

ÉDITION 2020 - 2021



# Partenaires & Fournisseurs



## MOT DU PRÉSIDENT

---

Chers Amis,

Depuis plus de 65 ans, Relais & Châteaux fédère ses Membres autour de valeurs d'excellence, de passion, d'authenticité et d'entraide.

La crise sanitaire, que nous vivons depuis plusieurs mois, a impacté fortement nos activités. Malgré ce contexte, nous avons le désir de protéger, faire vivre et valoriser la richesse et la diversité de la cuisine et des cultures hospitalières de la planète dans le respect de l'environnement et des patrimoines locaux.

Relais & Châteaux s'entoure de Partenaires qui partagent cette vision. Ces derniers nous accompagnent encore, malgré leurs propres difficultés, pour mettre en scène l'excellence de nos métiers. C'est dans ces moments difficiles que l'on peut apprécier l'engagement de chacun afin de relever ensemble les défis qui sont devant nous.

Dotés d'un savoir-faire unique, ils restent vos interlocuteurs privilégiés pour concrétiser vos projets, mais aussi pour traverser cette crise. Relais & Châteaux vous invite à découvrir les engagements de ces Partenaires qui contribueront à offrir une délicieuse expérience à vos hôtes.



PHILIPPE GOMBERT  
PRÉSIDENT INTERNATIONAL  
DE RELAIS & CHÂTEAUX



## SOMMAIRE

### PARTENAIRES OFFICIELS p. 4-27

- Absolut Elyx - p. 6 - 7
- Blancpain - p. 8 - 9
- Dom Pérignon - p. 10 - 11
- Duval-Leroy - p. 12 - 13
- Glenmorangie - p. 14 - 15
- Hennessy - p. 16 - 17
- Moët & Chandon - p. 18 - 19
- Nestlé Waters - p. 20 - 21
- Orlane - p. 22 - 23
- Taittinger - p. 24 - 25
- Taylor's - p. 26 - 27

### PARTENAIRES PRIVILÉGIÉS p. 2-39

- Bemberg Estate Wines - p. 30 - 31
- Bernardaud - p. 32 - 33
- Bouchard Père & Fils - p. 34 - 35
- M. Chapoutier - p. 36 - 37
- Sothys - p. 38 - 39



## FOURNISSEURS P. 40-89

---

### CHAMBRE & SPA

- Ada Cosmetics - p. 43
- Dorelan - p. 44
- Groupe GM - p. 45
- Hamam Suite - p. 46
- Hotelys - p. 47
- Jacuzzi France - p. 48
- La Bottega - p. 49
- Palatino Hospitality - p. 50
- Trousseau - p. 51

### ÉQUIPEMENTS

- Bragard - p. 53
- Casadisagne - p. 54
- Chomette - p. 55
- Ecolab - p. 56
- Fermob - p. 57
- Mousses Étoiles - p. 58
- Société Bourguignonne des Cires - p. 59
- Vapodil - p. 60
- Vlaemynck - p. 61

### NOUVELLES TECHNOLOGIES & DIGITAL

- Console Shop & Go - p. 63
- Eliophot - p. 64
- Guestonline - p. 65

- Menumodo - p. 66
- OpenTable - p. 67
- Qualitelis - p. 68
- The Fork - p. 69
- Victoria Digital - p. 70

### RESTAURANT / BAR

- Affligem - p. 72
- Andrésy - p. 73
- Bridor - p. 74
- Kaviari - p. 75
- Nespresso - p. 76
- Nunshen - p. 77
- Sturia - p. 78
- Transgourmet - p. 79
- Valrhona - p. 80

### SERVICES

- Eni Gaz & Power France - p. 82
- ERA - SAIH - p. 83
- Gea Assurances - p. 84
- Hertz - p. 85
- Petit Forestier - p. 86
- Primagaz - p. 87
- Take a Waste - p. 88
- Wihp Hotels - p. 89

### INDEX p. 92



#### PARTENAIRES OFFICIELS P. 6-27

---

Marques internationales de renom et partenaires d'image de Relais & Châteaux, ils sont un support essentiel à l'activité de l'Association. Leur présence aux côtés des établissements Relais & Châteaux est une garantie d'excellence.



Collines pittoresques avec des vignobles du vin mousseux Prosecco, région de Valdobbiadene, Vénétie, Italie © Pavel Rezac



## ABSOLUT ELYX

La convivialité ne se décrète pas, elle se vit ! C'est l'ambition de la signature, « Créateurs de convivialité », qu'entend cultiver le Groupe Pernod Ricard : des relations à la fois simples, vraies, directes, transparentes et authentiques. Ces valeurs fortes croisent avec passions les valeurs-mêmes de Relais & Châteaux : partage, humanisme, ancrage local et l'hospitalité.

Pour Pernod Ricard il n'y a pas de véritable création de valeur sur le long terme si elle n'est pas partagée avec toutes ses parties prenantes : collaborateurs, clients et fournisseurs. Au cœur de l'art de vivre de Relais & Châteaux, il y a ses Tables : les Chefs et leur brigade mais également les producteurs locaux, fermiers, fromagers, pêcheurs, viticulteurs et tous ceux qui font d'un repas une fête des sens et un moment de Bonheur partagé. Ces deux groupes français implantés aujourd'hui dans le monde entier entendent bien répandre l'art de vivre à la française, le savoir-faire local et l'authenticité des moments partagés entre consommateurs.

Les moments véritablement conviviaux contribuent au bien-être de la communauté internationale et à son épanouissement. Nous nous efforçons de protéger les ressources communes, de soutenir le développement local, d'améliorer la performance des employés en encourageant des modes de vie équilibrés à travers l'éducation et l'information. En nous inscrivant dans cette perspective, nous soutenons les Objectifs de Développement Durable des Nations Unies, les objectifs à atteindre pour parvenir à une prospérité mondiale durable.

**Témoignage** | « Chez Pernod Ricard, tous nos produits proviennent de la nature et nous tenons compte du fait que nous sommes tous des invités sur cette planète et que notre activité a des impacts durables pour les générations à venir » .

Vanessa Wright - VP Développement Durable & Responsabilité chez Pernod Ricard

### CONTACT

Garry Berryman / + 33 (0)1 41 00 45 07 / [Garry.Berryman@pernod-ricard.com](mailto:Garry.Berryman@pernod-ricard.com)





ABSOLUT ELYX

SINGLE ESTATE  
COPPER CRAFTED  
LUXURY VODKA



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

**JB**  
1735  
**BLANCPAIN**  
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

## UNE TRADITION D'INNOVATION DEPUIS 1735

Fondée en 1735 par Jehan-Jacques Blancpain dans le Jura suisse, Blancpain est la plus ancienne Marque horlogère au monde. Fidèle à sa tradition d'innovation, comme le prouvent les innombrables complications inventées au fil du temps, la Manufacture ne cesse de repousser les limites de l'horlogerie afin de mener cet art là où il n'a encore jamais été.

Expression d'une vision à long terme, cet engagement en faveur du renouvellement de l'horlogerie mécanique se manifeste à travers la transmission d'un savoir-faire inestimable d'une génération à la suivante, ainsi que des investissements réguliers dans les ressources humaines, les moyens de production et la recherche & développement.

Grâce à ses innovations constantes et sa maîtrise complète du processus de fabrication, Blancpain jouit d'une totale liberté de création. Conception et fabrication à l'interne d'une grande partie des composants et des outils,

assemblage manuel de chaque mouvement, finitions raffinées entièrement réalisées à la main jusque dans les moindres détails, la force de la Manufacture réside dans sa capacité à créer des garde-temps à la fois novateurs et respectueux de la tradition horlogère suisse. Cette philosophie s'exprime dans chacun des modèles de la Marque, quelle que soit la collection, à l'image des pièces classiques Villeret, des emblématiques montres de plongée Fifty Fathoms, des précieux modèles Women ou des exceptionnelles montres Métiers d'Art.

Blancpain possède deux lieux de production. La Manufacture du Sentier réunit les principales spécialités horlogères, de l'ingénierie au contrôle qualité, en passant par l'homologation, la fabrication et la finition des composants, ainsi que l'assemblage des mouvements et l'emboîtement final. La Manufacture du Brassus, dite « La Ferme », est dédiée à l'exécution des complications les plus exigeantes et délicates, à l'instar des répétitions minutes, des carrousels, des tourbillons et des calendriers ultra complexes. C'est également entre ces murs que se trouvent les ateliers Métiers d'Art, où les maîtres artisans de Blancpain exercent l'ensemble des disciplines artistiques appliquées aux garde-temps.

### CONTACT

BLANCPAIN / +41 21 796 36 36 / [pr@blancpain.com](mailto:pr@blancpain.com)





# Dom Pérignon



Dom Pérignon ne peut être produit qu'à partir de la récolte d'une seule année : cet engagement est absolu. Chaque Dom Pérignon Vintage est une création singulière témoignant chaque année d'un défi, celui parfois de ne pas déclarer le millésime.

En 1668, un jeune moine bénédictin, Dom Pierre Pérignon, fut nommé procureur à l'abbaye d'Hautvillers, dominant la Champagne. Son ambition était de créer le « meilleur vin du monde » au service de sa communauté. Profondément inspirée, sa vision a révolutionné la viticulture avec des standards qui restent la référence de tous les vins de champagne. Apprécié à Versailles par Louis XIV, le Roi Soleil, et sa cour, le « vin du père Pérignon » incarne la naissance du luxe à la Française. L'héritage créatif de Dom Pierre Pérignon est une ambition qui s'exprime

puissamment aujourd'hui dans les champagnes Dom Pérignon.

Pour répondre à la vision, il n'y a pas de limite à la création. La maîtrise est une condition préalable. Pour orchestrer ses cuvées, Dom Pérignon a le plus large accès aux raisins sélectionnés parmi les 17 Grands Crus de Champagne et l'emblématique Premier Cru d'Hautvillers. Cela conduit à un processus créatif qui trouve sa résonance dans la complexité, la plénitude et le rythme. Et le temps fait partie de cette équation.

Au-delà de la robe, de la maturation et du millésime, Dom Pérignon est un et indivisible et s'exprime à travers Dom Pérignon Vintage, Dom Pérignon Plénitude 2, et Dom Pérignon Rosé.

Plénitude 2, la seconde vie d'un millésime Dom Pérignon. Durant près de 15 années d'une transformation lente et maîtrisée, le champagne accroît son énergie pour atteindre un paroxysme de vitalité. Plus essentiel et rayonnant que jamais, il se déploie dans toutes les dimensions pour devenir plus ample, plus long, plus profond, plus intense. Sa longévité est prolongée, élevée. Cette élévation, nous l'appelons Plénitude 2 : la seconde vie d'un millésime Dom Pérignon.

La complexité de Dom Pérignon vient du parti-pris de la maturation lente. Pour chaque millésime, un nombre limité de flacons est réservé, prédestiné à une maturation prolongée. Pendant ce temps supplémentaire, dans l'obscurité de la Cave, le millésime s'est développé, a gagné en profondeur. Pour révéler un paysage sensoriel nouveau, où l'édifice initial s'est étiré, où les champs vibratoires du champagne se sont développés, où l'espace s'est agrandi.

## CONTACT

Alexandre Leanza / +33 (06 73 45 34 36 / [aleanza@moethennessy.com](mailto:aleanza@moethennessy.com)



# PLÉNITUDE 2



LA SECONDE VIE DE *Dom Pérignon*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Par leurs structures fines et délicates, les cuvées Femme de Champagne de la Maison Duval-Leroy offrent des vins d'une finesse et d'une complexité aromatique exceptionnelles : redécouvrez lors de dégustations inoubliables l'élégance des Grands Crus de Champagne.

Le millésime 1990 de Femme de Champagne fût la première bouteille à porter le monogramme des initiales entrelacées des prénoms des trois fils de Carol Duval-Leroy, Julien, Charles et Louis.

Depuis, ce flacon-bijou abrite ce que la Champagne a de plus raffiné à vous proposer, les plus beaux terroirs de la Côte des Blancs s'associant de manière prédominante à ceux de la Montagne de Reims.

Les années d'exception, Femme de Champagne devient millésimée : 1990, 1995,

1996, 2000, et maintenant 2002... De grands vins de gastronomie. À la fine attaque de bouche succède un toucher soyeux et tramé à la persistance infinie.

Plus accessible, mais tout aussi élégante, Femme de Champagne Brut Grand Cru est dans sa version non millésimée un subtil mélange d'audace et de légèreté.

Enfin, pour les amateurs de Grands Rosés de Saignée, les millésimes 2006 et 2007 sont mis à l'honneur pour dévoiler fraîcheur et belle maturité.

*Témoignage | « Au sein de notre établissement Relais et Châteaux, nous avons mis en place une valorisation de 3 cuvées de champagne avec notre chariot vasque. : un brut, un rosé et une grande cuvée. Le choix de Femme de Champagne a été tout naturel en tant que grande cuvée d'une part par l'élégance du flacon mais surtout par l'excellence du produit. D'une grande finesse dans sa bulle, élégante et généreuse, la cuvée Femme de Champagne Brut Grand Cru ravit notre clientèle à chaque fois qu'elle est présentée, pour un dîner romantique, un anniversaire où tout simplement pour le plaisir de déguster un grand champagne ». Jean Dumontet, Chef Sommelier de la Maison Doucet à Charolles (France), 1\* Michelin*

#### CONTACT

François Thiriart / +33 (0)6 10 32 74 55 / [f.thiriart@duval-leroy.com](mailto:f.thiriart@duval-leroy.com)



MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE

CHAMPAGNE

DUVAL-LEROY



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

| [www.duval-leroy.com](http://www.duval-leroy.com)

## GLENMORANGIE

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



C'est en 1843 que William Matheson fonda la distillerie Glenmorangie dans les Highlands, en Écosse. Inspiré par l'environnement paisible de la distillerie, sur les rives du Dornoch Firth, il élabora un whisky single malt unique, d'une complexité et d'une douceur exceptionnelles. Depuis, Glenmorangie a continué à exercer son métier avec le même dévouement, chaque fois plus créatif dans sa quête de perfection.

Glenmorangie produit du whisky dans la région depuis maintenant 175 ans, et la protection des environs de la distillerie, ainsi que la création d'un avenir véritablement durable sur le long terme, sont des choses qui lui tiennent énormément à cœur. Depuis 2017, Glenmorangie est le fer de lance d'un projet environnemental innovant dans cette région de l'Écosse : la réintroduction de récifs d'huîtres indigènes dans les eaux côtières du Dornoch Firth. Ce projet ambitieux, baptisé Dornoch Environmental Enhancement Project (DEEP), est le fruit d'un partenariat avec Heriot-Watt University et

la Marine Conservation Society, première société de conservation marine britannique.

En collaboration avec le DEEP, Glenmorangie a inauguré une station de digestion anaérobie qui purifie 95% des eaux usées de sa distillerie. Ce processus biologique dégrade la matière organique et produit de l'énergie pour la distillerie : le biogaz. Les 5% de déchets restants sont absorbés naturellement par les huîtres, qui sont reconnues pour leur effet purificateur sur l'eau.

En 2018, des essais concluants ont permis d'introduire 20 000 huîtres dans le Dornoch Firth. Ce nombre est prévu de passer à 200 000 dans les trois prochaines années, l'objectif à long terme étant la réintroduction de 4 millions d'huîtres dans le Dornoch Firth d'ici 2025.

### CONTACT

Alexandre Leanza / +33 (0)6 73 45 34 36 / [aleanza@moethennessy.com](mailto:aleanza@moethennessy.com)

# DEEP

Dornoch Environmental Enhancement Project





# Hennessy

Depuis plus de 250 ans, la Maison Hennessy rayonne à travers le monde avec un savoir-faire d'exception. Née de l'esprit de conquête de son fondateur Richard Hennessy, la Maison tournée vers l'international est désormais présente dans plus de 130 pays. Leader du cognac, la Maison Hennessy s'attache à concilier artisanat, modernité, transmission et création, avec l'excellence comme constante. Aujourd'hui, plus d'un cognac sur deux vendu sur les cinq continents porte sa signature.

Visionnaire avant l'heure, Richard Hennessy choisit d'installer à Cognac sa maison d'eaux-de-vie à seulement 32 ans, en 1765. Il parie rapidement sur l'ouverture à l'international et exporte dans le monde dès 1860. Depuis le début du XIX<sup>e</sup> siècle, la famille Fillioux accompagne la Maison Hennessy comme maîtres-assembleurs. Les Maîtres-Assembleurs ont sélectionné avec précision les eaux-de-vie, créant ainsi au fil du temps l'un des plus grands stocks du monde. Chaque année, plus de

10 000 échantillons sont dégustés et sélectionnés par le Comité de Dégustation. Ce Comité multigénérationnel qui réunit sept experts de la Maison, sous la direction du Maître-Assembleur, n'existe qu'au sein de Maison Hennessy. Chaque jour à 11 h précises, le Comité se retrouve dans le Grand Bureau de Cognac autour d'un rituel de dégustation immuable qui permet de poursuivre cette recherche constante de l'excellence, qui caractérise la Maison.

