



RELAIS &
CHATEAUX

MANIFESTE



EDITO

Valoriser et préserver la diversité des cuisines et des hospitalités du monde, lutter contre la standardisation excessive au sein des établissements : voilà aujourd'hui l'objet de notre démarche. Chez Relais & Châteaux, nous souhaitons dynamiser et revivifier les arts de vivre et leurs valeurs à travers le partage, la transmission et la préservation des ressources.

Ainsi est né en 2014 ce Manifeste présenté à l'Unesco par le comité des tables Relais & Châteaux, constitué d'hommes et de femmes, sommeliers, cuisiniers et maîtres de maison. Ce mouvement décline vingt engagements forts et s'inscrit dans un combat que nous souhaitons mener avec d'autres au plan mondial.

Par cette prise de parole nous souhaitons engager un mouvement militant pour « rendre le monde meilleur par la table et l'hospitalité ». Nous allons le faire avec humilité mais avec pugnacité.

OLIVIER ROELLINGER
Vice-président
Relais & Châteaux

PHILIPPE GOMBERT
Président
Relais & Châteaux

UN MONDE MEILLEUR, PAR LA TABLE ET L'HOSPITALITÉ

L'humanité, riche de ses différences, partage et transmet à chaque génération, partout dans le monde, deux traditions : la table et l'hospitalité. Ces deux traditions ont participé de tout temps à l'art de vivre et à la paix dans le monde. La table et l'hospitalité doivent en conséquence, et en permanence, être à la fois préservées et revivifiées pour continuer à jouer ce rôle essentiel dans le bien-vivre ensemble.

La cuisine est, depuis quelques années, confrontée à différentes évolutions négatives.

La nourriture industrielle a des impacts inacceptables sur l'environnement et sur la santé des consommateurs, les pratiques alimentaires se dérèglent au détriment du bien-vivre de chacun. Par ailleurs, de nombreux cuisiniers s'engagent dans une succession de modes peu cohérentes et souvent extrêmes. La fuite de certains vers un luxe toujours plus ostentatoire et standardisé éloigne la cuisine de son rôle et de son véritable potentiel.

Nous sommes, chez Relais & Châteaux, tous des artisans de l'hôtellerie-restauration dispersés sur la planète, héritiers de la grande histoire culturelle de l'hospitalité et des cuisines du monde et nous faisons le choix d'être fidèles à la mission que nous nous sommes donnée : préserver et transmettre la singularité des cuisines, pour éviter le renoncement et la facilité qui guettent nos civilisations de l'immédiat ; rappeler tous les jours, par notre pratique d'artisans, que notre humanité s'exprime et se ressource toujours dans le partage du beau et du bon.

L'émotion d'une saveur associée à la magie d'un lieu et à l'authenticité d'un accueil, voilà le socle sur lequel nous appuyons notre conviction de pouvoir influencer pour que le monde soit meilleur demain.

Chez Relais & Châteaux, nous savons que d'autres y travaillent aussi et nous voulons, à la tête de nos maisons, nous joindre à eux et constituer une référence dans ce combat.



CE COMBAT NOUS AMÈNE À AGIR SUR 3 REGISTRES :

PRÉSERVER LES CUISINES DU MONDE

—

Les maisons Relais & Châteaux sont à la fois des sentinelles, garantes de ce que le terroir a de plus précieux, et des éclaireurs ouvrant la voie à la cuisine de demain, créative, responsable et engagée. Nous devons proposer une cuisine en résonance avec un lieu, où la sincérité des hommes et des femmes qui la font et qui la servent reste la règle d'or. Nous avons pour cela à nous associer aux paysans et aux pêcheurs, autour de la planète, pour protéger le garde-manger de l'humanité, sauvegarder la biodiversité des races animales, des légumes et des fruits, respecter les saisons. Plus encore, nous devons tous, en toute liberté, sauvegarder et promouvoir la diversité culturelle des cuisines et des hospitalités dans le monde comme un patrimoine immatériel de l'humanité.

