



MAI 2022

**« SYMPHONIE DES ALGUES » POUR
LA JOURNÉE MONDIALE DE L'OCÉAN**
RELAIS & CHÂTEAUX MET EN AVANT CES VÉGÉTAUX DE LA MER
INDISPENSABLES À LA VIE MARINE

Depuis 2009, les 580 établissements Relais & Châteaux dans plus de 60 pays œuvrent collectivement pour sensibiliser leurs clients aux produits de la mer durables. Pour la cinquième année consécutive, Relais & Châteaux célébrera la Journée mondiale de l'océan en partenariat avec Ethic Ocean.

Les Nations Unies ont annoncé le thème de la Journée mondiale de l'océan qui aura lieu le 8 juin 2022 : « **Revitalisation : action collective pour l'océan** » ; l'objectif de cette journée est de sensibiliser le grand public sur la nécessité de trouver un nouvel équilibre pour l'océan, de cesser d'en épuiser les ressources afin de restaurer les écosystèmes marins.

Pour donner plus de résonance à ce thème, Relais & Châteaux (dont environ 20 % des établissements sont installés à proximité immédiate d'une étendue d'eau douce ou salée) célèbre l'événement en mettant les algues au menu d'un grand nombre de ses restaurants.

Pourquoi les algues

Ces végétaux sont non seulement riches en nutriments mais constituent également un important système de séquestration de carbone. Grâce à la photosynthèse, les algues, comme tous les végétaux, produisent de l'oxygène. L'océan est ainsi à l'origine de plus de 50 % de l'oxygène (grâce en particulier aux micro-algues). Qu'elles soient cueillies en milieu naturel ou cultivées, **les algues sont nos alliées dans la lutte contre le changement climatique**.

Traditionnellement présentes en Asie depuis des siècles, les algues y sont appréciées pour leur riche goût umami et leurs bienfaits sur la santé. Leur popularité s'accroît dans le reste du monde avec **35,7 millions de tonnes d'algues produites en 2019 contre seulement 2 millions de tonnes en 1970** (source : FAO 2021).

Les algues présentent **des vertus bénéfiques pour notre santé**. Elles sont riches en minéraux (iode, magnésium, calcium...), fibres, antioxydants. Dans le cadre d'une alimentation équilibrée et variée, les algues ont donc leur rôle à jouer !

Les **vertus environnementales** sont également au rendez-vous. Les algues en plus d'être des puits de carbone, peuvent contribuer à dépolluer les estuaires, réduire l'acidification des océans, lutter contre l'érosion des côtes, offrir un habitat à des écosystèmes d'une grande biodiversité. Les algues n'ont pas fini de nous surprendre avec des usages également non alimentaires : **production de biocarburant ou encore de matières plastiques**

renouvelables...

De plus, les algues n'ont pas besoin d'intrants (engrais...) pour se développer, et leur croissance peut être très rapide. Cependant, comme toutes ressources naturelles, **il est important de les cueillir ou de les cultiver tout en respectant leur écosystème.**

Une symphonie des algues (#SeaweedSymphony) pour revitaliser l'océan (#RevitalizeTheOcean)

La participation à cette campagne annuelle met en valeur la **charte pour la préservation des ressources marines** (signée dès 2009) et le **Manifeste de Relais & Châteaux** (présenté à l'UNESCO en 2014) pour rendre le monde meilleur à travers la table et l'hospitalité en s'engageant « ... à protéger la biodiversité des océans » et à « établir de solides relations avec les agriculteurs et pêcheurs locaux » (engagements 4 et 5 de la Vision Relais & Châteaux).

Tout au long du mois de juin, **des centaines de chefs Relais & Châteaux mettront à l'honneur une belle diversité d'espèces d'algues**. Elles seront présentes au travers de leurs menus, dans leurs cours de cuisine ; les consommateurs du monde entier seront ainsi incités à les intégrer dans leur alimentation.



Le chef **Shinobu Namae du Relais & Châteaux L'Effervescence** - restaurant 3 étoiles Michelin à Tokyo, au Japon – représentant l'association à cette occasion, prendra la parole à New York sur la scène principale des Nations Unis pour la Journée mondiale de l'océan à New York, le 8 juin.

Le chef Namae poursuit un doctorat en microéconomie de l'agriculture à l'Université de Tokyo. Il étudie le fonctionnement de notre système alimentaire et les implications de l'alimentation sur notre corps. Le but ultime du chef Namae est de promouvoir l'alimentation idéale pour un avenir vertueux. De plus, c'est un apnéiste passionné qui a personnellement été témoin de la désertification des fonds marins au fil des ans. Il et considère ainsi qu'il a un rôle à jouer en tant que chef pour promouvoir le changement afin de préserver nos océans.

« *L'océan, avec son extraordinaire biodiversité, joue un rôle fantastique. Il constitue l'un des avenirs de l'humanité. L'océan吸吸ue un tiers du CO2 émis en excès par les humains, mais il commence à s'asphyxier. Il est primordial de le préserver tout en respectant tout ce qu'il nous apporte. Les algues sont une des ressources vitales indispensables à la vie sur Terre, savourons-les sans oublier la fragilité de ces écosystèmes et respectons-les !* » **Gilles Boeuf, Président d'Ethic Ocean.**

« *La créativité culinaire d'un chef avec les algues peut inspirer un changement, mais ensemble, en travaillant collectivement en tant que plus grande association mondiale de chefs, nous pouvons inspirer tout un monde* », a déclaré **Olivier Roellinger, vice-président de Relais & Châteaux**. « *C'est le début d'une revitalisation et d'un nouvel avenir pour nos océans.* »

Pour **Shinobu Namae, Relais & Châteaux L'Effervescence** : « *Un chef ne fait pas que cuisiner des choses délicieuses. Un chef est une personne qui peut connecter les producteurs aux consommateurs pour transmettre des valeurs et pratiques essentielles à la vie. Nous devons reconnecter la nature et la culture et montrer à quel point nous sommes tous connectés.* »

Pour découvrir les campagnes des années précédentes, rendez-vous sur *Instants*, le magazine de Relais & Châteaux : <https://www.relaischateaux.com/us/magazine/our-commitments/fish-unknown>

À propos d'Ethic Ocean

Ethic Ocean est une organisation environnementale dédiée à la préservation des ressources halieutiques et des écosystèmes marins. Sa mission consiste à créer des opportunités de changement et à contribuer à la mise en œuvre de pratiques durables au sein de la filière. Ethic Ocean travaille avec toutes les parties prenantes pour les aider à s'approvisionner en espèces dont les stocks ne sont pas surexploités ou qui ont été élevées de manière responsable. Pour plus d'informations, visitez www.ethic-ocean.org.

À propos de Relais & Châteaux

Créée en 1954, Relais & Châteaux est une association de 580 hôtels et restaurants d'exception tenus par des indépendants qui sont tous animés par la passion de leur métier et très attachés à l'authenticité des relations qu'ils nouent avec leurs clients. Relais & Châteaux est présent dans le monde entier, de la Provence aux vignobles de Napa Valley en passant par les plages de l'océan Indien. Ses établissements proposent la découverte d'un style de vie inspiré par la culture locale et une plongée unique dans l'histoire de l'humanité. Les membres de Relais & Châteaux éprouvent le profond désir de protéger, de faire vivre et de valoriser la richesse et la diversité de la cuisine et des cultures hospitalières du monde entier. Ils s'engagent à préserver les patrimoines locaux et l'environnement, une ambition portée dans le Manifeste présenté en novembre 2014 à l'UNESCO.

www.relaischateaux.com