Hennessy Paradis Impérial symbolise l'apogée de l'art de la sélection des eaux-de-vie. À l'issue d'une récolte, le nombre moyen d'eaux-de-vie ayant le potentiel de rejoindre un jour cet assemblage est très faible : seulement 10 environ sur 10 000. Identifier et faire grandir des eaux-de-vie d'une telle finesse exige une expertise et un talent exceptionnels. Le savoir-faire du Maître-Assembleur est aussi de définir les meilleures conditions de vieillissement afin d'élever les eaux-de-vie à leur point d'élégance : le moment décisif auquel l'eau-de-vie atteint son apogée, prête à être assemblée dans une coupe de Hennessy Paradis Impérial. Pour accueillir Hennessy Paradis Impérial, l'artiste Arik Levy a conçu une carafe taillée dans le cristal. Cette œuvre contemporaine est un défi de précision. Le cristal s'illumine, paré de mille reflets. Le relief et l'éclat des facettes captivent le regard. La carafe signée Arik Levy est un joyau audacieux et sensible, l'équilibre de la science et de l'art.

## CONTACT

Alexandre Leanza / +33 (0)6 73 45 34 36 / [aleanza@moethennessy.com](mailto:aleanza@moethennessy.com)





Hennessy



PARADIS  
IMPERIAL

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

FONDÉ  EN 1743

# MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE

★

Fondé en 1743, le savoir-faire œnologique de Moët & Chandon, ainsi que son esprit pionnier, ont été transmis de génération en génération, célébrant les moments les plus mémorables de la vie depuis plus de 275 ans.

Le domaine Moët & Chandon, le plus grand et varié en Champagne, réunit les meilleurs vins de réserve et permet ainsi à la Maison d'offrir un portefeuille riche et divers de champagne, offrant des expériences uniques à chaque occasion. En respectant toujours le fruit de ses vignobles, Moët & Chandon met en valeur la saveur naturelle des raisins à travers ses champagnes, sans oublier le côté fruité à chaque gorgée. Le champagne est un produit issu de la nature, autant que le résultat du savoir-faire de l'équipe œnologique de la Maison : une combinaison rare entre compétence et détails transmis à travers les générations et perfectionné aujourd'hui dans un art.

La Nature est la source originelle des champagnes Moët & Chandon : la Maison a le devoir de la préserver. En tant que leader champenois, Moët & Chandon est engagé pour l'environnement. Avec un vignoble doublement certifié viticulture durable et haute valeur environnementale, elle est actrice de la protection de son écosystème. En permanence à la recherche de nouvelles techniques, Moët & Chandon fait de ses avancées en viticulture durable, les nouveaux standards de la catégorie Champagne.

**Un engagement avec Relais & Châteaux** | La cohérence des champagnes de Moët & Chandon est l'expression de notre engagement auprès de nos clients, et notamment des hôtels et restaurants comme les Relais & Châteaux.

#### CONTACT

Alexandre Leanza / +33 (0)6 73 45 34 36 / [aleanza@moethennessy.com](mailto:aleanza@moethennessy.com)



# MUST BE MOËT & CHANDON\*

\*MOËT IMPÉRIAL, À L'ÉVIDENCE MOËT & CHANDON



MHD Moët Hennessy Diageo SAS - 337 090 055 Rcs Nanterre

FONDÉ  EN 1743

## MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



## NESTLÉ WATERS

Les eaux minérales naturelles de S.PELLEGRINO® et ACQUA PANNA® jaillissent respectivement en Italie, au pied des Alpes, autour de San Pellegrino Terme, et sur les collines toscanes, dans la région du Mugello. Au cours de leurs voyages souterrains, les eaux minérales naturelles de S.PELLEGRINO® et ACQUA PANNA® acquièrent des minéraux et des oligo-éléments distincts, qui forment leur goût unique. Ces caractéristiques minérales restent intactes et purement issues de la nature, pour se trouver sur les meilleures tables du monde.

S.PELLEGRINO® et ACQUA PANNA® sont issus de l'environnement où l'eau prend vie, ses caractéristiques et son caractère unique dépendent du terroir naturel sur lequel elles se trouvent. Afin de protéger les ressources et l'environnement, S.PELLEGRINO® et ACQUA PANNA® s'assurent également que l'emballage soit le mieux adapté pour minimiser l'impact sur l'environnement, en mettant l'accent sur les activités de recyclage.

S.PELLEGRINO® et ACQUA PANNA® s'engagent responsablement envers l'environnement et la société au sens large. Pour cette raison, ces marques se sont engagées à développer des programmes qui enrichissent les communautés locales tout comme la communauté gastronomique mondiale, avec comme exemple majeur le programme *S. Pellegrino Young Chef*.

**S'engager sur la responsabilité sociale avec Relais & Châteaux** | Les valeurs qui relient S.PELLEGRINO® et ACQUA PANNA® à Relais & Châteaux ne sont pas seulement élégance, excellence, qualité et goût. Soutien fort aux attitudes éthiques dans la gastronomie, l'environnement et les communautés sont des engagements fondamentaux qu'ils partagent et qui renforcent les bases d'une relation durable entre la gastronomie réputée et les magnifiques établissements Relais & Châteaux.

### CONTACT

Yannick Gallic – Customer Management France /  
Yannick.Gallic@waters.nestle.com



# SUBLIMEZ L'INSTANT

NW M&D, SAS au capital de 26 740 940€, 92130 Issy les Moulineaux, RCS Nanterre 479 463 044 © En accord avec le propriétaire des marques.



# ORLANE

PARIS

La Maison Orlane est depuis 1947 synonyme de la Haute Cosmétique Française. Reconnue pour ses produits d'excellence et rituels de beauté exclusifs, Orlane prend soin des femmes depuis toujours avec une attention inégalée. La marque remet chaque année le « Trophée SPA » de Relais & Châteaux.

Engagée pour la beauté et le bien-être, Orlane agit depuis toujours de manière éthique et responsable en valorisant l'humain au cœur de ses projets, et tout particulièrement les femmes. C'est pourquoi l'entreprise familiale à taille humaine choisit et forme ses Conseillères de Beauté en accord avec ses valeurs d'authenticité et de bienveillance. Les relations de confiance inscrites dans la durée enrichissent le dialogue et les interconnexions entre le siège et le terrain. Chaque Conseillère peut ainsi s'épanouir au quotidien et déployer sa passion au fil du temps, tissant un lien unique avec la marque et ses clientes. Cette fidélité

partagée inspire et nourrit continuellement les innovations Orlane.

Orlane conjugue la qualité de ses formulations à des méthodes d'application sur mesure, conçues au sein de l'Institut Orlane Paris, dans le respect de la physiologie de la peau pour protéger et prolonger la jeunesse. Orlane exprime la quintessence d'une expertise toute entière dédiée à la beauté, dans le respect de la planète et des valeurs sociétales les plus nobles.

Reconnue à l'International, Orlane cible les endroits d'exception dans le monde pour transmettre ses valeurs humanistes et son expertise Institut et SPA, alliance de produits aux actifs précieux, précision de la gestuelle et appareils de haute technologie. Son savoir-faire permet de proposer les meilleurs soins du visage et du corps, avec la possibilité de créer des rituels sur mesure pour des lieux uniques et respectueux de l'environnement.

## CONTACT

Nathalie Ronin / +33 (0)1 47 04 65 00 / [nronin@orlane.fr](mailto:nronin@orlane.fr)





# ORLANE

PARIS

“Ne soyez plus Princesse,  
devenez Reine !”



## CRÈME ROYALE

LE SECRET DE LONGÉVITÉ DE  
LA GELÉE ROYALE FRAÎCHE  
ET L'EXTRAORDINAIRE POUVOIR  
ANTI-ÂGE DE L'OR 24 CARATS

[www.orlane.fr](http://www.orlane.fr)



CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**

*Reims*

## UNE MAISON SYMBOLE D'EXCELLENCE

La Maison Taittinger possède un héritage riche transmis depuis 1734 dans le respect de la tradition, du savoir-faire et d'une exigence sans compromis. Une Maison avec une âme chargée d'histoire et un patrimoine exceptionnel en particulier ses crayères gallo-romaines du IV<sup>e</sup> siècle et l'Abbaye Saint-Nicaise du XIII<sup>e</sup> siècle inscrites au patrimoine mondial de l'UNESCO, où vieillissent les cuvées de prestige.

Taittinger est l'une des dernières grandes maisons de Champagne à avoir conservé son indépendance et à porter le nom de ses propriétaires et dirigeants, gage d'un savoir-faire intact et d'un style précis caractérisé par une forte proportion de Chardonnay, synonyme de finesse et d'élégance en terroir champenois.

Le vignoble est situé dans les grandes régions de la Champagne viticole, de la Côte des Blancs à la Vallée de la Marne et la Montagne de Reims. Il couvre 288 hectares répartis sur 34 crus différents, parmi les meilleurs de l'appellation Champagne et est ainsi considéré comme le 3<sup>e</sup> vignoble de Champagne.

Les plants de vigne sont entièrement travaillés selon des techniques à la pointe de la viticulture durable. Preuve de son engagement dans ces démarches particulièrement respectueuses de l'environnement. Depuis 2017, la Maison est certifiée viticulture durable en Champagne. Faire un grand Champagne commence aussi avec les mains qui travaillent la vigne et le sol ; des gestes qui exigent savoir-faire et précision. La Maison accorde une grande importance au respect de l'évolution lente et naturelle du vin. Ainsi la Cuvée Brut réserve exige 4 ans d'élaboration avant d'être dégustée ».

Avec plus de 6.5 millions de bouteilles distribuées dans 150 pays, la Maison dispose d'une reconnaissance internationale de par la qualité constante de ses vins, gage d'un savoir-faire intact et d'un style caractérisé par une forte proportion de Chardonnay.

### CONTACT

Champagne Taittinger / +33 (0)3 26 85 45 35 / [contactez-nous@taittinger.fr](mailto:contactez-nous@taittinger.fr)



# L'INSTANT TAITTINGER

#THEINSTANTWHEN

ESPRIT DE FAMILLE



CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**

*Réserve*

9 septembre 2018, Château de la Marquetterie.  
L'équipe du Champagne Taittinger prépare  
le cochelet, le dernier jour des vendanges.

Photo de Massimo Vitali.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



## TAYLOR'S®

Pour beaucoup, Taylor's est l'archétype maison de Porto et ses vins la quintessence des portos. Fondée il y a plus de trois siècles, c'est l'une des plus anciennes maisons de Porto. De gestion familiale tout au long de son histoire, elle est restée entièrement consacrée à la production de Porto et en particulier à ses meilleurs styles.

Taylor's est propriétaire de certains des meilleurs vignobles de la vallée du Douro qui sont la pierre angulaire de son succès et de la qualité de ses vins. Taylor's s'engage à gérer ses propriétés d'une manière qui soit économiquement et écologiquement durable et qui protège l'écologie et le paysage unique de la région. Les principales initiatives comprennent la mise en œuvre d'un modèle de viticulture durable primé combinant diverses techniques pour éliminer les herbicides, prévenir l'érosion des sols et préserver un écosystème diversifié.

Nous pensons que les efforts visant à atténuer notre impact environnemental,

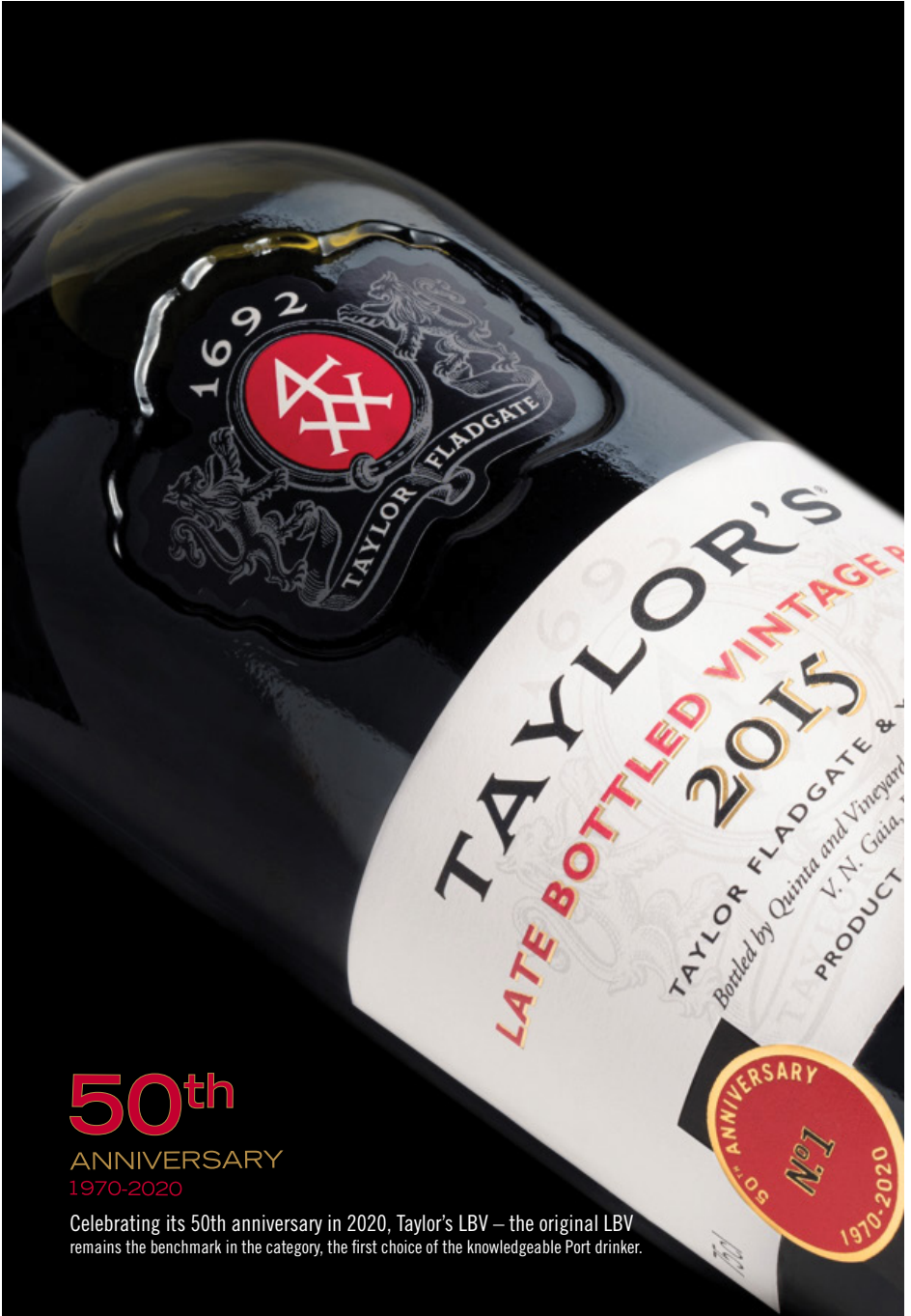
notamment la réduction de la consommation d'énergie et d'eau, doivent être transparents et vérifiables. Nous pensons également qu'il est important de faire preuve de leadership et d'encourager les autres à jouer leur rôle. Taylor's est un membre fondateur et, par l'intermédiaire de son directeur général, Adrian Bridge, mentor du Porto Protocol, qui engage les participants à prendre des mesures concrètes, si modestes que ce soit, pour réduire l'impact du changement climatique. Taylor's encourage les membres et partenaires de Relais & Châteaux à se joindre à cet important mouvement.

L'engagement de Taylor auprès de Relais & Châteaux est de fournir des vins de Porto à tous ses membres élaborés selon les plus hauts standards de qualité, produits de manière durable et dans le respect de l'environnement, en particulier celui de la vallée du Douro, qu'il est notre devoir de protéger en tant qu'élément unique du patrimoine humain. Nous mènerons nos activités de manière éthique et transparente, avec le bien-être de notre personnel et de nos clients au cœur de nos décisions, et continuerons de soutenir les communautés locales avec lesquelles nous travaillons.