PARTAGER LA PASSION DU BEAU ET DU BON

—

La famille Relais & Châteaux œuvre chaque jour pour que sa passion pour le beau, le bon et l'unique, qui crée des moments d'exception pour quelques-uns, ne soit pas un luxe réservé à une élite mais une richesse partagée au quotidien avec tous ceux qui participent de cet écosystème original. Nous créons et nous partageons la valeur ajoutée avec plusieurs communautés : les petits producteurs de toutes les contrées où nous sommes installés, souvent les plus isolées du globe, les centaines de jeunes que nous accueillons dans une première phase de compagnonnage, auxquels nous transmettons un métier et des compétences universelles, nos collaborateurs avec qui nous formons une communauté de travail unie dans la même ambition, et tous les territoires au sein desquels cet écosystème rayonne.

ÊTRE ACTEURS D'UN MONDE PLUS HUMAIN

L'ambition des maisons Relais & Châteaux est que l'expérience vécue chez nous soit inspirante pour nos clients, nos fournisseurs, nos collaborateurs, nos partenaires locaux et que, de proche en proche, nous devenions ensemble les artisans d'un monde plus humain. Oui, plus humain parce que plus sensible et plus attentif à ces « détails du monde » que peuvent sembler être la table et l'hospitalité, et qui sont en réalité les fondements d'une humanité pacifiée et ouverte au monde. Nous mènerons ce combat avec tous les alliés qui considèrent comme nous qu'il vaut la peine d'être mené. Nous avons, chacun, des engagements individuels, nous engageons aujourd'hui avec ce manifeste, une démarche collective de long terme, décrite dans notre document « 20 engagements pour la table et l'hospitalité ».



C'est ce mouvement de préservation et d'inspiration en faveur d'un monde meilleur, plus juste, plus sain et plus joyeux, que la grande famille Relais & Châteaux a décidé d'impulser, pour participer au ré-enchantement du monde.

20 ENGAGEMENTS POUR LA TABLE ET L'HOSPITALITÉ

CE DOCUMENT VIENT EN COMPLÉMENT DE NOTRE MANIFESTE POUR GUIDER, PAR 20 ENGAGEMENTS CONCRETS, L'ACTION QUOTIDIENNE DE NOS MAISONS. LES ENGAGEMENTS SONT CONSTRUITS À PARTIR DES TROIS CHAPITRES QUI STRUCTURENT LE MANIFESTE.

PRÉSERVER LES CUISINES DU MONDE

101

Proposer une cuisine qui soit le témoignage et l'expression d'un environnement naturel, d'un environnement culturel, d'une histoire locale pour illustrer la diversité culturelle des cuisines du monde.

ASTRID & GASTÓN - *Lima, Pérou*

En savant et talentueux interprète des saveurs, Gastón Acurio a fait de Lima la Mecque non seulement de la gastronomie péruvienne mais aussi sud-américaine. La cuisine du restaurant Astrid & Gastón, raconte l'histoire du Pérou et de sa terre. À travers la carte « Memorias de mi tierra » (Mémoires de mes terres), Gastón Acurio et le chef Diego Muñoz changent tous les six mois de menus pour refléter non seulement la diversité culturelle du terroir, sa richesse mais aussi un véritable respect de la saisonnalité des produits.



| 02

Promouvoir la richesse infinie des différentes cultures de l'accueil dans le monde en veillant à préserver l'harmonie et le caractère de chacune des maisons Relais & Châteaux et de leur territoire d'ancrage, au travers des jardins, du patrimoine bâti, des arts de la table, des arts décoratifs, des rites d'accueil ou de vie.

THE YIHE MANSIONS - *Nankin (Jiangsu), Chine*

C'est à Nankin que le gouvernement de la nouvelle République de Chine s'installe en 1927 et c'est dans ce contexte que sont construits des hôtels particuliers dont le Yihe Mansions est la plus parfaite illustration. Témoignage de l'architecture moderne chinoise connue aussi sous le nom de Style de la République ou Style national, les hôtels particuliers ont été restaurés avec raffinement, respect des matériaux et techniques de construction de l'époque, ce qui a permis au Yihe Mansions d'être distingué par l'UNESCO en 2014.

| 03

Veiller à cultiver des relations humaines permettant à nos hôtes de se sentir accueillis « chez des amis », dans un lieu animé par la passion de maîtres de maisons qui prennent plaisir à partager leur bonheur d'y vivre.

