



Genève, 8 juin 2018
Communiqué de presse

Relais & Châteaux et ses chefs se mobilisent pour sauver les océans

Le 8 juin, Relais & Châteaux célébrera, pour la troisième année consécutive, la Journée mondiale de l'océan, reconnue par les Nations Unies. En partenariat avec Ethic Ocean, les chefs Relais & Châteaux du monde entier proposeront des menus marins durables. L'océan est notre garde-manger universel, Relais & Châteaux souhaite lui rendre hommage et sensibiliser davantage le public à l'occasion d'un grand moment de célébration intitulé « Poisson Exquis ».

L'équilibre fragile des océans est en train d'être peu à peu détruit : 31 % des ressources en produits de la mer de la planète sont surexploitées et 58 % sont exploitées au niveau maximum de leur capacité (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, 2016). En promouvant les méthodes de pêches durables, en contribuant au développement économique local et en offrant des menus de saison, les chefs Relais & Châteaux veillent à protéger la biodiversité de nos océans et à proposer des produits de qualité pour leurs clients et pour les générations futures. Les chefs jouent un rôle essentiel dans ce contexte, ils définissent les tendances culinaires et peuvent influencer à la fois les fournisseurs et les consommateurs. En effet, les chefs et les restaurateurs ont joué un rôle essentiel pour la sauvegarde du thon rouge en Méditerranée et Atlantique.

Il est clair que l'impact du changement climatique entraîne aussi de nouvelles contraintes au niveau de la chaîne alimentaire. Pour Philippe Gombert, Président international de Relais & Châteaux : « Les maisons Relais & Châteaux sont à la fois des sentinelles, garantes de ce que le terroir a de plus précieux, et des éclaireurs ouvrant la voie à la cuisine de demain, responsable et engagée ».

Vous trouverez ci-dessous quelques exemples de ce que les maisons Relais & Châteaux partout dans le monde font pour la protection de la biodiversité des océans et le soutien à la pêche artisanale afin de favoriser le développement économique local.

Et ici tous les événements « Poisson Exquis » dans les Relais & Châteaux pour la Journée mondiale de l'océan : <http://events.relaischateaux.com/poisson-exquis/>

***Ethic Ocean** est une organisation environnementale dédiée à la préservation des ressources halieutiques et des écosystèmes marins. Sa mission est de créer des opportunités de changements et de contribuer à la mise en oeuvre de pratiques durables au sein de la filière. www.ethic-ocean.org*

*Créée en 1954, **Relais & Châteaux** est une association de plus de 550 hôtels et tables d'exception, 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. www.relaischateaux.com*

Informations Relais & Châteaux :

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

Relais & Châteaux
Benjamin Dietsche
Tél.: +41 22 310 85 25
b.dietsche@relaischateaux.com
www.relaischateaux.com