### CONTACT

T : +351 22 374 28 00 / [general@taylor.pt](mailto:general@taylor.pt)





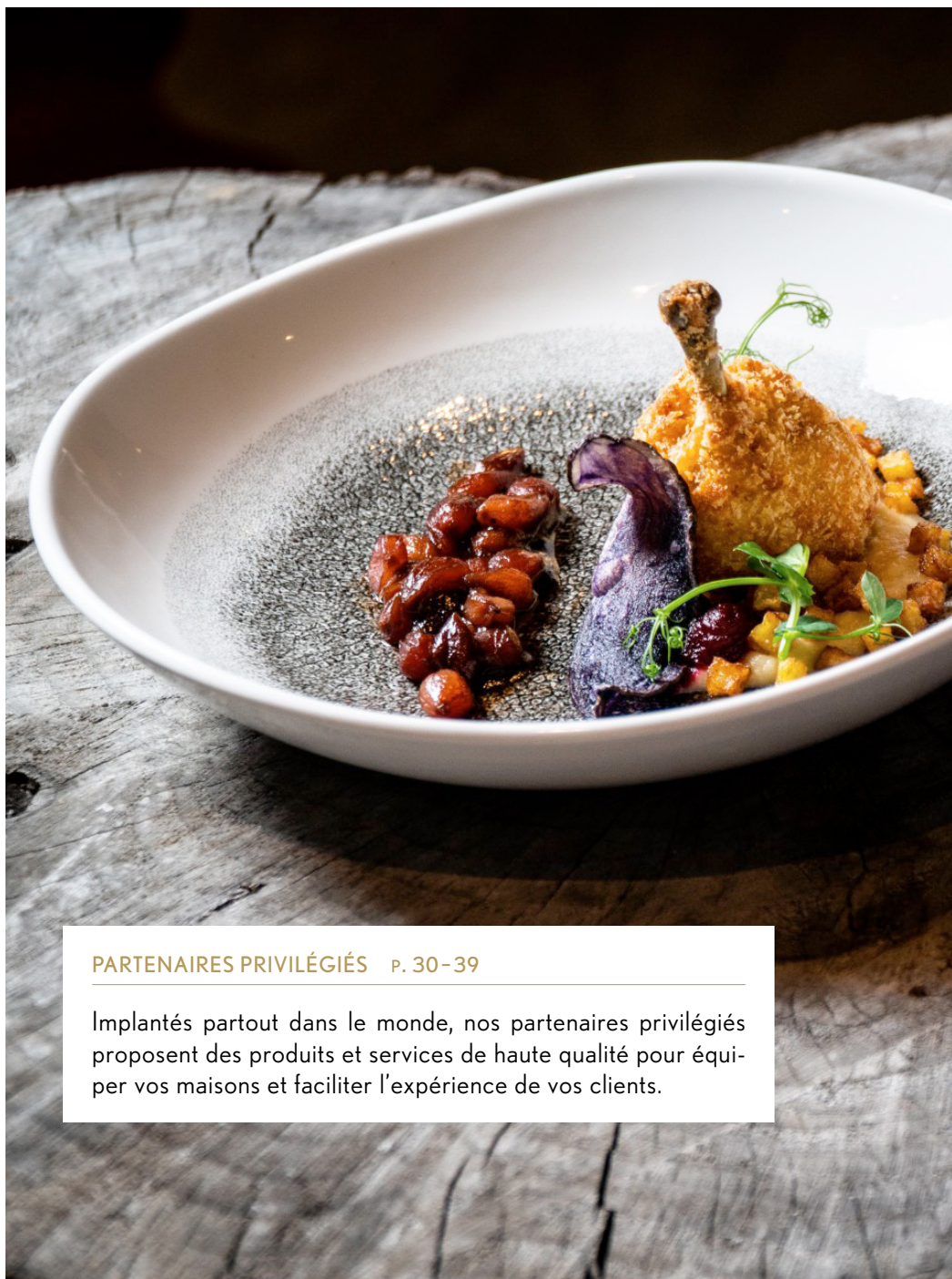
**50<sup>th</sup>**

**ANNIVERSARY**

1970-2020

Celebrating its 50th anniversary in 2020, Taylor's LBV – the original LBV remains the benchmark in the category, the first choice of the knowledgeable Port drinker.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



**PARTENAIRES PRIVILÉGIÉS** p. 30-39

Implantés partout dans le monde, nos partenaires privilégiés proposent des produits et services de haute qualité pour équiper vos maisons et faciliter l'expérience de vos clients.





**BEMBERG**  
ESTATE WINES

## DES VINS FAMILIAUX QUI INVITENT AU VOYAGE

Les vins Bemberg Estate Wines sont marqués par un héritage familial centenaire, qui réunit notre famille depuis plusieurs générations. La collection de vins offre une traversée de l'Argentine du Nord au Sud avec des cuvées uniques issues des meilleures parcelles des propriétés que notre famille possède dans ce pays.

La fascination de notre famille pour les vignobles remonte au XVI<sup>e</sup> siècle. C'est en 1850 qu'Otto Peter Bemberg décide de quitter sa terre natale en Allemagne pour s'installer en Argentine, dans le but de réaliser ses multiples projets. Pendant son séjour en Argentine, Otto conserve ses origines européennes et sa passion pour le vin se renforce. Il y reste attaché lors des visites familiales et dans ses échanges diplomatiques avec le Vieux Monde.

Après six générations, notre famille décide de rendre hommage à cette passion transmise par nos ancêtres pendant des centaines d'années sur deux continents. Le rêve d'une collection privée de vins est né. C'est alors

que nous nous sommes mis au travail, et nous avons rigoureusement sélectionné les meilleurs de nos parcelles situées aux quatre coins de l'Argentine, sur des terres riches et fertiles.

Cette collection représente pour nous un voyage imaginaire : une traversée magnifique de 1200 km, une promenade du nord au sud qui fait étape sur 3200 hectares de vignobles familiaux. Des micro-terroirs qui produisent des arômes uniques, expressions authentiques des lieux les plus spéciaux que l'Argentine puisse nous offrir.

**Témoignage** | « *Passionnés avant tout, nous avons découvert le plaisir d'élaborer une collection de nos propres vins et de pouvoir les partager : d'abord avec les membres de notre famille et nos amis, puis en invitant d'autres passionnés du monde entier à les découvrir* » explique Sebastián de Montalembert, sixième génération de la Famille Bemberg.

### CONTACT

Ludmila Halac / +5411 33511853 / [halac.ludmila@bembergstatewines.com](mailto:halac.ludmila@bembergstatewines.com)







Winter Landscape at the winery in Gualtallary, Uco Valley.



Sebastián de Montalembert, Daniel Pi (Argentinean Winemaker of the year, 2017, Tim Atkin) and Marcelo Belmonte (Chief Viticulturist)

# BERNARDAUD LA RÉFÉRENCE DE L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE

La découverte de la diversité des collections Bernardaud révèle les propriétés insoupçonnées de la porcelaine, ce matériau sensuel et raffiné. Bernardaud la réinvente en permanence avec une modernité et une audace étonnante. Elle inspire les chefs, designers, et artistes contemporains, en les conduisant sur des territoires inexplorés.

Chaque service de table, chaque meuble, chaque luminaire, chaque objet réalisé en édition limitée, signé Bernardaud habille le quotidien d'un luxe simple et montre que, deux mille ans après ses débuts, la porcelaine demeure une exception.

Manufacture créée en 1863 à Limoges et aujourd'hui encore familiale, Bernardaud a depuis toujours fait le choix de la qualité, de la création et de l'innovation. Dans un domaine en perpétuelle mutation, à la pointe du design et de l'innovation, la maison développe des technologies repoussant sans cesse les limites techniques des arts du feu et réalise toute sa production dans ses ateliers à Limoges. Tout en veillant à préserver ce patrimoine français, Bernardaud ne cesse de réinventer une porcelaine qui s'affiche à la fois comme

un artisanat, une industrie et un art car la porcelaine s'installe partout, y compris là où on ne l'attend pas.

Membre du Comité Colbert, Bernardaud a obtenu le label des Entreprises du Patrimoine Vivant (EPV) en 2006.

Bernardaud est un partenaire historique de nombreux Relais et Châteaux et équipe leurs salles à manger, les chambres et autres espaces de réception grâce aux nombreuses et diverses collections disponibles.

## CONTACT

Corinne Oats / Europe : + 33 (0)6 89 07 54 57 / Int : +191 75 84 26 81 / [coats@bernardaud.com](mailto:coats@bernardaud.com)







## BOUCHARD PÈRE & FILS

FONDÉE EN 1731

Depuis près de trois siècles la Maison Bouchard Père & Fils incarne l'âme et les valeurs de la Bourgogne.

Fondée en 1731, la Maison s'est constituée un patrimoine unique et exceptionnel. Installée au Château de Beaune depuis 1820, ses vins bénéficient de conditions de vieillissement optimales dans les galeries souterraines de cette ancienne forteresse royale du XV<sup>e</sup> siècle.

Le Domaine Bouchard Père & Fils détient une des plus belles implantations sur les terroirs les plus prestigieux de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune, dont plus des deux tiers en appellations Grands Crus et Premiers Crus.

Chacun des vins élevés par la Maison bénéficie de la même exigence exclusive.

Les vignerons, les ouvriers et le Maître de Chai de la Maison partagent les mêmes valeurs :

le respect de l'intégrité du raisin et de la singularité des terroirs. À travers une démarche qui refuse tout artifice, les vinifications douces et précises sont privilégiées afin de laisser au temps la liberté de décider de la maturité propre à chaque cuvée.



**Certification Haute Valeur Environnementale** | Engagé depuis plus de 15 ans dans une démarche de culture raisonnée de son vignoble, Bouchard Père & Fils a acquis en 2015 la mention Haute Valeur Environnementale, soit le niveau le plus exigeant de la certification environnementale des exploitations.

Son engagement environnemental est renforcé par la pratique culturale bio sur 30 hectares de son vignoble.

### CONTACT

Isabelle Héritier / +33 (0)3 80 24 80 36 / [iheritier@bouchard-pereetfils.com](mailto:iheritier@bouchard-pereetfils.com)





# BOUCHARD PÈRE & FILS

FONDÉE EN 1731



*L'inspiration du terroir,  
l'œuvre du temps.*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Découvertes, simplicité, convivialité, le vin est fait de plaisir.

M. CHAPOUTIER, est un Domaine familial qui produit des vins depuis 1808. En Vallée du Rhône, ou à travers les plus belles régions de France et du Monde, la Maison M. CHAPOUTIER laisse le terroir s'exprimer. Depuis 1991, la biodynamie est au cœur de la philosophie.

S'ouvrir à la biodynamie, c'est d'abord observer, constater et agir. Ouvrir les yeux sur des méthodes de culture qui érodent les sols. Qui les appauvrissent. Qui étouffent la vie biologique, pourtant si nécessaire. C'est ensuite agir. Oser la rupture. Depuis 1991, la biodynamie est au cœur de la philosophie de M. CHAPOUTIER. Michel Chapoutier fait un choix décisif. Appliquer les méthodes biodynamiques à la vigne. Au risque d'être incompris. Mais avec une certitude. Celle de révéler le terroir dans sa vérité. Pour que la richesse des goûts s'exprime pleinement.

Sa quête est celle de la découverte, de la révélation de terroirs à potentiel. L'expression des sols. Celle qui donnera sa signature gustative à chaque vin. Une quête guidée par l'audace. Celle de s'ouvrir à d'autres horizons, à d'autres terroirs, tout en restant spécialiste des cépages rhodaniens, véritables racines de la Maison. Provoquer la rencontre entre tradition et modernité, pour imaginer un nouveau savoir-faire.

Toujours dans le plus grand respect. Le Respect de la terre. Avec la culture biodynamique pour élément essentiel de son expertise. Aujourd'hui, c'est un acquis, chez M. CHAPOUTIER, les équipes perpétuent la révélation de terroir, comme une évidence.

#### CONTACT

18, avenue Docteur Paul Durand -26600 Tain l'Hermitage / +33 (0)4 75 08 28 65

[www.chapoutier.com](http://www.chapoutier.com) - [relaischateaux@chapoutier.com](mailto:relaischateaux@chapoutier.com)





©M.CHAPOUTIER

# SOTHYS

PARIS

Choisir Sothys, c'est choisir une expérience de soin plurielle alliant une technicité irréprochable à une réelle expérience sensorielle. Dans chacune de nos innovations, nous poursuivons l'idée d'une beauté responsable, respectueuse de la peau et de l'environnement.

La dynamique de la Maison Sothys repose sur sa capacité à rester elle-même tout en apportant des solutions nouvelles dans le monde changeant de la beauté.

## Sothys, nos différences.

01. L'excellence d'une maison familiale historique.
02. La création d'actifs naturels par Les Jardins Sothys®.
03. La science du résultat.
04. Une production française éco-responsable.
05. L'esthéticienne, ambassadrice de la marque.

## 06. L'art du soin.

07. Sothys, exclusivement en instituts, cliniques de beauté et spas.

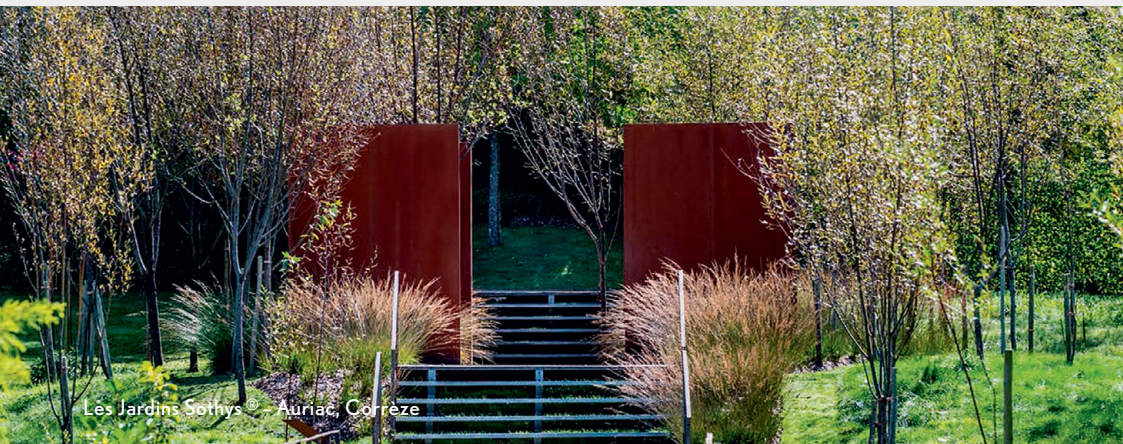
Depuis 1946, Sothys représente l'excellence française du soin en instituts et spas. Nos engagements pour l'avenir ? S'inspirer et protéger les Jardins Sothys®. Un site remarquable, dédié à la beauté, où la nature se cultive comme un art de vivre. Développement durable, implication, authenticité : un engagement de chaque instant qui s'harmonise à merveille avec le respect de la marque pour l'homme et la nature.

## Ils nous font confiance...

Hôtel Régis et Jacques Marcon, Le Mas des Herbes Blanches, Château de Bagnols, Château d'Audrieu, Miramar Beach Hotel & Spa, Avaton Luxury Villas Resort, Gardena Grödnerhof, Castello di Guarene, Chateau Monfort, Château St Gerlach, Nayara Springs, Palais Ronsard.

## CONTACT

Christian Mas / +33 (0)5 55 17 45 31 / [sothyspa@sothys.net](mailto:sothyspa@sothys.net)





Votre partenaire spa.





Caesar Augustus, Italie, Capri © Alessandra Farinelli

## FOURNISSEURS P. 42-84

---

Dans une approche plus locale, nos fournisseurs peuvent vous aider à la gestion quotidienne de votre établissement en garantissant une qualité de leurs produits et services.





CHAMBRE & SPA

p. 42-51



## ADA<sup>INT</sup> COSMETICS

# ADA COSMETICS

Depuis maintenant plus de 20 ans, ADA Cosmetics International accompagne les maisons Relais & Châteaux dans l'art de l'hospitalité à travers le développement de cosmétiques dédiés au bien-être de leurs clients.

### ADA Cosmetics, engagé durablement pour l'avenir.

Fabriquer des produits cosmétiques de très haute qualité avec constance, disponibles à tout moment, constitue un vrai défi. ADA Cosmetics est conscient de sa responsabilité envers les hommes et la nature. C'est sur cette base que nous développons des produits qui contribuent au bien-être, tout en mettant en œuvre des pratiques écologiquement viables tout au long de la chaîne de valeur ajoutée. Pour nous, opérer de manière durable signifie se laisser

guider par des valeurs pérennes. Nous souhaitons léguer des ressources intactes aux générations futures. Notre engagement se décline sous forme de six critères de développement durable : matières premières, sécurité, énergie, eau, déchets, homme et société.

Cette dualité de respect entre l'individu et son environnement fait d'ADA Cosmetics un partenaire engagé aux côtés de Relais & Châteaux dans son objectif d'élever l'art de vivre au rang de 10<sup>e</sup> art.

**Témoignage** | « Développer, fabriquer et distribuer des cosmétiques hôteliers de qualité constitue un vrai défi d'intégrité. Forts de nos engagements sociétaux et environnementaux, nous le relevons par l'application des plus hauts standards de qualité avec comme objectif le bien-être global de notre planète ». Dominique Pisan, Directeur Général.

#### CONTACT

Marie-Noëlle Charoy / +33 (0)3 88 60 18 12 / [marie-noelle.charoy@ada-international.com](mailto:marie-noelle.charoy@ada-international.com)  
[www.ada-cosmetics.com](http://www.ada-cosmetics.com)



dorelan®  
HOTEL

Fondée en 1968, Dorelan crée des collections exclusives de système lit et canapés convertibles conçus pour garantir un confort et un bien-être de sommeil optimal. Dorelan est le lieu où convergent tradition et modernité.

Dans une industrie où la plupart des articles sont produits en série, Dorelan se démarque par son éthique axée sur la qualité et la personnalisation.

Chacun de nos lits sont fabriqués dans nos ateliers italiens en utilisant une combinaison de techniques traditionnelles et modernes. Outre l'expertise artistique de Dorelan, le client est impliqué à chaque étape du processus de conception dans le choix des revêtements et composante du Système Lit

pour l'adapter au mieux à l'esthétique de l'espace ainsi qu'à la personnalité et style de vie de l'invité.

Nous savons qu'une bonne nuit de sommeil est la partie la plus importante de l'expérience d'un client de l'hôtel. Et c'est là qu'intervient notre expertise. Offrez à vos hôtes des nuits de qualité et réparatrices sur un lit parfaitement adapté et somptueux.

**Témoignage** | « Notre collaboration avec Dorelan est un lien de confiance mutuel. Nous avons toujours été très bien conseillés dans nos choix. Les gammes de matelas Dorelan en plus d'être généreuses sont très esthétiques. Un catalogue d'habillage des sommiers riche et varié s'adaptant à tout type de décoration.