POST LECH ARLBERG - *Lech am Arlberg, Autriche*

La passion du partage et de l'accueil : voilà le leitmotiv de la famille Moosbrugger qui depuis 1937 prend soin de ses clients en offrant une vraie expérience de l'hospitalité. Être aux petits soins, répondre aux besoins de chacun, offrir le traditionnel goûter autour d'un feu de cheminée, voilà les engagements de Sandra et Florian Moosbrugger.



| 04

Installer dans la durée un dialogue suivi, sur le terrain, avec les acteurs des filières agricoles et maritimes afin de développer une fonction de conservatoire des espèces et des variétés rares, pour contribuer à la protection de la biodiversité.

GEORGES BLANC PARC & SPA - *Vonnas, France*

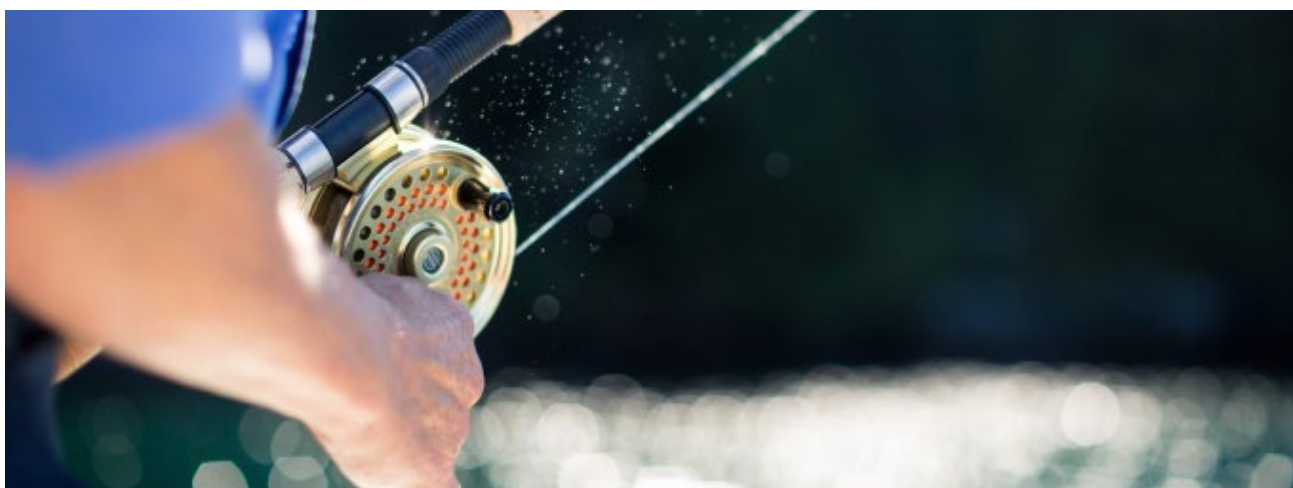
Passionné par le terroir qui l'a construit, Georges Blanc, aux fourneaux depuis 1968 de la prestigieuse auberge familiale, n'a de cesse de valoriser la Bresse à travers la carte de son établissement. C'est donc tout naturellement que Georges Blanc, président de l'Appellation d'Origine Protégée « A.O.P. Volaille de Bresse » s'impose comme le fervent défenseur de cette espèce et de sa conservation.

| 05

Participer à la préservation des ressources halieutiques et de la biodiversité marine par la promotion rigoureuse des méthodes de pêche responsable et par un soutien accru à toutes les mesures destinées à lutter contre la fragilisation des océans.

LYMPSTONE MANOR - *Devon, Royaume-Uni*

Ne pas pêcher le poisson pendant la période de frai, connaître la taille minimum des poissons que l'on pêche, s'assurer que les méthodes de pêche sont éthiques et durables : voilà les engagements de Michael Caines qui mets en avant des poissons méconnus dans ses menus. Mobilisé et engagé pour une gastronomie durable, il sensibilise les clients et les nouvelles générations de chefs à la pêche durable, à l'importance de l'approvisionnement local et à la cuisine zéro kilomètre.



| 06

Contribuer à préserver les ressources naturelles et les écosystèmes en réduisant de façon drastique le gaspillage et le pillage alimentaire, en utilisant des produits locaux de saison.

