



12 Juillet 2018

Communiqué de presse

Food for Change: Relais & Châteaux étend son partenariat avec Slow Food – présentation commune au Slow Food Market

Relais & Châteaux s'engage aux côtés de Slow Food pour une nourriture saine, naturelle et équitable. Avec le projet «Food for Change», les deux organisations se positionnent contre le changement climatique et pour le maintien de la biodiversité. Lors du Slow Food Market à Zurich, du 16 au 18 novembre 2018, les deux partenaires proposeront pour la première fois en Suisse une présentation commune.

Relais & Châteaux étend son partenariat mondial avec Slow Food, organisation internationale présente dans 160 pays. Avec pour slogan «Food for Change», Relais & Châteaux s'engage aux côtés de Slow Food de juillet à novembre dans différentes manifestations, afin de lutter contre le changement climatique et de protéger la biodiversité. Par ailleurs, les chefs de Relais & Châteaux proposent dans le monde entier des menus Slow Food. Lors du Slow Food Market à Zurich, du 16 au 18 novembre 2018, les deux partenaires proposeront pour la première fois en Suisse une présentation commune. Parmi les éléments-phares, on mentionnera un stand avec des produits d'exception des grands chefs de cuisine des établissements suisses Relais & Châteaux et une démonstration culinaire.

Relais & Châteaux peut se targuer de compter parmi ses membres quelques-uns des cuisiniers les plus réputés au monde. Tous souhaitent protéger et promouvoir dans le monde entier la richesse et la diversité de l'art culinaire et de l'hospitalité - une vision que Relais & Châteaux a présentée à l'UNESCO en 2014. En tant que personnes influentes, ils ont la possibilité de provoquer de véritables changements. Cela a été clairement souligné dans la pétition signée par les cuisiniers de Relais & Châteaux en janvier 2018 et avec laquelle l'UE a été invitée à interdire la pêche électrique. Avec «Food of Change», Relais & Châteaux aimerait maintenant inciter les êtres humains du monde entier à se soucier davantage de l'alimentation, car celle-ci est actuellement responsable pour environ 30 pour cent des gaz à effet de serre.

Slow Food Market Zurich, Suisse, 16–18 novembre

Dans ce pays, cette fructueuse coopération sera bientôt visible concrètement: en effet, pour la première fois, Relais & Châteaux et Slow Food procéderont à une présentation commune en Suisse. Relais & Châteaux participera à la huitième édition de la foire annuelle zurichoise Slow Food Market du 16 au 18 novembre. Avec plus de 250 fabricants de produits Slow Food et 12 000 visiteurs, parmi lesquels 20 pour cent de visiteurs professionnels, la manifestation place les denrées alimentaires durables et équitables au centre du débat. A l'occasion de ce marché, les visiteurs pourront déguster et acheter au stand de Relais & Châteaux des produits de différents établissements membres qui sont tous soumis aux sévères directives de Slow Food. En outre, durant les trois jours, auront lieu différentes démonstrations culinaires de chefs de Relais & Châteaux. Se trouvent sur la liste des participants Stéphane Décotterd, [Le Pont de Brent](#), Brent; Thomas Neeser, [Grand Hôtel du Lac](#), Vevey; Mattias Roock, [Castello del Sole](#), Ascona; Stefan Lünse, [Lenkerhof gourmet spa resort](#), Lenk, ainsi que Clément Feuz – [Beau Rivage Hotel](#), Neuchâtel.

Carlo Petrini, fondateur de Slow Food, déclare: «Nous ne pouvons plus nier le changement climatique, mais devons relever ce défi quotidiennement. Ce que nous mettons dans nos assiettes joue un rôle plus important pour le changement climatique que la voiture que nous conduisons. Dans notre campagne #FoodForChange, des chefs de Relais & Châteaux du monde entier nous aident à diffuser cet important message et à créer des menus durables, qui augmentent la conscience de la qualité et de la chaîne alimentaire pour chaque ingrédient.»

Philippe Gombert, Président de Relais & Châteaux, affirme: «Relais & Châteaux est plus qu'une association. C'est un mouvement qui s'engage pour la protection de la biodiversité et de l'environnement. De nos jours, l'alimentation se trouve à un moment charnière quant aux questions politiques, économiques et sociales. Nous sommes tenus de nous impliquer dans les domaines de la santé et de la culture.»

La **conférence de presse inaugurale du Slow Food Market Zurich** aura lieu le **16 novembre à 11 h 00** à la Foire de Zurich. Informations complémentaires: www.slowfoodmarket.ch

Autres présentations de Relais & Châteaux dans le monde:

Slow Food Nations, Denver, Etats-Unis, 13–15 juillet

Slow Food Nations apporte un week-end plein de culture et de saveurs dans le centre-ville de Denver. Le festival met en contact des gastronomes avec des agriculteurs, des artisans et des cuisiniers. Dans le cadre de Slow Food Nations, quatre chefs de Relais & Châteaux créeront, avec deux autres chefs distingués, un dîner respectueux du climat. Un chef de cuisine participera par ailleurs à un débat sur le thème «Collecte de fonds et transparence».

Salone del Gusto – Terra Madre, Turin, Italie, 22–24 septembre

Le Salone del Gusto, qui a lieu tous les deux ans, est le festival de l'artisanat de Slow Food, qui présente les spécialités de producteurs de 160 pays et invite les visiteurs à des workshops et des débats sur le thème du développement durable. Le célèbre chef Olivier Roellinger, Maison de Bricourt, en France, représentera Relais & Châteaux dans un débat inscrit au programme de cette manifestation.

Menus for Change, dans le monde entier, 4–7 octobre

Des chefs de l'ensemble du réseau Relais & Châteaux prépareront pour leurs clients dans leurs restaurants respectifs des menus contrôlés par Slow Food. Avec les mets seront présentés des ingrédients durables soulignant l'engagement de l'association en faveur de la préservation du patrimoine local et de l'environnement et éveillant la conscience pour la mission de Slow Food: des incitations pour le changement en direction d'une nourriture saine, naturelle et issue d'une production équitable pour tous.

www.relaischateaux.com

[#FOODFORCHANGE](#)

[#RELAISCHATEAUX](#)

[#SLOWFOOD](#)

Relais & Châteaux

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

Slow Food

Slow Food a été fondé dans les années 1980 en Italie par Carlo Petrini et un groupe d'activistes dans le but de défendre les traditions régionales, une nourriture saine, le plaisir gastronomique et un mode de vie paisible. Dans les plus de deux décennies de son histoire, le mouvement s'est transformé en une approche globale des denrées alimentaires, laquelle reconnaît les liens solides entre l'assiette, la planète, les êtres humains, la politique et la culture. Depuis sa fondation, Slow Food est devenu un mouvement mondial qui s'est étendu à plus de 160 pays et dont font partie des millions de personnes.

www.slowfood.org

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

Informations Slow Food Market:

Slow Food Market Zurich

Peter Plan

Tél. +41 43 399 45 71

pp@event-ex.ch

borowski+ für Wort und Bild

Thomas Borowski

Tél. +41 44 450 86 50

presse@slowfoodmarket.ch