*Aujourd'hui, les clients sont sensibles à la qualité de couchage. Et ces derniers nous l'expriment par leurs retours positifs. Le fait que Dorelan soit toujours en recherche d'évolution est un vrai point positif.* »

Nathalie Bernos, Directrice Hôtel Hameau Albert 1<sup>er</sup>

#### CONTACT

Fabrice Morand / +33 (0)4 28 29 78 15 / [hotelcruise@dorelanfrance.fr](mailto:hotelcruise@dorelanfrance.fr)



**GROUPE GM**  
Produits d'accueil exclusifs  
Exclusive amenities

AFICOM

## GROUPE GM - AFICOM

Depuis plus de 45 ans, GROUPE GM est le leader français des produits d'accueil et offre aux hôteliers du monde entier des lignes cosmétiques de marque ou personnalisées ainsi que des accessoires neutres ou personnalisables. Avec le lancement en 2019 de son programme CARE ABOUT EARTH, GROUPE GM a fait de l'eco-conception en majorité et propose désormais de nombreux produits eco-friendly sans plastique ou utilisant en priorité des matières végétales. Pour les produits cosmétiques, GROUPE GM offre des formules les plus naturelles possibles ainsi que des gammes de produits certifiés bio ou Ecolabel.

### Offre de produits Eco-Friendly : nos nouveautés 2020 !

- Cosmétiques solides (0% plastique), standards ou personnalisables.
- ECOFILL 400ml : le premier distributeur alliant remplissage et traçabilité
- Tubes et flacons en plastique végétal ou plastique recyclé
- Des accessoires responsables sans plastique et composés en majorité de matières végétales (bambou, maïs, paille)

### Produits cosmétiques : des formules naturelles et des produits certifiés

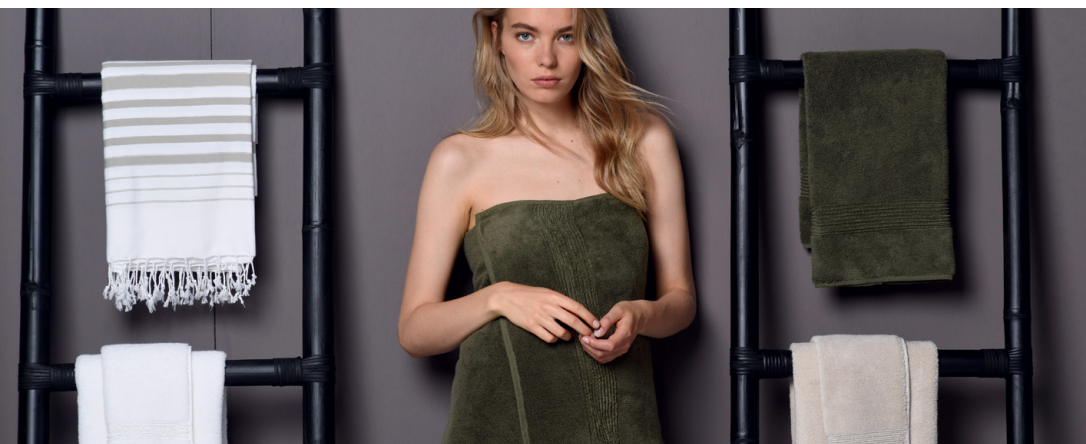
- Savons certifiés RSPO utilisant de l'huile de palme certifiée durable
- Formules contenant de 95% à 99% d'ingrédients d'origine naturelle
- Des produits bio certifiés ECOCERT et COSMÉBIO
- Des produits certifiés ECOLABEL



**Engagement avec Relais & Châteaux** | « À travers notre programme Care About Earth, nous nous engageons à développer nos produits en veillant à réduire leur impact sur l'environnement et contribuer ainsi à un environnement durable pour les générations présentes et futures. Plusieurs axes de travail ont été lancés simultanément, sans aucune concession sur la qualité de nos produits et la conformité aux Bonnes Pratiques de Fabrication et règles cosmétiques européennes. »

#### CONTACT

Marlène Bastian / + 33 (0)1 45 75 30 98 / marlene.bastian@groupegm.com



## **HAMAM SUITE**

Héritier des bains turcs traditionnels, Hamam propose des collections haut de gamme de linge de lit et de bain depuis 1999. Les créations sont composées de coton biologique, de soie, de bambou ou de lin de manière élégante.

« C'est une entreprise qui sans renoncer à sa performance économique, fait en sorte de contribuer à la transformation de la société et aux intérêts de ses parties prenantes. Elle intègre tout un ensemble de paramètres et d'indicateurs dans sa vision de la performance : turnover du personnel, impact carbone, satisfaction client... En cela, c'est une entreprise qui donne du sens à ce qu'elle fait au quotidien. Quelque part c'est une entreprise qui a tout compris ! Sa finalité n'est pas uniquement gagner de l'argent, sa finalité c'est de durer dans le temps. »

Patricia, *Hotel 37 Gozo*

« C'est une entreprise qui respecte les conditions du travail de ses employées tout en assurant le développement de leurs compétences, elle les mets au défi avec des projets intéressants. Elle favorise la diversité et l'équilibre entre la vie privée et la vie professionnelle au sein de l'entreprise. Une entreprise responsable c'est aussi une entreprise qui pense à ses employés et Hamam pense aux siens. »

*Commercial Hamam - Selimhan Beaumesnil*

**Engagement avec Relais & Châteaux** | OEKO-TEX 100 garantit que les textiles répondent aux exigences humaines et écologiques. HAMAM utilise exclusivement des matières premières labélisées « OEKO TEX », garanties par un système de certification qui contrôle toutes les étapes de traitement pour les produits de textiles. La société forme ses employées aux enjeux de la norme ISO 26000 et crée des sondages à ses clients et d'autres parties prenantes afin de pouvoir s'adapter à leurs besoins et à ceux du marché.

### CONTACT

Ayperi Banchet / +33 (0)1 42 72 36 39 / [ayperi.banchet@hamam.fr](mailto:ayperi.banchet@hamam.fr)



TRECA  
PARIS



## HOTELYS

AD OVA GROUP

Hotelys est l'entité du groupe Adova exclusivement dédiée aux établissements hôteliers. C'est avec une grande fierté que nous mettons en avant la qualité du savoir-faire artisanal et français dans les hôtels que nous équipons, à travers la marque Tréca.

Nous avons conscience de notre responsabilité envers toutes nos parties prenantes et plus largement, envers la société. Dans une démarche RSE nous associons notre vision économique à une gestion durable de nos matières et techniques de production.

### Acteur de la fabrication en France

Nous employons plus d'une centaine de personnes dans notre usine de Fougères en Bretagne où tous nos matelas et sommiers sont entièrement fabriqués, participant ainsi à l'économie locale.

En répondant aux 4 critères primordiaux que sont la sécurité & conditions de travail, l'environnement, les normes liées au droit du travail et les pratiques éthiques de la société, nous avons obtenu la Certification SMETA.

### Un cycle de production vertueux

Nous suivons une démarche de valorisation des déchets avec la société Ecovadis qui les recycle ou les transforme en énergie. Pour les matières premières utilisées telles que le bois, nous travaillons avec des fournisseurs locaux afin de réduire notre empreinte carbone.

**Engagement avec Relais & Châteaux** | Hotelys est un partenaire historique de confiance qui a toujours pris soin de s'adapter aux besoins de ses clients et incarner leur philosophie à travers ses produits.

Nous délivrons des modèles certifiés sur toutes les normes liées à la sécurité, à la traçabilité et à l'environnement (Test feu et durabilité, norme REACH, bois PEFC, matières labellisées Oekotex...). De plus, la marque Tréca intègre des matières naturelles bio telles que la bio laine ou le coton bio dans un grand nombre de ses produits.

### CONTACT

Hervé Devillechabrolle / +33 (0)6 07 26 45 03 / hdevillechabrolle@adova-group.com  
Hotelys, 3 Rue la Guenaudière, 35300 Fougères



Depuis plus de 60 ans, Jacuzzi® a su s'imposer comme LA marque emblématique sur le marché du bien-être. Jacuzzi® est à l'origine de l'hydromassage, créée en 1956. Ses équipements sont conçus pour vous apporter une expérience unique en matière d'hydromassage.

Jacuzzi® bouscule une nouvelle fois le marché du spa avec son modèle de spa à débordement Virtus™ au design élégant. Inspirée du coquillage Nautilus, le spa à débordement Virtus™ signe l'avenir de la gamme des spas à débordement de Jacuzzi® avec un design élégant et des lignes épurées. Il est équipé de 7 sièges aux profondeurs variables. L'aménagement intérieur des sièges est élaboré pour favoriser la convivialité et le partage en famille.

La marque Jacuzzi® est devenue synonyme de loisirs à de nombreux égards. Afin de répondre aux besoins de tous les professionnels, nous développons des spas adaptés à un usage intensif, alliant design et hauts niveaux de performance. Les meilleurs établissements ont choisi Jacuzzi®.

#### Engagement avec Relais & Châteaux | Nos valeurs

Les valeurs Jacuzzi® reposent sur 4 points clés pour vous garantir une expérience unique : le design, la santé, le plaisir et la performance.

Avec plus de 60 ans d'expérience dans le domaine du bien-être, Jacuzzi® est en perpétuelle recherche d'innovations afin de garantir une expérience inoubliable. Ces 4 valeurs expriment les éléments fondamentaux du bien-être total pour vous offrir une expérience unique.

#### CONTACT

Jean-François Aufrere / +33 (0)4 70 30 40 27 / +33 (0)6 08 36 01 79 / [infospa@jacuzzi.eu](mailto:infospa@jacuzzi.eu)



# LABOTTEGA®

*The Hotel Storyteller*

## UN PRÉSENT RESPONSABLE POUR UN AVENIR MEILLEUR.

Nous croyons que la préservation de notre planète doit être un engagement moral pour toute entreprise, c'est pourquoi à La Bottega nous sommes à la pointe de la minimisation de l'impact environnemental de nos opérations. Cela dit, nous pensons qu'en fin de compte, la véritable durabilité de notre planète dépend de l'humanité et de notre code éthique dans le recyclage de tout matériau, quelle que soit sa biodégradabilité.

Nos techniciens de laboratoire, chimistes et responsables du contrôle qualité s'engagent à limiter l'impact du processus de production sur notre environnement. Nous nous appuyons sur les certifications Cosmos Organic pour la biocosmétique et les certifications Eco-Label pour le cycle de vie des produits, afin que les cosmétiques et les emballages soient produits avec une conscience de notre environnement.

Mais surtout, nos emballages proviennent de matériaux recyclés et sont 100% recyclables, c'est pourquoi nous nous engageons fermement à ne pas saturer le marché avec de nouvelles productions, mais nous comptons sur la réutilisation de celles existantes.

**Engagement avec Relais & Châteaux** | Nous avons récemment lancé plusieurs collections qui utilisent l'aluminium comme emballage principal, ce qui les rend sans plastique à 98%. L'aluminium est l'un des éléments les plus courants sur terre et peut être recyclé à l'infini sans compromettre la qualité du produit final.

### CONTACT

Massimiliano Balzani, Sales Manager / [m.balzani@labottega.com](mailto:m.balzani@labottega.com)



# PALATINO

HOSPITALITY®

Palatino Hospitality design et produit des accessoires sur mesure. Nous travaillons étroitement avec nos clients du monde entier, en leur offrant des solutions durables et éco-responsables, ainsi qu'une expertise et des conseils sur le bien-être et l'expérience client.

Palatino offre des solutions sur mesure, adaptées à chaque hôtel, grâce à une connaissance technique très fine des produits et une compréhension des standards et des attentes, toujours plus exigeants, des voyageurs internationaux.

Nous offrons à nos clients une solution à 360 degrés intégrant, conseil, design, production, gestion des stocks et livraisons dans le monde entier.

Nous avons une équipe design spécialisée dans la création d'identité de marque et

de collection de produits. Nous avons également une équipe R&D en constante recherche de matériaux et produits innovants et écologiques.

Notre objectif a toujours été de travailler dans le respect de l'environnement et de conditions sociales et économiques bénéficiant à tous. Nous avons développé des alternatives éco-responsables pour 100% de notre gamme de produits ainsi que pour nos collections d'amenities en salle de bain.

**Engagement avec Relais & Châteaux** | Plus qu'un fournisseur, nous sommes un partenaire de Relais & Châteaux. Nos équipes R&D et Design ont travaillé en étroite collaboration pour développer une gamme de produits de qualité, respectueux de l'environnement, en ligne avec vos valeurs et vos engagements.

Nous concentrerons tous nos efforts pour vous accompagner dans la mise en place de cette gamme éco-responsable, ainsi que pour tous vos autres projets. Nos équipes sont à votre disposition !

## CONTACT

Dorothée Montagny / +33 (0)6 10 89 07 78 / [dmontagny@palatinogroup.com](mailto:dmontagny@palatinogroup.com)



*Trousseau*  
by Denis Plouvier

## TROUSSEAU

Trousseau est une Maison familiale qui reflète des valeurs de respect, devoirs, et patrimoine. La production, effectuée dans des ateliers familiaux, assure qualité et service, en respect des lois sociales et environnementales nationales.

Nos collections respectent les fibres naturelles (coton longues fibres d'Égypte, lin), les infinies variations de tissage (toiles, armures satin, jacquard, éponge) dans des constructions diverses, pour obtenir des tissus allant de la plus subtile légèreté (voile de coton ou de lin) aux supports les plus robustes (éponge 650 gr/m<sup>2</sup>, damassé, crouponne), en passant par les incontournables percales de coton (de 200 fils à 500 fils), satins (de 300 fils à 1.000 fils), toiles de lin et autres toiles métis.

Les finitions les plus élégantes assurent une harmonie discrète à ces toiles: ourlets coins capuchons, finitions bourdon, jours échelle ou jours Venise, lisières tissées...

Nous proposons tissages, chiffres et broderies personnalisés.

Par ailleurs, nous avons développé 2 gammes de produits :

- du linge de table en coton imprimé, pour les terrasses et restaurants ouverts en plein air. Ces nappages apportent une touche de couleurs, nécessaire en ces lieux.
- des sets de table en cuir, ou en matières synthétiques, imperméables, qui remplissent de nombreux critères sanitaires : protection antibactérienne, antimycotique, antifongique.

**Engagement avec Relais & Châteaux** | Depuis 2 ans, nous avons souhaité agir en faveur de bonnes pratiques sociales et environnementales pour le coton que nous utilisons.

Nous sommes donc devenus membres de l'Association sans but lucratif « Better Cotton Initiative », basée à Genève.

### CONTACT

Showroom: 12 rue Galilée, 75116 Paris / [d.plouvier@denisplouvier.com](mailto:d.plouvier@denisplouvier.com) / +33 (0)6 61 57 51 64  
[www.denisplouvier.com](http://www.denisplouvier.com)



ÉQUIPEMENTS

p. 52-61



## BRAGARD®

Bragard : 88 ans de savoir-faire traditionnel, d'idées innovantes et une signature perçue comme l'expression du savoir-faire à la française. C'est depuis les ateliers d'Epinal, dans les Vosges, que les équipes expertes développent des vêtements professionnels dédiés à la gastronomie et à l'hôtellerie.

Exigence, qualité, élégance : autant de valeurs que Bragard et Relais & Château partagent ensemble.

Nous proposons aux membres de Relais & Châteaux des collections qui allient fonctionnalité et élégance.

Bragard conçoit des produits de qualité, toujours dans une optique d'offrir le meilleur à nos Clients et s'adapter à vos métiers. Pour répondre à vos exigences, nous proposons des vêtements techniques et astucieux, à travers différentes gammes. Bragard vous accompagne au quotidien, pour que vous puissiez partager vos passions avec vos clients.

Bragard, dans la continuité de son engagement pour une démarche environnementale responsable, a développé en 2020 la collection GREEN LABEL pensée et réalisée comme un acte écologique bénéfique pour nos clients.

Découvrez aussi notre marque STUDIO B, audacieuse, minimaliste, électrique ! Notre nouvelle signature concoctée dans les Vosges.

**Engagement avec Relais & Châteaux** | C'est une histoire de confiance et de valeurs partagées qui lie nos deux belles entités. Nos stylistes, notre bureau d'étude, notre atelier de personnalisation, sont fiers de concevoir vos vêtements qui vous permettront de travailler confortablement quotidiennement et vous assurer un standing de qualité.

*« C'est toujours un honneur d'accompagner les membres de Relais & Château, ambassadeurs de qualité de notre marque, un partenariat de confiance qui reflète notre passion commune pour l'Excellence. »*  
Anne-Emmanuelle Debouzy, Directrice de l'Animation Commerciale.

### CONTACT

Anne-Emmanuelle Debouzy - Directrice de l'Animation Commerciale / +33 (0)6 48 17 82 32 /  
anne-emmanuelle.debouzy@bragard.com



## CASADISAGNE

Depuis plus de vingt ans nous créons et fabriquons en France, dans nos ateliers de Provence, des luminaires décoratifs d'intérieur haut de gamme. Nos luminaires allient une fabrication traditionnelle du laiton et des patines faites main, à un style élégant et contemporain

**Nos valeurs.** Nous maintenons en France, dans nos ateliers de Provence, des savoir-faire traditionnels manuels tels que le polissage, l'abrasure, les patines. Ces savoir-faire continuent d'être transmis en interne aux plus jeunes.

Nous avons toujours privilégié la polyvalence du personnel, à la fois pour être plus réactifs vis-à-vis des demandes de nos clients, et pour accroître la motivation et la passion de ce personnel. De fait l'ancienneté moyenne est de 16 ans.

Nous privilégions des fournisseurs de matières et de composants français, voire européens.

Nous sommes bien entendu conformes aux normes européennes, tant en termes de sécurité électrique que de substances utilisées.

Les chutes de laiton sont recyclées pour réutilisation. De même les bains de trempe pour les patines sont recyclés par des sociétés spécialisées.