BLACKBERRY FARM - *Walland, Tennessee, États-Unis*

1 700 hectares sont ici convertis en exploitation agricole et fournissent tout au long de l'année et selon les saisons, les cuisines de l'établissement en produits frais. Fromage, légumes, miel et cidres sont tous produits à la ferme et constituent les ingrédients d'une cuisine simple qui mêle avec subtilité les richesses du territoire local.

| 07

Déployer tous les moyens techniques et humains disponibles aux fins de limiter l'impact de l'activité des maisons Relais & Châteaux sur l'environnement et le climat, en étant exemplaires sur au moins trois terrains : l'énergie, l'eau, les déchets.

A QUINTA DA AUGA - *Saint-Jacques-de-Compostelle, Espagne*

A Quinta da Auga a investi dans la micro-cogénération (refroidie par les eaux de la Sar), procédé utilisant le gaz pour répondre à la demande en eau chaude sanitaire de l'établissement, réduisant ainsi la consommation d'électricité du site de 40 % par rapport aux méthodes traditionnelles ; installé quinze panneaux solaires soigneusement dissimulés afin de préserver l'architecture de l'hôtel ; et mis en place le chauffage et le refroidissement au sol dans tous les bâtiments. Cette dernière innovation met en œuvre un système de puits géothermiques et de pompes à chaleur de 150 mètres de profondeur. Avec ce système, A Quinta da Auga utilise les murs de pierre anciens et épais des bâtiments, ainsi qu'une isolation soignée des planchers et des plafonds, pour réaliser des économies considérables par rapport aux technologies conventionnelles.



| 08

Allier l'exigence du goût aux connaissances de nutrition et santé, pour engager et orchestrer la complémentarité des exigences de bien-être avec celles des plaisirs de la table.

LES PRÉS D'EUGÉNIE MICHEL GUÉRARD - *Eugénie-les-Bains, France*

Le triple étoilé Michel Guérard, initiateur de la cuisine santé a fait du village d'Eugénie-les-Bains aux quelques 500 âmes, le « Premier Village Minceur de France ». Convaincu que les plaisirs de la table peuvent s'associer aisément à une alimentation saine, il créa alors « l'École de Cuisine de Santé® » qui met en scène les bases de la nutrition sans délaissier les exigences du goût.

| 09

Participer, dans chaque région du monde, au développement chez les plus jeunes, d'une culture du goût et de toutes les bonnes pratiques d'une alimentation saine.

PALAZZO SENECA - *Norcia, Italie*

Co-fondatrice du mouvement *Salus Per Cibum*, la famille Bianconi s'engage au quotidien pour promouvoir une alimentation saine et bénéfique pour la santé. Partant du constat qu'il est difficile de consommer des aliments sains, sans additifs et riches en nutriments, SPC s'est créé non seulement comme un mouvement d'idées, mais aussi comme un label de qualité pour les produits alimentaires, surtout avec l'objectif de transmettre une alimentation saine aux générations futures.



S'inscrire comme héritiers d'une histoire de la cuisine, de la table et de l'hospitalité, pour contribuer à la transmission et à l'enrichissement de ce patrimoine immatériel de l'humanité, comme l'humanité.

ASABA - *Shuzenji, Japon*

Il y a 1200 ans cette demeure était un « Shukubo », temple bouddhiste qui offrait l'hébergement à ses visiteurs venus prier et méditer. Considéré comme une des plus belles adresses japonaises d'hébergement traditionnel tenue depuis plus de 500 ans par la famille Asaba, cette maison est ainsi le témoignage d'un patrimoine riche au pays du soleil levant. Jardins autour d'un étang, bains aux sources d'eau chaude, mais également traditionnel théâtre nô interprété au bord de l'eau, sont autant d'éléments qui font d'Asaba l'héritier d'une histoire à transmettre et l'adepte de la philosophie « Onkochishin » (« apprendre du passé »).



PARTAGER LA PASSION DU BEAU ET DU BON

| 11

Mettre en place un code de bonne conduite et de fidélité auprès des petits producteurs qui approvisionnent nos restaurants avec une rémunération appropriée de leur production, qui leur permette de bien vivre d'une agriculture bio ou agroécologique, sans intrants chimiques ni OGM, évitant également la surproduction et l'assèchement des ressources.

