2 décembre 2021 COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Relais & Châteaux s'engage encore plus pour son personnel

Relais & Châteaux, l'association qui réunit 580 hôtels indépendants et restaurants gastronomiques du monde entier, lance une large initiative pour le recrutement et la fidélisation du personnel dans son secteur. Le projet a été présenté lors d'une conférence de presse le 2 décembre à la Maison Décotterd à Glion.

La collection de Relais & Châteaux regroupe 580 hôtels et restaurants d'exception de 65 pays sur les 5 continents. Durant la conférence de presse qui s'est tenue ce jeudi dans l'établissement Maison Décotterd à Glion, Philippe Gombert, président international de Relais & Châteaux, et Jan Stiller, délégué de Relais & Châteaux Suisse et Liechtenstein, ont présenté l'actualité de leurs membres. Leur bilan est globalement positif. Philippe Gombert constate que Relais & Châteaux n'a perdu que très peu de membres durant la pandémie et Jan Stiller se réjouit de l'arrivée de neuf nouveaux établissements, dont trois en Suisse – Maison Décotterd à Glion, Aïda Hotel & Spa à Crans-Montana et Alex Lake Zürich à Thalwil.

La structure de la clientèle a néanmoins évolué. Avant la pandémie, les hôtes des établissements de Suisse venaient majoritairement des États-Unis, suivis par ceux de Suisse et de Grande-Bretagne. En 2020/2021, ces Relais & Châteaux ont accueilli surtout des hôtes de Suisse, suivis par ceux venus de France et d'Amérique. Avant la crise sanitaire, les hôtes de Suisse privilégiaient les Relais & Châteaux de France, et ensuite dans l'ordre, ceux d'Italie, de Suisse, des États-Unis et de Grande-Bretagne. En 2020/2021, le palmarès de leurs prédilections a été ainsi chamboulé: France, Suisse, Italie, Allemagne, Portugal.

Relais & Châteaux propose bien plus qu'une collection d'établissements d'exception. Elle s'engage également pour plus d'écoresponsabilité dans le secteur, honorant son manifeste en 20 points déposé auprès de l'UNESCO dès 2014. L'association s'y tient toujours plus fermement. Comme Philippe Gombert l'a expliqué, aujourd'hui, 58% des produits travaillés par les établissements Relais & Châteaux sont locaux, 60% des poissons et fruits de mer proviennent de la pêche durable, 44% de l'énergie utilisée est issue de la production durable.

Un acteur de poids sur le marché du travail

Avec 42 000 salariés chez ses membres, l'association Relais & Châteaux est un acteur de poids sur le marché du travail. La pandémie a néanmoins accentué la pénurie de personnel qualifié du domaine de l'hôtellerie et de la gastronomie car bon nombre d'employés bien formés ont changé de secteur.

Le recrutement, la formation et la fidélisation de personnel qualifié ont été parmi les thèmes majeurs de la 51e conférence internationale de Relais & Châteaux qui s'est tenue virtuellement à la mi-novembre. Les plus de mille chefs, maîtres de maison, propriétaires et chefs de service qui ont participé à la retransmission en direct ont été d'accord: il est impératif d'offrir aux jeunes talents des conditions de travail dynamiques et souples. Ou comme Philippe Gombert l'a déclaré lors de la conférence de presse: «Nous constatons que les jeunes sont tous en quête d'un meilleur équilibre entre vie professionnelle et vie privée. Nos métiers doivent retrouver ce sens et cette joie de vivre qui sont indispensables pour pouvoir offrir à nos hôtes le bonheur qu'ils viennent chercher. Nos engagements envers la jeune génération ne sont sincères que si nous nous efforçons de les tenir. Il en va de notre crédibilité.»

Un nouveau portail de recrutement

Un élément important de cette nouvelle orientation est le lancement du nouveau site web de recrutement, Relais & Châteaux Careers, qui offre une vue d'ensemble rapide et efficace des postes libres dans le réseau international de Relais & Châteaux. Ce portail permet d'approcher les jeunes du secteur de manière directe et de booster la mobilité professionnelle au sein du réseau, permettant au personnel qualifié d'élargir son expérience internationale et de faire évoluer sa carrière. Les employeurs trouvent ainsi aisément les personnes en recherche d'emploi pour s'adresser en direct aux talents de demain. Avec ce portail, Relais & Châteaux compte bien se positionner comme une marque employeur.

Autre privilège proposé aux employés du réseau: les nuitées à tarif privilégié chez les membres R&C (100 €/CHF/$ par nuit). Cette offre permet de multiplier les contacts et les échanges entre les salariés. Jan Stiller, qui est également directeur du Lenkerhof Gourmet Spa Resort, établissement 5 étoiles supérieur de l'Oberland bernois, a donné un autre exemple de son engagement envers son personnel: il y a cinq ans, le Lenkerhof a inauguré deux maisons écoresponsables pour loger son personnel, avec 48 studios et huit appartements de deux pièces, ainsi qu'un parking souterrain pour voitures, motos et vélos. «Si vous voulez attirer de bons salariés, vous devez proposer de bonnes conditions de logement» a ajouté Jan Stiller.

La formation de personnel qualifié

Relais & Châteaux s'engage également toujours plus pour la formation du personnel qualifié. Pour preuve, les Trophées décernés aux jeunes talents et les partenariats avec diverses écoles hôtelières. Deux restaurants gastronomiques situés au sein d'écoles renommées, en Suisse et en France, viennent d'entrer dans la collection. En Suisse, il s'agit de la Maison Décotterd de Stéphane et Stéphanie Décotterd dans l'ancien hôtel Bellevue de Montreux, au sein de la prestigieuse école hôtelière de Glion. Le couple gérait jusqu'il y a peu le restaurant Le Pont de Brent, deux étoiles au Michelin et 18 points au Gault&Millau. A l'ouest de Lyon, il s'agit du restaurant Saisons du Château du Vivier, vitrine de la prestigieuse école internationale des arts culinaires et de l'hôtellerie, l'Institut Paul Bocuse. La jeune équipe talentueuse constituée de Florian Pansin, au parcours triplement étoilé, de Gaëtan Bouvier, meilleur jeune sommelier de France et Davy Tissot, Meilleur Ouvrier de France et vainqueur Bocuse d'or 2021, transmet son savoir-faire et sa passion en initiant les futurs talents de 70 nationalités différentes.

A propos de Relais & Châteaux
Créée en 1954, Relais & Châteaux est une association de 580 hôtels et restaurants d'exception dans le monde, dont 26 en Suisse et Liechtenstein, 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. 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 de délicieux voyages, un art de vivre inscrit dans la culture d'un lieu et à partager une expérience 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 présenté en novembre 2014 à l'Unesco. www.relaischateaux.com

Pour plus d'informations :

PrimCom
Sabine Biedermann
Vice-Directrice
Tél. : +41 78 628 10 28
s.biedermann@primcom.com

Relais & Châteaux
Melanie Frey
Directrice, Services de Membres Suisse & Liechtenstein
Tél. : +41 79 682 03 21
m.frey@relaischateaux.com