**Engagement avec Relais & Châteaux** | Notre ancrage français et notre propre fabrication nous permettent d'être très réactifs vis-à-vis des clients Relais & Châteaux en termes de délais, que ce soit pour une commande initiale ou pour du service après-vente. De même notre taille nous permet de fabriquer de petites quantités, et de réaliser des modèles sur mesure selon les souhaits et les spécificités de nos clients.

Nous leur apportons un produit fabriqué avec des matériaux de qualité, solide dans le temps, avec un style élégant et qui ne se démode pas.

### CONTACT

Lionel Martin-Guinard / +33 (0)6 80 96 63 29 / [lionel.martinguinard@casadisagne.com](mailto:lionel.martinguinard@casadisagne.com)






DEVELOPPEMENT DURABLE  
ENGAGÉ À VOS CÔTÉS  
DEPUIS 1880





## CHOMETTE


Distributeur spécialisé en art de la table, équipement de la cuisine et consommable, CHOMETTE est engagé à vos côtés depuis 1880. Avec 150 conseillers commerciaux, nous vous accompagnons localement au quotidien.


Le développement durable est au cœur de notre stratégie. Notre démarche est en adéquation avec les objectifs Développement Durable de la Charte Global Compact des Nations Unies. Elle est basée sur 5 axes majeurs :

 **Offre** de produits plus respectueuse de notre environnement et des utilisateurs : sourcing et sélection en permanence de produits détenteurs des labels les plus rigoureux.

 **Relations durables** avec nos partenaires : sélection des fournisseurs et partenaires en intégrant des critères relatifs aux aspects environnementaux et sociaux de leurs activités.

 **Meilleure maîtrise** de notre impact sur l'environnement : recherche continue pour privilégier les solutions à faible empreinte environnementale.

 **Promotion** d'une plus grande responsabilité en matière d'environnement : sensibilisation des collaborateurs aux enjeux qui façonnent le monde d'aujourd'hui.

 **Relations sociales équitables** et respectueuses : déploiement de pratiques sociales dans le cadre d'une démarche RSE de bien-être au travail pour favoriser l'épanouissement professionnel et personnel des collaborateurs.

**Engagement avec Relais & Châteaux** | Notre engagement avec Relais & Châteaux est la résultante de notre volonté d'être au quotidien un partenaire efficace, fiable et constamment à l'écoute des évolutions du marché de l'hôtellerie-restauration, qu'il s'agisse d'une offre plus éco-responsable ou d'une évolution de consommation de vos clients. Nos conseillers commerciaux sont ainsi toujours force de proposition pour accompagner Relais & Châteaux dans une transition environnementale pertinente et adaptée.

### CONTACT

Sébastien Branger – Responsable Comptes Nationaux / +33 (0)6 83 89 98 47 / sbranger@chomette.com



## ECOLAB®

Ecolab est le leader mondial des technologies & services liés à l'eau, l'hygiène et l'énergie. Nos solutions contribuent à assurer la salubrité des aliments, maintenir des environnements propres, optimiser les consommations d'eau & d'énergie et améliorer l'efficacité opérationnelle de nos clients.

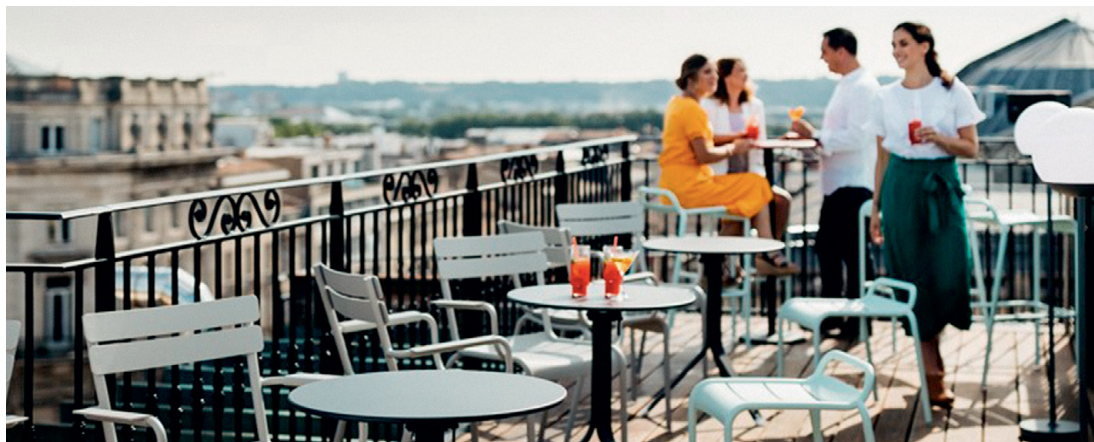
La durabilité fait partie intégrante de tout ce que nous faisons. Notre impact à travers les clients est exponentiellement plus important que les économies que nous parvenons à obtenir sur nos propres sites. Notre expertise aide nos clients à réduire leur dépendance à l'égard des ressources naturelles limitées et à obtenir les meilleurs résultats possibles avec un coût total moindre. En 2018, nous avons aidé à la préservation de 2,4 milliards de litres d'eau, ce qui correspond aux besoins 650 millions de personnes.

Nos efforts en faveur de l'environnement vont au-delà de ce que nous faisons pour nos clients et au niveau de nos propres activités. Pour vraiment faire la différence, nous devons accomplir encore davantage. Nous travaillons tous les jours à montrer l'exemple d'un leadership responsable, en développant des partenariats avec le secteur public et des organisations à but non lucratif, et en fournissant des résultats. Tout s'inscrit dans le cadre de notre objectif : faire de notre monde un endroit plus propre, plus sûr et plus sain.

**Engagement avec Relais & Châteaux** | Depuis plusieurs années, notre partenariat avec les Relais Châteaux a évolué, une offre plus responsable a été validée. Des produits « Solid » et concentrés composent la mercuriale actuelle, ils ne peuvent être utilisés qu'avec un doseur qui garantit la concentration correcte. Seuls les emballages resteront comme déchets communs, l'intégralité des produits sera utilisée, il n'y aura aucune perte. Moins de bidons vides à traiter. L'emplacement du stockage sera lui aussi réduit. Nos produits sont d'une grande efficacité.

### CONTACT

Benjamin Berche / +33 (0)6 89 87 17 41 / benjamin.berche@ecolab.com



# Fermob

Fermob est une entreprise française, née fin XIX<sup>e</sup> siècle. Reprise en 1989 par l'actuel PDG, Bernard Reybier, elle fête en 2014 les 125 ans de la chaise « Bistro », et son partenariat avec Relais & Châteaux en 2015.

Fermob matérialise sa démarche RSE dans l'évaluation **des thèmes sociaux et environnementaux**.

Les **risques** associés à l'exécution de notre activité sont jugés **faibles** (évaluation niveau B par ACESIA AFNOR + adhésion d'évaluation auprès d'ECOVADIS) et nos résultats supérieurs à la moyenne sectorielle et cohérents à la moyenne générale des déclarés justifie notre engagement.

**Environnement** : (note de 76/100 comparativement à une moyenne générale de 31.8/100), où nous possédons une expertise poussée accompagnée d'une démarche établie et des objectifs précis intégrés dans notre politique.

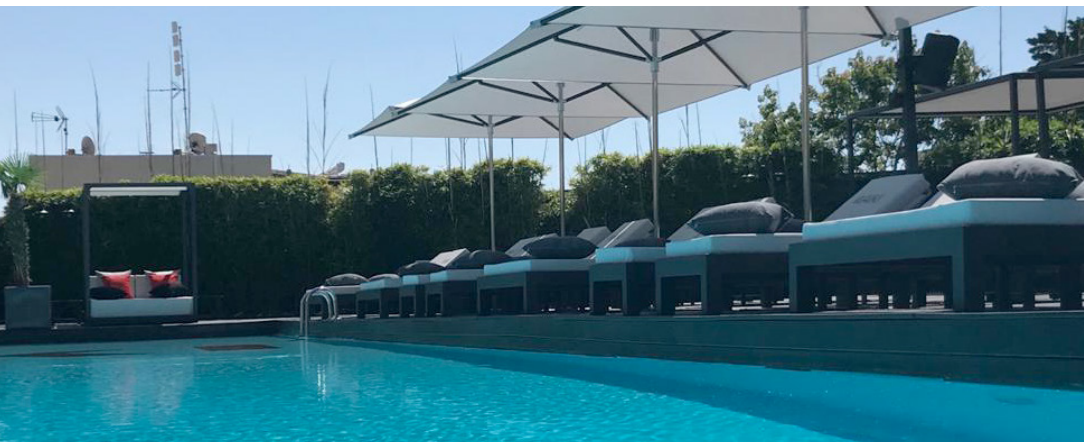
**Ressources humaines et aspects sociaux** : (note de 67/100 comparativement à une moyenne générale de 38.9/100), où Fermob travaille en permanence avec les instances représentatives extérieures ou internes (personnel) pour développer et mettre en place ses actions de prévention liées au bien-être.

**Témoignage** | « Notre mobilier est léger, mais solide, car nous sommes attentifs à la qualité des matériaux. La légèreté est la meilleure façon de réduire l'impact environnemental. Et le respect de l'environnement est l'une des valeurs de l'entreprise. »

Bernard Reybier – PDG de Fermob

## CONTACT

Marine Jean / +33 (0)6 68 10 3173 / [mjean@fermobcontractunit.com](mailto:mjean@fermobcontractunit.com)



## MOUSSES ÉTOILES

Mousses Etoiles ; entreprise familiale créée en 1992 ; met tout son savoir-faire à l'œuvre pour offrir des équipements outdoor de qualité aux hôteliers et restaurateurs de prestige tels que les membres Relais & Châteaux.

En tant que spécialiste de l'aménagement outdoor, nous vous proposons de créer des gammes exclusives pour agencer votre terrasse, piscine ou plage privée. Parasols professionnels, baignoires, espaces lounge, matelas et coussins sur-mesure : nos réalisations offriront un confort optimal à vos clients.

Avoir des équipements haut de gamme passe aussi par la personnalisation. C'est pour cela que nous vous proposons de créer vos produits à votre image grâce au large choix

de coloris (200 coloris de toile, 400 coloris de thermolaquage pour les structures en aluminium).

C'est dans notre atelier dans le sud de la France que notre équipe conçoit et fabrique tous nos produits. Nous tenons à mettre en avant cette fabrication à la main qui rend nos réalisations uniques et surtout d'une qualité inimitable.

**Engagement avec Relais & Châteaux** | L'hôtellerie française est mondialement reconnue pour l'excellence de ses prestations et la qualité de ses services. Il est donc naturel pour Mousse Étoiles de fournir à ses clients hôteliers des produits fabriqués à 100% en France. Les matières premières sont sélectionnées avec rigueur au niveau de la qualité mais également de la proximité géographique du fournisseur. Nous privilégions une chaîne d'approvisionnement courte avec des acteurs locaux afin de vous proposer une offre responsable !

### CONTACT

M. Lepoutre Laurent / +33 (0)6 60 36 98 14 / [contact@mousses-etoiles.com](mailto:contact@mousses-etoiles.com)



## SOCIÉTÉ BOURGUIGNONNE DES CIRES

Depuis cinq générations, la Société Bourguignonne des Cires et Dérivés met le savoir-faire de ses maîtres ciriers au service des plus grands noms, garantissant des bougies de haute qualité, manufacturées tout à la fois artisanalement et dans le respect des normes environnementales.

Toujours à la recherche de l'excellence olfactive, nos bougies sont élaborées avec les meilleurs parfums de Grasse, fabriquées à base de matière minérale ou végétale.

Chez nous, votre établissement est unique, nous nous adaptons à vos exigences, le choix de votre fragrance, de votre contenant et de la matière à utiliser. Nous vous proposons d'imaginer votre identité olfactive.

Soucieux de la qualité de nos bougies, nous sommes très impliqués dans la normalisation.

L'ensemble des matières premières utilisées répondent aux différentes certifications officielles, norme NF, respect sur l'émission de suie, la sécurité incendie et enfin la protection du consommateur avec notamment l'étiquetage sécurité (fiche FDS).

Notre savoir-faire, notre créativité, notre flexibilité, font de notre entreprise un partenaire privilégié, toujours à votre écoute.

**Témoignage** | « Les roses sont ma passion, surtout les roses anciennes. L'une de mes plus grandes fiertés est d'avoir une belle rose blanche qui porte mon nom (Delbard).

*J'ai donc imaginé, avec un maître cirier, une bougie dont le parfum serait la quintessence de toutes les roses que j'aime. Notre bougie est manufacturée artisanalement par la Société Bourguignonne des Cires à partir de la meilleure cire et de parfums d'excellence de Grasse. »*

Dominique Loiseau

### CONTACT

Marc Porot ou Laurent Labadie / +33 (0)3 85 43 46 59 / [bougiesb@bougie-sb.com](mailto:bougiesb@bougie-sb.com)



## VAPODIL

Pour garantir l'hygiène de votre établissement en préservant la santé de vos clients, la vôtre et celle de la planète, découvrez Vapodil, le Nettoyeur Vapeur Sèche.

Vapodil est une solution complète. Avec le NVS (Nettoyeur Vapeur Sèche) elle comprend les accessoires, les microfibras et des modules de formation. Vous disposez d'une solution très performante pour désinfecter, assainir et offrir un haut niveau de propreté.

Avec Vapodil vous bénéficiez d'une part d'une solution complète de bionettoyage professionnel, écologique, économique et ergonomique ; et d'autre part d'un accompagnement pour vos équipes.

Avec Vapodil, vous transformez les contraintes de nettoyage et de sécurité sanitaire

en opportunité d'évolution vers une meilleure prise en compte des clients comme des collaborateurs.

La solution Vapodil est accompagnée de nombreux supports qui facilitent et optimisent ses usages dans tous vos espaces : Vapo'Live, Vapo'TV, Vapo'thèque, Application Smartphone Vapodil, etc...

Vapodil s'inscrit dans une logique durable, d'économie circulaire et cyclable pour minimiser son impact environnemental et permettre à ses clients de contribuer à cette dynamique.

**Témoignage** | « Avec Vapodil, j'ai une solution révolutionnaire qui naturellement nettoie, désinfecte et assainit. Je gagne du temps tout en prenant soin des matériaux nobles et fragiles. C'est une solution qui me rassure et qui sécurise nos clients.

*L'accompagnement assuré par les conseillers(ères) Vapodil est un gage de transmission et de changement d'habitudes réussis !* » Muriel R&C Alsace

### CONTACT

Odile Ehrbar / +33 (0)3 88 18 21 40 / [info@vapodil.com](mailto:info@vapodil.com)



# VLAEMYNCK

LE GRAND NOM DU MOBILIER OUTDOOR PROFESSIONNEL

Historiquement fabricant français de parasols et de coussinage pour les professionnels, Vlaemynck a progressivement développé sa gamme de mobilier outdoor.

Rachetée par Fermob en 2013, la marque démontre toute son expertise multi matériaux à travers ses collections.

Notre marque possède un riche passé de grande maison textile, elle a toujours souhaité proposer à ses clients des mobiliers outdoor de même niveau de qualité et a développé une solide expertise autour du teck qu'elle fut la première à proposer en France, puis en mobiliers multi matériaux, toujours dans une grande exigence de qualité et de confort.

C'est dans son atelier de Mâcon que Vlaemynck confectionne l'essentiel de ses coussins, parasols, matelas et sur-matelas avec une rigueur apprise auprès des plus grands établissements hôteliers.

Le teck, utilisé depuis plus de 30 ans allie qualité et respect de l'environnement.

**Témoignage** | « Chaque année, nous vendons plus de 10 000 parasols aux établissements professionnels. Nous en louons plus de 40 000 chaque saison et les révisons intégralement entre chaque location.

Sur 25 ans, nos équipes ont assemblé, confectionné et choyé plus d'un million de pièces. »

Bernard Reybier – PDG de Fermob

## CONTACT

Mme Marine Jean / +33 (0)6 68 10 31 73 / [mjean@fermobcontractunit.com](mailto:mjean@fermobcontractunit.com)

NOUVELLES TECHNOLOGIES  
& DIGITAL p. 62-70





CONSOLE  
SHOP and go

by

API & YOU

agence conseil et communication



Votre solution e-commerce  
pour vendre en

CLICK & COLLECT | DRIVE  
LIVRAISON | EXPÉDITION

le Meilleur chez vous

CONSOLE  
SHOP and go

## CLICK & COLLECT | LIVRAISON

La solution e-commerce :

pour vendre en Click & Collect – Drive – Livraison – Expédition.

Pour développer la vente en ligne de vos produits (plats, menus, plateaux repas, produits locaux...), l'agence de conseil et communication API & YOU a imaginé Console Shop and Go : une solution personnalisée, avec un encaissement 100% direct, sans commission, pour vendre en Click & Collect, Drive et/ou Livraison et expédition.

Depuis votre site internet, votre page Facebook, votre fiche Google My Business ou même sans site internet, Console Shop and Go vous

permet de développer un chiffre d'affaires supplémentaire et pérenne.

Équipé de cette solution e-commerce et tout en restant indépendant, vous bénéficiez aussi de nos actions nationales et locales de référencement et de nos campagnes de promotion à travers notre plateforme de visibilité : lemeilleurchezvous.com qui relie les consommateurs à votre propre boutique en ligne personnelle Console Shop and Go.