TXAI RESORT ITACARÉ - *Itacaré, Brésil*

À travers l'Association des Amis de l'Institut TXAI (Companions of Txai Institute), cet établissement s'engage pour un tourisme durable qui préserve les ressources naturelles pour les générations futures. Elle offre de plus un véritable soutien aux populations locales dans leur culture des terres et stimule leur citoyenneté en une prise de conscience de l'importance du respect de l'environnement. Ainsi 23 familles de petits producteurs s'engagent à produire des fruits et légumes bio qui seront partiellement consommés par le Txai Resort Itacaré ou revendus sur le marché bio du village.



Construire des parcours d'intégration des jeunes dans l'esprit du compagnonnage afin que les compétences acquises dans nos Maisons leur assurent une reconnaissance professionnelle dans le monde entier.

HÔTEL ET RESTAURANT RÉGIS & JACQUES MARCON

Saint-Bonnet-le-Froid, France

Membres de l'Association Générations Cuisines & Cultures, Régis et Jacques Marcon font la promesse de l'éducation et de la transmission du savoir-faire. Maîtrise du geste, sensibilisation au goût, connaissance des produits sont autant de défis à relever qui permettront aux jeunes de valoriser leurs acquis dans les maisons du monde entier. Ainsi, à travers leurs actions éducatives, ils favorisent le parcours des apprentis de maison en maison pour parfaire leur savoir-faire auprès des chefs les plus influents.



| 13

Donner à nos collaborateurs des conditions de travail et de rémunération qui leur permettent de partager pleinement l'ambition de nos maisons et d'en être les premiers ambassadeurs auprès de nos clients et dans leur environnement familial et local.

JABULANI - *Hoedspruit, Afrique du Sud*

Chez Jabulani, alors qu'un grand soin est apporté aux animaux de la réserve, les hommes méritent aussi de la considération. C'est dans ce cadre que l'établissement soutient un certain nombre d'initiatives visant à éduquer les enfants de l'école de Paulos Ngobeni, village situé à proximité de la réserve. Autre initiative de Jabulani : faire évoluer les employés en développant leurs compétences et leur permettre ainsi d'accéder progressivement à un statut qui les aidera à gagner correctement leur vie et faire vivre décemment leur famille.

| 14

Développer, comme nulle part ailleurs, « l'art de prendre soin de l'autre » par l'honneur et le plaisir de servir, de porter à chacun une attention personnalisée, faisant d'un moment Relais & Châteaux, un moment de vie unique, fraternel, ressourçant et inspirant.

BENIYA MUKAYU - *Kaga-shi, Japon*

Beniya Mukayu plonge ses hôtes dans la simplicité de la culture japonaise traditionnelle, afin de ressourcer en profondeur le corps aussi bien que l'esprit. La maison est soigneusement conçue telle une invite à la méditation, et durant leur séjour les hôtes sont conviés à profiter du calme des temples alentour, ainsi qu'à apprécier les bienfaits thérapeutiques de l'artisanat japonais traditionnel. Le mot *mukayu*, affectionné par d'antiques penseurs chinois, fait allusion à un monde où les valeurs conventionnelles sont inversées et où des choses d'apparence anodine peuvent receler une valeur cachée considérable. L'approche déployée par la maison est, en quelque sorte, un reflet de son nom : elle plonge ses hôtes dans la simplicité avec une approche personnalisée et bienveillante.



Nouer des relations avec les autorités locales pour participer à la conception et la mise en place de programmes de développement local.

AUBERGE DU SOLEIL - *Rutherford, Californie, États-Unis*

Collectionnant les labels écologiques (Tripadvisor® Greenleaders™, Bay Area Green Business Certified, Green Spa Network Partner, Whole World Water) L'Auberge du Soleil s'engage chaque jour à préserver et valoriser la culture et le terroir local en faisant des employés et des clients, les gardiens de la richesse de la Napa Valley. À travers l'association Napa Valley Vine Trail (NVVT), l'Auberge du Soleil promeut ce territoire en construisant, au sein même du vignoble, un réseau de sentiers pour randonnées pédestres ou pistes cyclables pour que tout le monde puisse non seulement prendre conscience de cet environnement précieux et profiter pleinement de ce qui constitue l'une des plus prestigieuses régions viticoles américaines.



