



Communiqué de presse

Partenariat international de Relais & Châteaux et Slow Food

L'industrialisation de l'agriculture, et plus généralement de l'alimentation, provoque la disparition de produits chaque année. Relais & Châteaux a à cœur de protéger la biodiversité et le patrimoine culinaire du monde. L'organisation Slow Food accélère son travail d'identification des produits menacés afin de les réimplanter et invite les citoyens à agir pour les sauvegarder. Relais & Châteaux rejoint donc Slow Food dans son combat en devenant partenaire du programme l'Arche du Goût.

Genève, le 24 août 2016 – L'association d'hôtels et de tables d'exception Relais & Châteaux s'associe à l'organisation Slow Food dans le cadre du programme l'Arche du Goût pour la promotion de la biodiversité et la protection du patrimoine culinaire mondial. Clin d'œil à l'Arche de Noé, l'Arche du Goût Slow Food est un répertoire du patrimoine gastronomique mondial (races animales, variétés végétales et savoir-faire alimentaires) menacé par un risque plus ou moins imminent de disparition. Depuis 1996, plus de 3500 produits ont embarqué à bord de l'Arche du Goût et plus de 1600 autres, signalés par les réseaux de Slow Food à travers le monde, sont en cours d'examen.

Dans le cadre de ce partenariat, Relais & Châteaux mobilise son réseau de plus de 540 chefs et hôteliers afin qu'ils signalent les produits menacés de leur terroir. Slow Food accompagnera Relais & Châteaux dans son travail de sensibilisation et de conseil des chefs sur la biodiversité. Carlo Petrini, Président fondateur de Slow Food, se réjouit de ce partenariat: "Je salue l'engagement des chefs de Relais & Châteaux, qui travaillent quotidiennement pour préserver la biodiversité alimentaire et valoriser la variété culturelle de toutes les cuisines du monde. Ce sera un grand plaisir de faire un bout de chemin ensemble sur la route d'une nourriture bonne, propre et juste."

La diversité culinaire helvétique

Le répertoire Slow Food liste déjà 45 produits de toutes les régions suisses. Les produits les plus connus sont par exemple le Pinot Noir du Valais, l'Alpziger de Fribourg et Berne ou encore l'Emmentaler. L'objectif est, en collaboration avec les hôtels et les chefs de Relais & Châteaux, de compléter le répertoire helvétique en citant les produits originaux les plus menacés de chaque terroir.

Les membres Relais & Châteaux ont commencé à lister leurs produits. Le [Lenkerhof Gourmet Spa Resort](#) a cité les fromages Le Lenker Bleu et Fondue Gletscherbach mais aussi des tisanes locales. Le [Castello Del Sole](#) à Ascona a rajouté le Risotto Loto et la Polenta rouge et noire de Terreni alla Maggia. Dario Cadonau, Cuisinier de l'Année 2015 et chef du [In Lain Hotel Cadonau](#) en Engadine s'engage pour la viande de races grisonnes comme le mouton d'Engadine, la chèvre rayée des Grisons ou la vache grise rhétique. [L'Auberge du Lion d'Or](#) de Cologny GE utilise quant à elle les lentilles vertes de la région, sert de l'eau-de-vie de Damassine et cuisine divers poissons du lac Léman.

Animés par un profond désir de protéger, faire vivre et valoriser la richesse comme la diversité de la cuisine et des cultures hospitalières de la planète, les membres de Relais & Châteaux ont présenté leur Manifeste à l'UNESCO en novembre 2014. Le partenariat avec Slow Food s'inscrit parfaitement dans cette ambition engagée.



Communiqué de presse

Vue d'ensemble des produits suisses déjà répertoriés

Auberge du Lion d'Or, Cologny GE:

- Lentilles vertes du Sauvigny
- Eau-de-vie Damassine
- Longeole, saucisson genevois
- Omble du lac Léman
- Perche du lac Léman
- Lotte du lac Léman

In Lain Hotel Cadonau, Brail GR:

- Eau-de-vie Iva
- Pommes Cerisa
- Chèvre rayée des Grisons
- Vache grise rhétique
- Mouton d'Engadine

Castello del Sole, Ascona TI:

- Risotto Loto de Terreni alla Maggia
- Polenta rouge et noire de Terreni alla Maggia

Lenkerhof Gourmet Spa Resort, Lenk BE:

- Le Lenker Bleu (fromage)
- Fondue Gletscherbach (fromage)
- Tisanes locales

A propos de Slow Food

Slow Food est une organisation internationale qui repose sur un réseau local d'associations et envisage un monde où chacun puisse avoir accès à une nourriture bonne pour lui, pour ceux qui la produisent, et pour la planète. Slow Food implique plus d'un million d'individus passionnés et engagés pour une nourriture bonne, propre et juste. Cela comprend des chefs, jeunes, militants, paysans, pêcheurs, experts et universitaires de plus de 160 pays ; un réseau d'environ 100 000 membres Slow Food répartis sur 1 500 antennes locales (Conviviums) à travers le monde qui contribuent au mouvement par leurs cotisations et les événements et campagnes qu'ils organisent ; et plus de 2 500 communautés de la nourriture Terra Madre qui produisent, à petite échelle et de manière durable, des aliments de qualité dans le monde entier. www.slowfood.com/ / www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/the-ark-of-taste

A propos de Relais & Châteaux

Créé en 1954, Relais & Châteaux est une association de 550 hôtels et tables d'exception, dont 28 en Suisse et Liechtenstein. Ils sont tenus par des hommes et des femmes indépendants, tous animés par la passion de leur métier et très attachés à l'authenticité des relations qu'ils établissent avec leurs clients.

Présents sur les cinq continents, des vignes de la Napa Valley à la Provence en passant par les plages de l'Océan Indien, Relais & Châteaux invite chacun à découvrir un art de vivre inscrit dans la culture d'un lieu, et à partager une histoire humaine unique. 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, en novembre 2014 à l'Unesco.

Plus d'informations sur Relais & Châteaux (presse):

PrimCom
Sabine Biedermann
Vice-directrice
Tél.: +41 44 421 41 21
s.biedermann@primcom.com
www.primcom.com

Relais & Châteaux
Mylène Oquidan
Directrice Suisse & Liechtenstein
Tél.: +41 22 310 85 25
m.oquidan@relaischateaux.com
www.relaischateaux.com