**Témoignage** | « Avant tout, je cherchais un outil pour l'encaissement de mes ventes à emporter et en Click and Collect afin d'éviter tout contact au moment du règlement. Console Shop & Go a su répondre à cette problématique de manière très aboutie et sécurisée tout en apportant une visibilité claire à mes produits et en respectant mon image. Le paramétrage est très simple et complet, allant jusqu'à programmer précisément les créneaux horaires de disponibilité par exemple.

Loin d'être une solution éphémère, je vois en la Console Shop & Go l'opportunité de partager bien au-delà de mes plats. Je peux y mettre en avant les trésors de mes fournisseurs fidèles voire même des produits de la maison et m'assurer ainsi des ventes additionnelles profitables pour longtemps. »

Emmanuel & Kristine Renaut – Relais & Châteaux - Flocons de Sel

### CONTACT

Sébastien Rolly / +33 (0)6 32 02 98 39 / sebastien.rolly@api-and-you.com / www.consoleshopandgo.com

## Agence globale en marketing & communication dédiée à l'hôtellerie-restauration

Prenez votre passeport pour la réussite grâce au développement de nos stratégies et outils digitaux !



Amélioration du parcours client avant-pendant et après séjour



Optimisation de votre performance e-commerce



Valorisation de votre établissement



# ELIOPHOT

HOTEL MARKETING

Expérience - Technologie - Créativité - Proximité

Immergée dans le secteur du tourisme depuis plus de 40 ans, notre agence est dotée d'une expertise solide pour accompagner chaque partenaire. Une veille active nous permet de préconiser des solutions adaptées aux évolutions permanentes des modes de consommation.

Pour chacun de nos partenaires notre mission se concentre sur le succès de **4 points stratégiques** :

Développer les **ventes en ligne**, améliorer le **parcours digital**, optimiser la **visibilité**, renforcer la **relation client**.

Les comportements **d'achat** évoluent très vite et nous devons être toujours en phase avec les besoins du marché. C'est pour cela que nous avons développé une solution complète de **boutique en ligne** permettant de proposer la vente à emporter et la livraison pour tous types de produits.

Nous avons également une plateforme **Web to Print** pour **créer** et recevoir sous 72 heures en **petites quantités** tous types de supports comme par exemple des **cartes de vœux** ou des **pochettes cadeaux**.

Afin de vous faire **gagner un temps précieux**, une **équipe dédiée** vous accompagne pour **chaque projet** et toute collaboration démarre par un **audit global** de votre existant afin de **répondre précisément à vos besoins**.

**Engagement avec Relais & Châteaux** | Ce partenariat au côté de Relais & Châteaux permet de partager des valeurs structurantes qui donnent du sens à nos actions. Entraide, exigence, passion du métier, humilité !

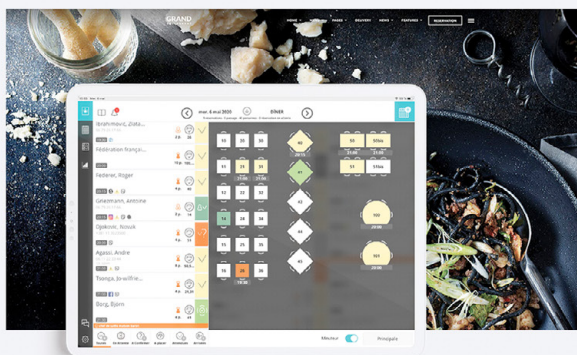
Ces valeurs nous permettent de fixer un cap et mieux servir nos clients.

Notre équipe forte d'une pluralité culturelle et individuelle vous propose chaque jour une approche efficace : développement d'outils digitaux, conseil stratégique en webmarketing, photos & vidéo, création de supports sur mesure.

Enfin notre conception de la relation s'articule autour de trois piliers : disponibilité, écoute et partage.

### CONTACT

François-Xavier Bioul / +33 (0)6 61 66 65 65 / francois-xavier.bioul@eliophot.com



**Guestonline**

Et son association



Guestonline procure une solution de réservation à la mesure des restaurateurs. Une réservation simplifiée, centralisée, pour gagner du temps et réduire le no-show.

Guestonline est la solution de réservation à la mesure de chaque restaurateur. Il maîtrise ses flux de réservation et optimise sa capacité, ses canaux et coûts en s'appuyant sur un partenaire pionnier, véritable conseiller sur ses enjeux digitaux.

En outre, Guestonline est la seule solution du marché à développer un outil de réservation responsable. Le restaurateur qui opte pour cette solution propage donc sa vision d'une restauration solidaire, en participant à l'aide alimentaire dans le monde.

Pré-paiement, empreinte bancaire, centralisation de +35 canaux de réservation, ... Guestonline solutionne les problématiques de no show et gaspillage, et de relation client, pour permettre au chef de se concentrer sur son coeur de métier.

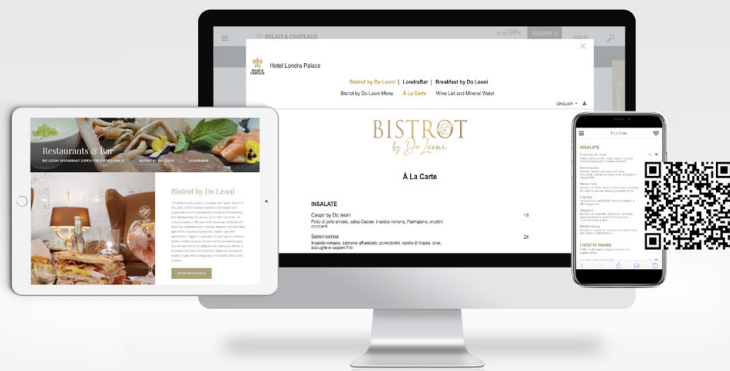
Aujourd'hui, Guestonline offre la juste solution de réservation à près de 3500 utilisateurs partout en France. C'est aussi l'outil préféré des restaurants gastronomiques et étoilés.

**Témoignage** | « Depuis la mise en place de l'empreinte bancaire, nos clients sont plus responsables et nous n'avons plus de problème de réservations non honorées. Les no-show, mis bout à bout, représentaient un manque à gagner de près de 50.000€ par an pour notre maison. C'est énorme ! »

Glenn Viel, L'Oustau de Baumanière

#### CONTACT

Pierre-Olivier Bouchot / +33 (0)5 82 95 08 92 / pierre-olivier@guestonline.io  
[www.guestonline.io/offre-relais-chateaux/](http://www.guestonline.io/offre-relais-chateaux/)



# menumodo

Dans le cadre de notre partenariat, tous les membres Relais & Châteaux ont accès à menumodo afin d'afficher et synchroniser GRATUITEMENT et SIMPLEMENT toutes leurs cartes et menus sur [relaischateaux.com](http://relaischateaux.com) et sur leur propre site internet et page Facebook.

L'objectif de cet outil est d'augmenter vos réservations en apportant à vos prospects et clients, toutes les informations nécessaires à leur prise de décision. Menumodo vous permet également de gagner du temps car il synchronise automatiquement l'affichage de vos supports de vente sur tous vos canaux en 24h. Son paramétrage est très simple

et s'effectue directement depuis votre page du Management Center.

En souscrivant au Service Premium proposé par menumodo, vous bénéficiez de services supplémentaires : paramétrage et mise en ligne, personnalisation du design et de l'affichage, rapports mensuels...

## Témoignage | Super produits et services !

« Je recommande sans hésitations menumodo à tous les membres Relais & Châteaux. Nous utilisons les QR codes dans tous nos restaurants, et très prochainement nous allons ajouter les cartes sur nos sites internet pour en tirer le maximum de bénéfices. Avec le Service Premium, le paramétrage a été sans obstacles et l'équipe menumodo a toujours été proactive, efficace, rapide et fiable. L'outil fonctionne parfaitement, et nos clients et mon équipe en sont très satisfaits. »

Fabrizio Masiero, General Manager & CFO Alajmo, Padua, Italy

## CONTACT

[michael@menumodo.com](mailto:michael@menumodo.com)



## OpenTable®

Le logiciel de gestion de restaurant d'OpenTable vous aidera à augmenter votre taux d'occupation, à développer les relations avec les clients et à gérer votre activité quotidienne facilement.

Offrez à vos invités des expériences extraordinaires avec OpenTable!

Nous offrons une remise de 40% sur le prix public à tous les membres Relais & Châteaux. Choisissez la formule qui vous convient!

**Basic (La Base) :** Accédez au réseau mondial d'abonnés d'OpenTable et gérez la réputation de votre restaurant à un seul endroit.

**Core (Essentiel) :** Fonctionnalité de base avec la possibilité supplémentaire d'optimiser vos places, d'automatiser les statuts de tables et plus encore.

**Pro (Complet) :** Toutes les fonctionnalités de la « Base » et « Essentiel » ainsi que la gestion des relations pour vous aider dans votre stratégie de fidélisation.

Également inclus:

- Assistance technique 24/7
- Formation et certifications en ligne gratuites

Contactez-nous pour en savoir plus et recevoir les tarifs préférentiels Relais & Châteaux.

### CONTACT

sales@opentable.com ou bien visitez notre site : [www.restaurant.opentable.com](http://www.restaurant.opentable.com)



## Donnez du sens à l'avis



Qualitelis, partenaire de Relais & Châteaux, expert choisi dans la gestion de la Satisfaction Client des établissements et l'accompagnement de leur parcours digital. Aujourd'hui Qualitelis intègre les Programmes de Relation Client Relais & Châteaux dans son outil.

Spécialiste de l'envoi de questionnaires pré-séjour et post-séjour, Qualitelis est dorénavant la plateforme de Connaissance Client Relais & Châteaux. Chaque établissement peut aujourd'hui grâce à un seul outil connecté à son PMS, envoyer des questionnaires à ses clients de manière à préparer leur futur séjour, et récolter leur niveau de satisfaction lors de leur départ. Qualitelis permet la diffusion des avis collectés sur les sites d'avis publics, permettant ainsi un meilleur suivi de la visibilité en ligne de l'établissement et de son e-réputation.

L'utilisation de la plateforme Qualitelis pour la gestion quotidienne des deux programmes de Relation Client permet aux établissements d'accéder aux nouvelles fonctionnalités : déclaration de séjours des clients inscrits au programme de Reconnaissance Client et membres Les Amis, consultation des CVs Client ainsi que l'invitation de clients à rejoindre l'un des deux programmes. De ce fait, la plateforme centralise toutes les informations pour une optimisation de la gestion de la clientèle

**Témoignage |** « Dans notre monde très connecté, la réactivité et l'adaptabilité sont des notions très importantes. Aujourd'hui, Qualitelis associe toutes ces qualités afin de nous permettre, hôteliers et restaurateurs, de suivre au plus près nos clients. Le partenariat privilégié avec Relais & Châteaux, l'interfaçage avec mon PMS Vega, le rapprochement avec les avis TripAdvisor en font des atouts déterminants dans la construction d'une meilleure satisfaction de notre clientèle. Je dispose dorénavant d'outils réactifs pour piloter ma réputation en ligne et ainsi fidéliser mes clients. »

Mathieu Guibert - Propriétaire et Chef de l'Hôtel et Restaurant Anne de Bretagne

### CONTACT

Thomas Myszkowski / +33 (0)1 49 09 08 39 / [relaischateaux@qualitelis.com](mailto:relaischateaux@qualitelis.com)



## THE FORK

Vous souhaitez optimiser votre activité ?

Essayez TheFork Manager pour obtenir une visibilité maximale, multiplier vos réservations aux périodes creuses et vous doter d'un système ultra-performant pour gérer votre base de données clients et votre plan de salle.

Obtenez plus de **visibilité** en ligne avec une application disponible dans 22 pays. TheFork est la première plate-forme de recherche et de réservation de restaurants !

Augmentez votre taux d'occupation grâce à un modèle de gestion gagnant-gagnant pour votre restaurant.

Réduisez les no-shows à l'aide des outils TheFork grâce aux emails et SMS de confirmation automatiques, au score de fiabilité des clients et la prise d'empreinte de carte de crédit.

Les équipes TheFork collaborent avec plus de 80 000 restaurants depuis plus de 13 ans afin de les aider à développer leur activité via des actions marketing, des formations gratuites, des prestations de conseil assurées par des experts, et à un support client disponible 7 jours sur 7.

### CONTACT

Marianne Le Piver / +33 (0)6 28 65 51 07



VICTORIA DIGITAL BY HUMELAB

## INTÉGRATEUR AUDIOVISUEL



TV led professionnel

Solution TV

Wifi

Accessoires



TV Hospitality



Wifi



Solution Digitale

Vidéo  
Surveillance

Solution TV



Solution Audio



Équipements

Solution  
Meeting-roomsVICTORIA DIGITAL  
BY  
HUMELAB

## VICTORIA DIGITAL

Expert en équipement Hôtelier, seul intégrateur français de solutions TV Hospitality, vous accompagne du début à la fin de vos réalisations, avec une large gamme de produits et de services, en privilégiant relation humaine, réactivité, et agilité.

VD c'est toute une organisation dédiée :

- Une équipe commerciale de proximité, disponible et réactive, experte dans son domaine.
- Un Bureau d'Étude intégré, qui conçoit des solutions ou les adapte à votre réalité de besoins.
- Une logistique intégrée, efficace, rapide avec une capacité de stockage de + 2000 m<sup>2</sup>, qui organise déploiements et suivi des chantiers.
- Un stock permanent de TV pro, gamme complète d'accessoires pour le confort de vos chambres (Minibars, Coffres, accessoires de salle de bains ...), permettant un réapprovisionnement rapide.
- Equipement de meeting room : matériel ludique & high tech, écran géant tactile ou pas, visioconférence et sonorisation.
- WIFI de qualité, en partenariat avec Cambium Networks.
- Affichage Dynamique : son propre système (Screenlab), permet de communiquer efficacement en toute simplicité.
- Mobilier digital : Totems, Tables, Pupitres, tactiles ou non fabriqués par Humelabnotre société mère.
- Un SAV intégré, disponible, rapide et efficace, prise en charge immédiate et gestion de votre dossier (pas de numéro surtaxé et de robot vocal ...)

**Témoignage** | « Depuis de nombreuses années nous sommes fidèles à Christophe Gamon, avant même que Victoria Digital soit référencée au sein des fournisseurs R&C. Vrais professionnels de l'Hôtellerie, ils ont su nous proposer les produits adaptés à nos besoins. À l'écoute et réactif ils ont même recherché des articles hors catalogue pour répondre à nos demandes.

De la télévision Mode Hôtel connectée aux minibars et coffres... le service technique de Victoria Digital a toujours su être présent à nos côtés. » J.I. Bottigliero Hostellerie De Levernais

## CONTACT

Christophe Gamon / +33 (0)6 08 22 21 76 / [cgamon@victoria-digital.com](mailto:cgamon@victoria-digital.com)





RESTAURANT / BAR p. 42-84



## LE PORTEFEUILLE HEINEKEN ENTREPRISE C'EST AUSSI :



## HEINEKEN AFFLIGEM

« En tant que leader, nous avons un engagement, celui de « brasser un monde meilleur ! » C'est l'un des piliers de la stratégie du groupe, aux côtés, par exemple, de l'innovation ou de la productivité.

Notre démarche environnementale est structurée depuis plus de 20 ans autour d'objectifs essentiels comme la réduction de nos consommations d'eau et d'énergie.

Depuis 2014, « Brassons un Monde Meilleur » repose sur six priorités :

- La préservation des ressources en eau, avec la réduction de 28% la consommation d'eau en brasserie depuis 2008 ;
- La réduction des émissions de CO<sub>2</sub> : eco-conception et recyclage sont au cœur de nos actions pour réduire notre empreinte carbone ;

- Les approvisionnements : avec l'objectif qu'au moins 50% de son orge de brasserie soit issu de l'agriculture raisonnée en 2020 ;
- La santé et la sécurité de nos salariés ;
- L'engagement sociétal, avec des programmes comme « Des Cafés pour nos régions » ;
- La consommation responsable d'alcool : sensibilisation des salariés, professionnels et consommateurs aux risques liés à une consommation excessive, lancement de bières peu ou pas alcoolisées...

Engagement avec Relais & Châteaux | 100% de nos emballages utilisés dans vos établissements sont recyclables :

- La bouteille en verre est 100% recyclable et composée jusqu'à 90% de verre recyclé ;
- La canette en acier, les cartons d'emballages mais aussi les fûts consignés, sont eux aussi 100% recyclables.

Le sachiez-vous : même les capsules sont recyclables et doivent être triées ! L'enjeu que nous nous fixons est de favoriser le geste de tri, afin que tous ces emballages entrent bien dans un processus de recyclage.

### CONTACT

Elodie Villermin / +33 (0)6 12 63 76 32 / elodie.villermin@heineken.fr



## ANDRÉSY CONFITURES

AndréSy Confitures est une entreprise citoyenne, bien ancrée dans le territoire. Les valeurs environnementales et sociétales qu'elle défend depuis plus de soixante ans président le cœur de son activité.

En 2014, AndréSy Confitures a mis la démarche RSE au cœur de sa stratégie et de son fonctionnement. En se joignant à l'action « Entreprises Responsables en Île-de-France », son souhait était de développer des partenariats gagnant-gagnant avec ses parties prenantes (clients, consommateurs, fournisseurs, voisins, municipalité), à travers une vision et un engagement partagés par tous. Les parties ont été consultées et des groupes

de travail avec les collaborateurs ont été créés. Ces réunions ont permis, d'une part d'établir une charte des achats responsables, d'autre part de trouver des solutions pour améliorer le confort de certains postes de travail.