ÊTRE ACTEURS D'UN MONDE PLUS HUMAIN

116

Participer activement à la promotion des métiers manuels pour mettre en valeur l'unicité, la beauté et la grandeur du geste par la main, et contribuer ainsi à donner à de nombreux jeunes des perspectives professionnelles qu'ils n'imaginent pas.

SUJÁN SHER BAGH - *Ranthambhore, Inde*

Membre du groupe d'hôtels de luxe Suján, le Sher Bagh entretient avec sa communauté d'implantation une relation qui intègre naturellement l'objectif de responsabilité sociétale poursuivi par le groupe : contribuer à l'épanouissement d'une société économiquement progressiste, respectueuse de l'environnement et en harmonie avec elle-même. Enraciné localement, le Sher Bagh veille à nouer, avec la communauté locale, des liens axés sur le partage et la coopération économique. Le camp favorise notamment l'emploi local en recrutant de nombreux employés sur place, et contribue au développement des compétences en formant de jeunes ruraux à entrer dans le secteur de l'hôtellerie.



Commenter de façon pédagogique, quand l'occasion s'en présente, le manifeste Relais & Châteaux et ses vingt engagements à nos clients, pour conduire les plus intéressés d'entre eux à faire évoluer leurs pratiques touristiques vers des attitudes et des engagements plus responsables.

RELAIS & CHÂTEAUX ASSOCIATION

C'est à l'UNESCO, lieu hautement symbolique de défense de la Culture, de l'Éducation et des Sciences que les vingt engagements du Manifeste Relais & Châteaux sont énoncés auprès de plus de 100 journalistes du monde entier. En créant ces préceptes, l'Association Relais & Châteaux met au coeur de ses préoccupations la recherche d'un monde meilleur par l'hospitalité et la cuisine.

S'investir localement avec nos collaborateurs pour aider les communautés, dans certains territoires, à retisser des liens entre la ville et la campagne.

ANJAJAVY - *Madagascar*

Anjajavy travaille étroitement avec l'ONG Écoles du Monde et participe alors au développement de quatre villages isolés voisins du lodge. En soutenant financièrement le développement de micro-entreprises locales, l'engagement concerne l'éducation, la pêche (achat de canoës, filets...), l'agriculture (achat de semences et d'engrais), l'apiculture (achat de ruches), le bétail et l'artisanat. Enfin, l'hôtel emploie une centaine de personnes des villages voisins et participe ainsi à valoriser la campagne et ses ressources et à freiner ainsi le départ des populations vers les villes.



Nouer des alliances, tant localement qu'à l'échelle de la planète, avec des acteurs engagés dans les mêmes combats (lutte contre le gaspillage alimentaire, lutte pour le maintien des agricultures vivrières, conservatoires des espèces...).

RELAIS & CHÂTEAUX ASSOCIATION

En adhérant depuis 2009 au programme Ethic Ocean, Relais & Châteaux lutte pour la défense des produits de la mer et la protection des réserves halieutiques. C'est dans ce contexte que les membres se sont engagés à retirer de leur carte le thon rouge de Méditerranée. En 2020, les scientifiques de ICCAT (International Commission for the Conservation of Atlantic Tuna) notifient que le stock de thon rouge de l'Atlantique Nord-Est et de la Méditerranée (*Thunnus thynnus*) est en meilleure santé et plutôt bien géré. Les ONG confirment alors que le thon rouge provenant de cette zone peut à nouveau être recommandé à la consommation (mais toujours avec modération). La régénération de l'espèce a été permise en partie grâce aux efforts déployés par les chefs de Relais & Châteaux pendant 11 ans pour limiter la consommation de thon rouge.

Partager publiquement et au nom du mouvement Relais & Châteaux, entre propriétaires de maisons, chefs, maîtres d'hôtel, sommeliers, gouvernantes, la même parole engagée à l'occasion de rencontres locales ou d'événements internationaux, et participer ainsi à « rendre le monde meilleur par la table et l'hospitalité ».

RELAIS & CHÂTEAUX ASSOCIATION

Le Manifeste Relais & Châteaux signé solennellement à l'UNESCO en 2014 est transmis, exposé et commenté dans l'ensemble des maisons en veillant à la bonne compréhension des engagements et à la mise en oeuvre des actions.