Autriche, deux sœurs partagent une vision très holistique de la gastronomie. D'un côté, Barbara Eselböck à la tête du Relais & Châteaux **Taubenkobel** avec son mari, le chef Alain Weissgerber, et de l'autre sa sœur et son beau-frère, Stephanie et Eduard Tscheppe, qui cultivent en biodynamie le vin naturel Gut Oggau. Bien que les deux couples dirigent des entreprises distinctes, ils se soutiennent mutuellement et favorisent une approche régénératrice. ([Vidéo](#))
- En Afrique du Sud, le réchauffement climatique cause de nombreux enjeux pour des vignobles historiques tels que celui du Relais & Châteaux **Delaire Graff Estate**. Morné Vrey, le vigneron du domaine, nous explique comment la viticulture responsable peut faire face à ces problématiques grâce à une meilleure gestion des ressources en eau. ([Vidéo](#))

Actions locales en Suisse

Pour soutenir cette campagne, des centaines de Relais & Châteaux à travers le monde mettront à l'honneur des fromages, des vins et des boissons fermentées qui répondent aux critères de Slow Food, qu'ils proviennent d'artisans locaux, de petits fournisseurs environnants ou directement de leur propre production.

En Suisse et au Liechtenstein, 12 des 24 maisons participent et présentent des fromages et des vins Slow Food locaux dans leurs menus en septembre et octobre.

Au Chalet d'Adrien, cinq chefs ont créé un menu dégustation avec beaucoup de fromage (Stéphane Décotterd - Maison Décotterd, Glion & Vice-délégué Suisse & Liechtenstein, Sebastiano Lombardi – Le Chalet d'Adrien, Verbier, Stefan Lünse – Lenkerhof gourmet spa resort, Cristian Moreschi – Villa Principe Leopoldo, Lugano, Franck Reynaud – Hostellerie du Pas de l'Ours & Aïda Hotel & Spa, Crans-Montana). Lombardi sert de l'omble chevalier au lait caillé de la vache d'Hérens, Décotterd associe la racine de persil à la truffe d'automne et à une émulsion d'Etivaz du canton de Vaud. Le sommelier du Chalet d'Adrien a accompagné chaque plat d'un vin blanc valaisan.

Certains fromages, produits fermentés et vins sont également mis en scène pour la campagne Food for Change au Bellevue Parkhotel & Spa à Adelboden, au Chalet Hotel Schöneegg à Zermatt, à l'Hôtel Victoria à Glion, à la Krone Regensberg et au Walliserhof Grand-Hotel & Spa à Saas-Fee. Au Castello del Sole à Ascona, le vin rouge Bondola du propre domaine viticole Terreni alla Maggia, déjà répertorié comme produit protégé par Slow Food, est mis en avant.

La campagne atteindra son apogée lors de l'événement [Cheese](#), le rendez-vous international dédié aux produits laitiers naturels et artisanaux, organisé par Slow Food à Bra (Italie) du 15 au 18 septembre 2023.

12 SEPTEMBRE 2023

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

À propos de 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 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

À propos de Slow Food

Slow Food est un réseau mondial de communautés locales fondé en 1989 afin de lutter contre la disparition des traditions alimentaires locales et la propagation de la culture du fast-food. Depuis lors, Slow Food est devenu un mouvement mondial qui implique des millions de personnes dans plus de 160 pays et œuvre pour que nous puissions tous avoir accès à une alimentation bonne, propre et équitable. www.slowfood.com

À propos de Cheese

Cheese, le plus grand événement international consacré au lait cru, aux fromages naturels et aux produits laitiers artisanaux, fera son retour dans la ville de Bra, en Italie, du 15 au 18 septembre 2023. Organisée par Slow Food et la ville de Bra, cette quatorzième édition réunira des éleveurs, des fromagers et des passionnés. Le thème de l'édition de cette année, "Le Goût des Prairies", mettra l'accent sur l'importance du lait cru provenant d'animaux élevés en pâturage pour des systèmes alimentaires durables.

<https://cheese.slowfood.it/en/>

À propos de l'Arche du Goût de Slow Food

Créée en 1996, l'Arche du Goût de Slow Food est un catalogue en ligne de plus de 5700 aliments (variétés végétales, races animales et produits transformés traditionnels tels que fromages, charcuteries, pains, sucreries, etc.) issus d'une production de qualité à petite échelle aux quatre coins du monde.

L'Arche du Goût est une autorité en matière de biodiversité qui retrace l'histoire des produits comestibles, et elle crée un lien inestimable entre les petits producteurs, les chefs, les universitaires, les consommateurs et les décideurs politiques. En tant que référence internationale, elle préserve le patrimoine culinaire et la biodiversité pour l'avenir de nos systèmes alimentaires. Avant d'être approuvées par l'Arche du Goût, les candidatures doivent être soumises à un processus d'évaluation rigoureux par 20 comités techniques, le Centre des contenus et des projets de Slow Food et l'Université des sciences gastronomiques de Pollenzo. Relais & Châteaux a ajouté plus de 100 produits à l'Arche du Goût de Slow Food pour sauver des aliments en voie de disparition. La liste complète des produits est disponible sur le site de la Fondation Slow Food : <https://www.fondazione-slowfood.com/en/what-we-do/the-ark-of-taste/food-for-change-relais-chateaux-chefs-for-the-ark-of-taste/>

Contact :

Sabine Biedermann

PrimCom

Vice-directrice

Tél.: +41 78 628 10 28

s.biedermann@primcom.com

Melanie Frey

Relais & Châteaux

Directrice, Member Services Liechtenstein & Suisse

Tél.: +41 79 682 03 21

m.frey@relaischateaux.com