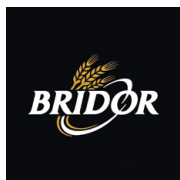
Depuis, la démarche RSE est inscrite chaque année dans les engagements de la Direction, présentés aux salariés, auditeurs et clients.

**Témoignage** | « Relais & Châteaux est un client très engagé dans cette démarche et il nous fait confiance. Pour ce faire, nous nous soumettons à un autodiagnostic annuel de Responsabilité sociétale et environnementale (RSE) via une plateforme spécialisée. Cela nous permet de valoriser nos initiatives RSE, de les communiquer à nos clients et d'en faire un atout de différenciation. »

Josiane Brauchli - Responsable Qualité Système chez AndréSy, chargée de la coordination de la RSE et du projet ISO 14001

### CONTACT

Sabine Cassey / +33 (0)1 39 75 14 55 / [scassey@confitures-a-lancienne.fr](mailto:scassey@confitures-a-lancienne.fr)



Depuis sa création par Louis Le Duff en 1988, la passion boulangère anime Bridor. Chaque jour, elle grandit et nous inspire pour partager les cultures boulangères du monde avec nos partenaires et nos clients.

Les consommateurs ont depuis plusieurs années, de fortes attentes de transparence et d'authenticité. Notre rôle en tant qu'acteur incontournable de la boulangerie est d'apporter des solutions et d'accompagner nos clients pour les aider à répondre au mieux aux consommateurs. C'est pourquoi nous menons aujourd'hui des actions concrètes pour une boulangerie responsable et durable, autour de 4 grands engagements que sont la qualité de nos ingrédients, la santé et le bien-être des consommateurs, la protection de notre environnement et le respect des hommes et des femmes qui nous accompagnent.

Demain, nous souhaitons aller encore plus loin, en nous engageant pour faire vivre les cultures boulangères du monde, en apportant toujours plus de garanties sur la qualité de nos ingrédients, en créant de nouveaux produits naturellement sains et bons, en adaptant notre fonctionnement afin de préserver les ressources, et en cultivant la transmission de nos valeurs humaines.

C'est par cet engagement que nous pourrons faire vivre durablement les cultures boulangères de façon responsable et créative afin d'apporter les produits boulangers au cœur de toutes les tables.

**Engagement avec Relais & Châteaux** | Relais & Châteaux et Bridor se retrouvent autour de leur engagement pour les cultures culinaires et boulangères. Nous sommes animés par la même passion, celle de transmettre ce savoir en le faisant vivre dans toute sa richesse et diversité. Notre attachement se traduit par un fort ancrage local, un engagement auprès de Femmes et d'Hommes talentueux et passionnés, animés et investis autour de cette même mission.

#### CONTACT

Blandine Daugenet - Directrice Marketing EMEA / [bdaugenet@groupeleduff.com](mailto:bdaugenet@groupeleduff.com)



## Kaviari MAISON KAVIARI

PARIS

### MAISON DE CAVIAR ENGAGÉE

Autrefois importateur de caviar sauvage Iranien, Kaviari est aujourd'hui sélectionneur-affineur des plus beaux caviars d'élevage. La maison Kaviari fournit les plus grandes tables du monde et s'investit durablement dans l'écologie du monde de demain.

Kaviari s'est engagée dans une démarche éthique et durable. La maison sélectionne des fournisseurs impliqués dans un processus d'élevage ou de pêche durable avec des méthodes raisonnées. Nous nous inscrivons dans un cercle vertueux d'objectif zéro carbone afin de réduire l'impact de notre activité sur l'environnement. Nous nous appuyons sur l'expertise de la Fondation Good Planet, partenaire de notre démarche, afin d'effectuer notre bilan carbone, réduire nos émissions de CO<sub>2</sub> et les compenser.

La réduction et le traitement des déchets sont au cœur de nos préoccupations. Nous valorisons nos peaux de saumon grâce à un artisan du Bassin d'Arcachon qui les récupère et les transforme en cuir par un tannage 100% végétal.

Nous effectuons le tri sélectif des déchets et l'entreprise Bionerval valorise nos déchets alimentaires en biogaz et compost.

**Témoignage** | « Chaque jour, nous essayons d'être écolo-optimistes en adoptant une attitude positive. Cela prend du temps de changer ses habitudes, donner du sens à ce que l'on fait et inscrire notre activité dans une perspective durable. Nous sommes convaincus que seules les démarches écologiques et humanistes pourront faire évoluer le monde de demain. Aujourd'hui, face à l'urgence climatique, nous avons une vraie mission d'éducation en lien avec la préservation de la nature et son renouveau. »

Karin Nebot - Directrice Générale

#### CONTACT

La Maison Kaviari / +33 (0)1 49 87 73 52 / [kaviari@kaviari.fr](mailto:kaviari@kaviari.fr)



## PARCE QUE LE CAFÉ PEUT AVOIR UN IMPACT POSITIF

**NESPRESSO**  
PROFESSIONAL

## NOTRE ENGAGEMENT DURABLE

Nos comportements au quotidien ont un impact direct sur notre environnement. Nous devons donc nous assurer que nos choix et actions contribuent de manière positive au climat, aux caféiculteurs et aux communautés.

Par le biais de son programme AAA pour une Qualité Durable créée en 2003, Nespresso travaille avec plus de 100 000 agriculteurs sur des pratiques agricoles qui contribuent à protéger l'environnement et bénéficient aux communautés. Aujourd'hui 94% de notre café provient de notre programme AAA. Notre objectif est d'atteindre 100% des cafés permanents certifiés d'ici 2020.

Notre engagement durable s'étend à l'aluminium. En 1991, nous avons lancé notre programme de recyclage et à présent, 92% des consommateurs ont la possibilité de recycler leurs capsules. Notre objectif est d'atteindre 100% d'ici 2020.

Depuis 2014, nous avons planté plus de 3.5 millions d'arbres pour construire des plantations de café et assurer la résilience au climat. Nos opérations ont maintenant une empreinte carbone nulle. Nous nous engageons à planter 5 millions d'arbres d'ici 2020.

À ce jour, notre investissement dans la gestion des ressources comme l'aluminium, l'aide aux communautés, ainsi que des actions contre le changement climatique s'élève à CHF 366 millions (environ 335 millions d'euros). D'ici 2020, nous aurons investi CHF 500 millions.

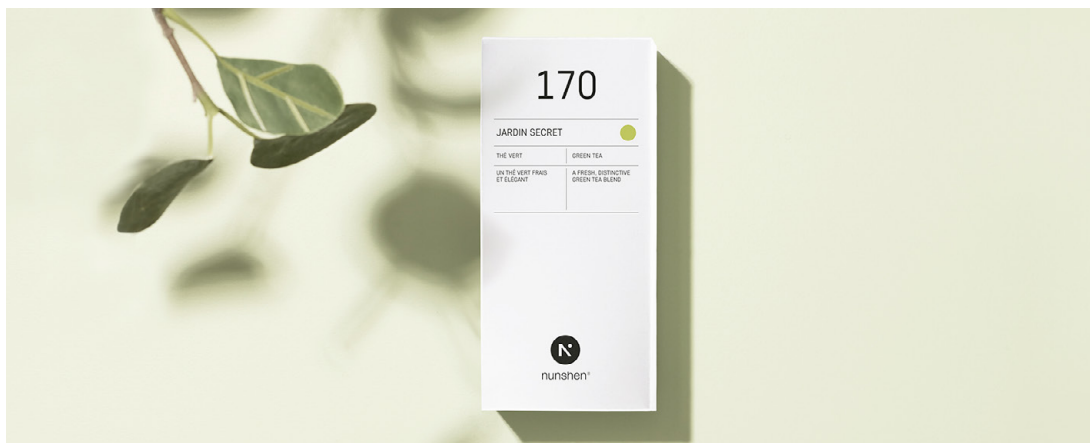
**Témoignage** | « Travaillant avec Nespresso depuis plus de 10 ans, je suis témoin de leurs efforts inégalés vers une économie circulaire. L'aluminium des capsules recyclées est réutilisé dans d'autres produits tels que des canettes, des stylos Caran d'Ache et des vélos Velosophy. D'autres composants issus des capsules bénéficient également d'une nouvelle vie : le marc de café est converti en biogaz pour produire de l'électricité et utilisé comme engrais. Ces engagements sont ce que nous recherchons chez notre partenaire café. »

Fabrice Sommier - MOF Sommelier, Directeur général Groupe Georges Blanc

### CONTACT

Omar Camara / +33 (0)6 65 8116 97 / [omar.camara@nespresso.com](mailto:omar.camara@nespresso.com)

[www.nespresso.com/pro](http://www.nespresso.com/pro) - [www.nespresso.com/entreprise/engagements-resultats.htm](http://www.nespresso.com/entreprise/engagements-resultats.htm)



## NUNSHEN

Nunshen est une marque de thé authentique qui parcourt le monde avec notre expert en thé, à la recherche de plantations souvent confidentielles pour découvrir des thés naturels aux saveurs inédites. L'authenticité, la qualité et l'expertise sont au cœur de nos thés.

Tout a commencé en Suisse, dans une boutique de thé historique ouverte en 1938 dans un quartier réputé pour ses marchands de thé et de café.

Rachetée en 2003 par Olivier, grand connaisseur de thé, et installée en France depuis 2014, la marque accompagne de grands noms de la gastronomie et de l'hôtellerie française dans la sélection, la formation et la mise en place de leur offre thé.

La connaissance approfondie des matières premières, des méthodes de production

respectueuses de l'environnement et des techniques de dégustation sont des valeurs fortes au sein de nunshen.

Nunshen est une marque qui aime pousser les limites de la curiosité en sortant des sentiers battus, tant dans ses produits que dans ses packagings.

Découvrez la sélection de thés d'exception et d'infusions, d'origine ou parfumés, en vrac et en mousselines coton 100% biodégradable et cousues main.

**Témoignage** | « Le thé est une boisson magnifique qui tient une place incontestable dans la gastronomie. Encore trop souvent méconnu, le thé n'est pas suffisamment valorisé et exploré. Il est pourtant une occasion idéale d'offrir une expérience client de qualité et différenciante. La sélection des thés et infusions, la maîtrise de la préparation et le rituel de service sont des points clefs qui permettent de répondre à l'attente de plus en plus grande des clients. Nous sommes ravis de pouvoir accompagner dans ce sens les établissements Relais & Châteaux. »

Carine Baudry, experte en thé nunshen.

### CONTACT

Matthieu Micolon / +33 (0)6 17 74 82 07 / matthieu.micolon@nunshen.com



© Annie-Cécile Hervod



© Franck Hamel

STURIA

ÉLEVEUR, PRODUCTEUR  
ET SÉLECTIONNEUR-AFFINEUR  
DE CAVIAR FRANÇAIS

STURIA

Premier éleveur, producteur, sélectionneur – affineur de caviar français, Sturia propose une gamme de caviars uniques au monde sélectionnés pour leur goût, leur texture, la taille ou encore la couleur de leurs grains... qui permet à chacun de trouver son caviar.

Pionnier dans l'élevage d'esturgeons, Sturia milite en faveur d'une aquaculture et d'une production respectueuses et durables depuis près de 30 ans. Des engagements forts pour la qualité et le respect de la tradition, de l'environnement, de l'animal et des Hommes qui se traduisent en amont par un contrôle rigoureux de l'eau, des sols et de l'aliment de nos poissons ('influenceurs' du goût) et en aval d'une expertise du caviar, de l'élaboration à la maîtrise du grain et du goût par l'affinage. Cette volonté pour l'intransigeance, garante de qualité, nous

permet de proposer un caviar irréprochable avec une traçabilité stricte, de l'œuf à l'œuf.

Chaque jour, à travers chacun de leurs gestes, nos équipes participent à perpétuer la magie de cette « *denrée fabuleuse* » avec une attention particulière et témoignent de l'importance de cette poursuite pour continuer à proposer des caviars d'exception, éthiques et responsables.

**Témoignage** | « *Consommer local et durable étaient des tendances de fond, elles sont devenues totalement prégnantes, nécessaires. L'occasion de rappeler – alors que le caviar français fête ses 100 ans – que le caviar est également français et peut être responsable! Une affaire de choix, celui du bon goût français et plus encore. Choisir le caviar français (d'Aquitaine), c'est faire le choix d'un produit de qualité tant gustative qu'éthique et d'une origine garantie. Pour que perdure le mythe, le vrai.* »

Laurent Dulau, chef de file du mouvement « Osez le caviar français »

#### CONTACT

Guillaume Erblang / +33 (0)6 25 65 65 61 / [g.erblang@caviar.com](mailto:g.erblang@caviar.com)





## TRANSGOURMET

---

La crise sanitaire a plongé restaurateurs, fournisseurs et producteurs dans une situation tendue. Les consommateurs sont en quête de sens et de produits rassurant. C'est pour affirmer son engagement auprès de producteurs français que Transgourmet a lancé sa démarche #J'aime mon producteur.

Depuis toujours, Transgourmet travaille main dans la main avec les petits producteurs, exploitants agricoles, coopératives, artisans et PME. Avec 1300 producteurs et 6 000 produits régionaux et locaux, Transgourmet témoigne d'une conviction profonde et propose aux restaurateurs des produits qui font la différence, qui font revenir les clients-consommateurs. Des produits qui représentent dans les menus l'identité culinaire de chaque région.

La démarche #J'aime mon producteur met en valeur le travail des producteurs que Transgourmet connaît bien : Peio Errecart et les charcuteries du Pays basque, Nathanaël Brouhard et les huîtres Marennes Oléron, Céline Faure et Gérard Cabiron et les crèmes glacées et sorbets des Hautes-Alpes... Chaque producteur a été sélectionné pour la qualité de ses produits, sa régularité dans l'approvisionnement, et sa capacité à parler de ses produits pour que son histoire puisse être relayée en salle.

---

**Engagement avec Relais & Châteaux** | À travers la campagne #J'aime mon producteur de Transgourmet animée chaque semaine sur les réseaux sociaux de Transgourmet France (Facebook, Instagram, Twitter et Youtube), les portraits de ces femmes et de ces hommes qui font preuve d'un engagement sans faille, sont mis à l'honneur ! Ils sont également tous rassemblés au cœur d'un catalogue #J'aime mon producteur, disponible en ligne sur [transgourmet.fr](http://transgourmet.fr) ou auprès des équipes commerciales Transgourmet. Plus d'informations également sur [transgourmet.fr](http://transgourmet.fr).

### CONTACT

[www.transgourmet.fr](http://www.transgourmet.fr) / +33 (0) 811 65 65 88 / [communication@transgourmet.fr](mailto:communication@transgourmet.fr)



  
**VALRHONA**  
 Imaginons le meilleur du chocolat®

**Valrhona, nous sommes le partenaire des artisans du goût depuis 1922, et nous pensons que nous pouvons imaginer, ensemble, le meilleur du chocolat.**  
**En rejoignant Valrhona vous devenez un acteur du développement responsable du cacao.**

« En achetant Valrhona, vous faites le choix d'un chocolat responsable, d'un cacao 100% traçable et sourcé en direct auprès de 10 262 producteurs que nous accompagnons vers de bonnes pratiques sociales et environnementales.

Vous choisissez également une entreprise qui depuis bientôt 100 ans soutient l'artisanat et se positionne en partenaire du monde de la gastronomie.

Mais Valrhona est avant tout une histoire humaine. Au-delà d'une entreprise de chocolat, notre force réside dans le lien que nous créons entre producteurs, collaborateurs et clients.

C'est ce lien, cette tresse que nous tissons chaque jour qui permet aux producteurs de cacao de vivre mieux de leur métier et qui vous permet à vous d'aller vers une créativité toujours plus engagée. »

**Clémentine Alzial**  
 Directrice Générale de Valrhona



**Engagement avec Relais & Châteaux | Valrhona officiellement certifiée B Corporation®**

Les sociétés B Corp™ sont des entreprises qui répondent aux plus hautes normes en matière de performance, transparence et responsabilité sociale et environnementale.

#### CONTACT

Thibaut Riffard / +33 (0)6 71 24 26 76 / [thibaut.riffard@valrhona-selection.com](mailto:thibaut.riffard@valrhona-selection.com)

SERVICES

p. 81-89



## ENI GAS & POWER FRANCE

Pour votre fourniture d'énergie et l'optimisation de vos consommations, faites confiance à Eni. Changez de fournisseur d'électricité et de gaz naturel en profitant des offres dédiées Relais & Châteaux proposées par Eni.

Eni propose à l'ensemble de ses clients du gaz naturel, de l'électricité et un panel de solutions énergétique pour les aider à optimiser leur consommation d'énergie.

Bénéficiez d'un tarif négocié pour vos contrats d'électricité et de gaz de ville ainsi que de nombreux services énergétiques optionnels.

- Optez pour une consommation responsable et une démarche écologique avec l'offre Reforestation
- Choisissez l'assurance d'un contrat d'énergie ajusté au plus près de votre consommation avec Optim'Eni
- Profitez d'une prime financière versée pour

vos travaux de rénovation énergétique grâce au programme Prim'Eni

- Identifiez vos pistes d'économies d'énergie et gagnez en performance avec nos diagnostics et audits énergétiques

Pour toute demande, contactez votre interlocuteur national unique, Olga Golovchiner, [olga.golovchiner@eni.com](mailto:olga.golovchiner@eni.com).

**Engagement avec Relais & Châteaux** | Eni s'est engagé à vous accompagner dans la réduction de vos dépenses énergétiques grâce à notre expertise énergie, des offres dédiées et un large panel de services. Du diagnostic à l'optimisation, l'accompagnement financier dans vos travaux de rénovation énergétique, nous vous accompagnons sur tous vos sujets énergie.

### CONTACT

Olga Golovchiner / +33 (0)6 87 38 88 97 / [olga.golovchiner@eni.com](mailto:olga.golovchiner@eni.com)



service d'assurance de l'industrie hôtelière

étude et réalisation d'assurances

Coverholder LLOYD'S

## ERA – SAIH

Hôteliers, restaurateurs, votre métier vous expose plus que quiconque aux conséquences financières d'un arrêt de votre activité. Maîtrisez ces risques en protégeant votre établissement avec un contrat sur mesure.

Le contrat multirisques référence de l'hôtellerie restauration propose une tarification simplifiée (à la chambre ou au chiffre d'affaires), des garanties « haut de gamme ». Votre proposition personnalisée est disponible sous 48 heures.

Pensez-y pour assurer :

- Vos biens (immobiliers, événements naturels, incendie, dégâts des eaux, vol, bris de glace, dommages électriques, bris de machine...)
- Votre activité (pertes d'exploitation, perte de valeur vénale du fonds de commerce,

intérim suite à accident de l'homme-clé, protection juridique professionnelle, annulation séminaires, congrès ou mariages)

- Votre protection et celle de vos salariés (prévoyance : mensualisation, arrêt de travail, invalidité, décès et contrat santé répondant aux normes de la CCN HCR)
- Vos responsabilités (responsabilité civile hôtelière, voiturier et vie privée, faute inexcusable de l'employeur, incidents de réservation)

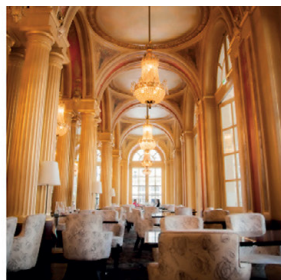
**Engagement avec Relais & Châteaux** | Notre contrat prévoit 25 000 000 € de garantie par sinistre tous dommages confondus pour une franchise générale de seulement 200 € par sinistre.

Depuis sa création en 1936, ERA-SAIH est un cabinet de courtage spécialisé dans l'assurance des cafés, hôtels, restaurants, discothèques et de tous les lieux de loisirs tels que bowlings ou casinos sur tout le territoire français.

ERA SAIH est une filiale de la Mutuelle des Chambres de Commerce et d'industrie (Groupe UGO).

### CONTACT

Philippe Wauters – Responsable Commercial et Développement / +33 (0)6 07 14 13 64 / ph.wauters@mcci.fr



**L'hôtellerie est votre spécialité – l'assurance est notre métier**



## GEA ASSURANCES

Leader du marché, le Groupe Européen d'Assurances s'est spécialisé dans l'hôtellerie et la restauration afin de pouvoir proposer des contrats spécifiques avec des garanties nécessaires aux professionnels de ces secteurs.

GEA Assurances est un cabinet de taille humaine avec plus de 60 ans d'expérience.

Notre force vient des contacts privilégiés entre les membres de notre équipe et les membres Relais & Châteaux.

Nous sommes fiers de nos experts qualifiés, qui font de GEA un véritable partenaire, accompagnant vos évolutions et anticipant vos besoins.

De nombreux membres ont déjà souscrit des contrats et bénéficient de l'expérience d'un professionnel reconnu avec plus de 2000 références en hôtellerie-restauration.

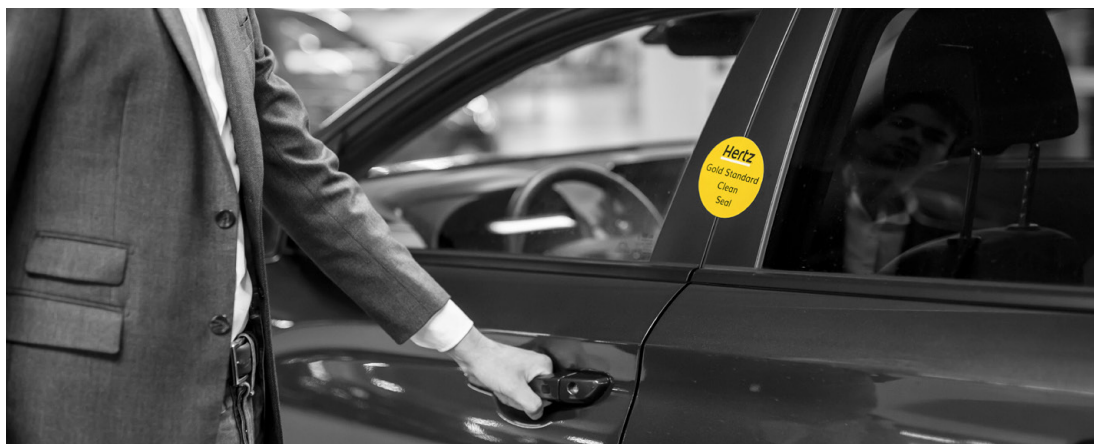
**Laissez-nous devenir votre partenaire.  
L'hôtellerie-restauration est votre  
spécialité - L'assurance est notre métier.**

**Engagement avec Relais & Châteaux** | GEA Assurances a négocié des tarifs et des garanties spécifiques pour les membres du réseau Relais & Châteaux.

Concrètement, ceci se traduit par des contrats simples, compréhensibles, SANS LIMITATION dans les garanties proposées, et tout ceci à des tarifs exceptionnels.

### CONTACT

Michèle Horner / +33 (0)1 42 85 67 76 / mhorner@gea-assurances.com



# Hertz

Plus sûr. Plus vite. Plus facile. Louez l'esprit tranquille : que vous décidiez de partir en week-end ou plus longtemps en vacances, votre sécurité est notre priorité.

Réservez en toute confiance et bénéficiez de bénéfices permanents toute l'année grâce au partenariat exclusif entre Hertz et Relais & Châteaux. Quel que soit le motif de votre déplacement, nous vous proposons une large gamme de véhicules correspondant à vos besoins. Grâce à nos conditions souples d'annulations ou de modifications vous pouvez modifier facilement votre réservation. Nous avons également mis en place notre programme Hertz Gold Standard Clean.

Avant toute location, les véhicules sont nettoyés en suivant un processus en 15 étapes validé par l'organisation mondiale de la santé. Tous nos véhicules sont également désinfectés pour votre sécurité. Afin de bénéficier jusqu'à 20% de réduction, merci d'utiliser le code CDP 779743 pour les propriétaires et 779944 pour les équipes, maîtres de maison et chefs en réservant via :

[www.hertz.com/relaischateaux](http://www.hertz.com/relaischateaux)

**RÉSERVATION**

[www.hertz.com/relaischateaux](http://www.hertz.com/relaischateaux)



## LE LEADER DE LA LOCATION DE VÉHICULES, MEUBLES ET CONTAINERS FRIGORIFIQUES



## PETIT FORESTIER

Besoin de transporter, stocker ou présenter vos produits dans le respect de la chaîne du froid ? Avec plus de 140 agences en France, Petit Forestier, spécialiste de la location frigorifique, a la solution qu'il vous faut.

### Notre Savoir-Faire

Une entreprise familiale au service du froid. Depuis plus de 100 ans Petit Forestier, s'appuie sur un vaste parc locatif – plus de 58 000 véhicules, 48 000 meubles et 3 300 containers frigorifiques – et sur un important réseau d'agences réparties à travers 22 pays. Grâce à ce maillage, Petit Forestier sert plus de 15 000 clients avec la volonté constante de la qualité et de l'excellence du service.

### Un savoir-faire dédié exclusivement au froid.

Petit Forestier accompagne tous les secteurs impactés par la réglementation de la chaîne du froid. Son offre multi-produits (véhicules, meubles et containers frigorifiques) couvre l'ensemble des besoins pour le transport, le stockage ou la présentation de vos produits.

Profitez d'une remise de 15% sur les locations longues durées.

**Engagement avec Relais & Châteaux** | En location courte, moyenne ou longue durée, Petit Forestier propose des produits personnalisables aux couleurs des maisons Relais & Châteaux.

Il intègre un full service\* englobant toutes les opérations de prévention, d'entretien et de réparation. Libéré des contraintes, l'art de vivre des maisons Relais & Château, s'exprime pleinement.

### CONTACT

[www.petitforestier.com](http://www.petitforestier.com) / N° Vert : 0 800 100 296

\*service complet





L'engagement environnemental de Primagaz s'inscrit dans sa trajectoire d'entreprise « Primagaz Next » avec l'objectif de distribuer à ses clients 100% d'énergie renouvelable à l'horizon 2040.

Primagaz accélère le développement du **biopropane\*** à usage domestique et professionnel pour réduire les émissions de CO<sub>2</sub> et contribue à l'amélioration de la qualité de l'air en développant son offre de carburants alternatifs au diesel (BioGPLc et Gaz Naturel pour Véhicules) de manière à ce qu'ils représentent tous les deux 25% de ses volumes distribués en 2025.

Primagaz s'engage aussi pour la transition écologique en réduisant sa propre consommation énergétique et son empreinte carbone.

- -25% de consommations d'ici 2020,

- -25% d'émissions de gaz à effet de serre d'ici 2025,
- 100 % d'énergies renouvelables pour les besoins de ses propres sites.

Enfin, au-delà de son activité, Primagaz s'engage à réaliser des actions concrètes chaque année en France en faveur de la biodiversité et du patrimoine : objectif zéro déchet d'ici 2030, projets de restauration de la biodiversité et du patrimoine naturel en partenariat avec la Fondation du Patrimoine.

**Engagement avec Relais & Châteaux** | Primagaz vous propose en tant qu'adhérents Relais & Châteaux d'opter pour le Biopropane, une énergie renouvelable permettant de respecter les impératifs de votre activité tout en réduisant les émissions de CO<sub>2</sub> de 82% par rapport au fioul\*\*.

#### CONTACT

Lionel D'Oria / +33 (0)7 78 16 01 26 / [ldoria@primagaz.fr](mailto:ldoria@primagaz.fr)

\* Issu d'huiles recyclées et/ou d'huiles végétales hydro-traitées, le biopropane est produit à partir de sources d'origine renouvelable puis incorporé dans le réseau de distribution de Primagaz en France et livré sous forme de certificat vert, appelé « Certificat de Garantie d'Origine » à hauteur de la consommation de gaz propane du client.

\*\* Base Carbone Ademe, Août 2020 : sur la base d'un biopropane issu d'un mix représentatif de biomasse.



EN ROUTE POUR LE 0 DECHET



## TAKE A WASTE

Créé fin 2018, Take a waste est un service clé-en-main de gestion des déchets pour les professionnels de l'hôtellerie-restauration.

Notre raison d'être est de réduire au quotidien la dissipation des ressources. Pour cela, nous proposons à nos clients un service pour mettre en place davantage de tri et progressivement réduire les déchets.

Pour le tri des déchets, nous répondons aux problématiques de conformité réglementaire, d'optimisation des coûts et de l'espace de stockage. Nous travaillons aussi avec les meilleurs partenaires locaux de collecte et recyclage des déchets.

Pour la réduction des déchets, nous ciblons en particulier les plastiques à usage unique et vous accompagnons dans la mise en place de solutions opérationnelles.

Enfin, nous garantissons un suivi rigoureux des déchets (tonnes recyclées et factures), sensibilisons les collaborateurs aux gestes de tri et communiquons sur les bonnes pratiques de nos clients (presse locale et réseaux sociaux) !

**Engagement avec Relais & Châteaux** | Depuis 2019, notre partenariat avec Relais & Châteaux a permis à de nombreux déchets d'être triés et recyclés – ou mieux encore évités.

Par notre action commune nous contribuons à la préservation des ressources naturelles.

### CONTACT

Alexis Lemeillet / +33 (0)6 77 72 46 37 / alexis@takeawaste.fr

# Votre spécialiste en marketing hôtelier. \_\_\_\_\_

Avec WIHP, créez vos stratégies digitales basées sur la transparence du ROI.



wihp  **WIHP HOTELS**

WIHP a pour mission d'accompagner les hôteliers afin de les aider à accroître leurs réservations directes. Nous dédions notre énergie et expertise à construire une solide présence digitale à chaque établissement avec lequel nous travaillons.

Notre métier est de mettre en valeur la personnalité unique de votre établissement et de favoriser l'acquisition de trafic. Nous mettons en place l'ensemble des technologies et outils nécessaires, vous permettant d'atteindre vos objectifs.

WIHP propose ses services sur 3 piliers de la présence digitale des hôteliers : la création de sites internet sur mesure, la gestion de campagnes sur les métamoteurs et la gestion de publicités sur les moteurs de recherche et réseaux sociaux.

Ainsi chaque membre de notre équipe bénéficie d'une expertise dans la distribution hôtelière. Ils sont à votre disposition pour vous apporter des conseils sur les meilleures pratiques, la résolution de problèmes et d'autres solutions à envisager pour améliorer vos performances.

**Témoignage** | « Nous travaillons avec WIHP depuis plusieurs années pour nos établissements Château de Fonscolombe et Château d'Audrieu. Nous apprécions leur professionnalisme et leur réactivité qui nous font gagner beaucoup de temps au quotidien. Leur expertise dans la distribution hôtelière et leur créativité nous permettent d'obtenir des résultats concrets dans notre distribution directe. Suite à la mise en ligne de nos nouveaux sites internet nous avons observé une progression significative du taux de conversion et de notre chiffre d'affaires web. »

Myriam Kournaf Lambert - Directrice Général 2L Collection

## CONTACT

Julien Guinin / +33 (0)1 53 46 10 60 / julien@wihphotels.com



Anjajavy le Lodge, Madagascar © Louise Jasper



## INDEX PAR CATÉGORIE

### CHAMBRE & SPA

- ADA Cosmetics Produits cosmétiques – p. 43
- Dorelan Literie/Couettes et oreillers – p. 44
- Groupe GM Produits cosmétiques – p. 45
- Hamam Linge/Serviette – p. 46
- Hotelys Literie/Couettes et oreillers – p. 47
- Jacuzzi France Jacuzzi – p. 48
- La Bottega Produits cosmétiques – p. 49
- Orlane Produits de spa – p. 22-23
- Palatino Hospitality Produits siglés R&C – p. 50
- Sothys Produits de spa – p. 38-39
- Trousseau Linge/Serviette – p. 51

### ÉQUIPEMENTS

- Blancpain Horlogerie – p. 8-9
- Bragard Uniforme – p. 53
- Casadisagne Luminaires – p. 54
- Chomette Equipement restauration – p. 55
- Ecolab Produits d'entretien et hygiène – p. 56
- Fermob Mobilier extérieur – p. 57
- Mousses Étoiles Parasols – p. 58
- Société Bourguignonne des Cires Bougie – p. 59
- Vapodil Nettoyeur vapeur – p. 60
- Vlaemynck Mobilier extérieur – p. 61

### NOUVELLES TECHNOLOGIES & DIGITAL

- Console Shop & Go Boutique en ligne – p. 63
- Eliophot Communication, web & print – p. 64
- Guestonline Réservation – p. 65
- Menumodo Restaurant – p. 66
- OpenTable Restaurant – p. 67
- Qualitelis Qualité – p. 68
- The Fork Réservation – p. 69
- Victoria digital TV / Internet / IPTV /
- Chromecast – p. 70

### RESTAURANT / BAR

- Absolut Elyx Vodka – p. 6-7
- Affligem Bières – p. 72
- Andrésey Petit-déjeuner – p. 73
- Bemberg Estate Wines Vins – p. 30-31
- Bernardaud Art de la table – p. 32-33
- Bouchard Père & Fils Vins – p. 34-35
- Bridor Petit-déjeuner – p. 74
- Dom Pérignon Champagne – p. 10-11
- Duval Leroy Champagne – p. 12-13
- Glenmorangie Whisky – p. 14-15
- Hennessy Cognac – p. 16-17
- Kaviari Caviar, produits de la mer – p. 75
- M. Chapoutier Vins – p. 36-37
- Moët & Chandon Champagne – p. 18-19
- Nespresso Café – p. 76
- Nestlé Waters Eau – p. 20-21
- Nunshen Thé – p. 77
- Sturia Caviar, produits de la mer – p. 78
- Taittinger Champagne – p. 24-25
- Taylor's Porto – p. 26-27
- Transgourmet Distributeur Alimentaire – p. 79
- Valrhona Chocolat, Pâtisserie – p. 80

### SERVICES

- Eni Energie – p. 82
- Era - Saih Assurance secteur hôtellerie – p. 83
- Gea assurances Assurance secteur hôtellerie – p. 84
- Hertz Location de voiture – p. 85
- Petit forestier Location frigorifique – p. 86
- Primagaz Fournisseur de gaz – p. 87
- Take a Waste Gestion des déchets – p. 88
- Wihp Hotels Web/Marketing – p. 89

## **CONTACTS**

**Charlotte Wesemann** – Directrice internationale des Partenariats  
+ 33 (0)1 45 72 96 65 / [c.wesemann@relaischateaux.com](mailto:c.wesemann@relaischateaux.com)

**Stéphane Renouard** – Chargé des Fournisseurs  
+ 33 (0)1 45 72 96 66 / [s.renouard@relaischateaux.com](mailto:s.renouard@relaischateaux.com)

**Hélène Grison** – Chef de projets Partenariats  
+ 33 (0)1 45 72 96 63 / [h.grison@relaischateaux.com](mailto:h.grison@relaischateaux.com)



**RELAIS &  
CHATEAUX**

[my.relaischateaux.org/partenaires](https://my.relaischateaux.org/partenaires)