

1^{er} Juin 2020

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

« ODE AUX COQUILLAGES »
**POUR LA JOURNÉE MONDIALE DE L'OCÉAN DES NATIONS UNIES : LES CHEFS
RELAIS & CHÂTEAUX SOUTIENNENT LES CULTIVATEURS DE LA MER ET PRÉSERVENT LE
PATRIMOINE DES POPULATIONS VIVANT SUR LE LITTORAL**

Cette année, ils ont décidé de mettre en lumière les coquillages et plus particulièrement les bivalves à travers de nombreuses initiatives destinées au grand public : cours de cuisine, menus, recettes, visites... La campagne a aussi pour objectif d'expliquer l'interconnexion entre les chefs, leurs producteurs et l'océan. Dans ce contexte, un court métrage avec le chef Relais & Châteaux Mauro Colagreco a été sélectionné pour être diffusé à la conférence officielle de la Journée mondiale de l'océan le 8 juin, organisée virtuellement par l'ONU.

En partenariat avec l'ONG Ethic Ocean, l'association a décidé de mettre en avant les mollusques bivalves et leurs producteurs pour la campagne de cette année baptisée **Ode aux coquillages**. « Les bivalves telles que les huîtres sont des organismes filtreurs, ils n'ont donc pas besoin d'être nourris. Ce sont de véritables gardiens de la mer qui filtrent l'eau en grandissant et qui sont d'excellents indicateurs de l'état de santé de l'écosystème marin », affirme Gilles Boeuf, président d'Ethic Ocean.

Ode aux coquillages illustre parfaitement le **thème de la Journée mondiale de l'océan de 2021 des Nations Unies**, « **L'océan : vie et subsistance** », produit par l'organisation à but non lucratif Oceanic Global, qui explique en quoi l'océan est source de vie pour l'humanité. Relais & Châteaux a réalisé un court métrage en collaboration avec l'association Ethic Ocean qui sera **diffusé pour la première fois sur la scène principale de la conférence officielle de la Journée mondiale de l'océan le 8 juin**, organisée virtuellement par l'ONU.

[Vidéo ICI](#)

Le film retrace la collaboration entre Mauro Colagreco, chef du restaurant Relais & Châteaux Mirazur à Menton, en France (élu meilleur restaurant du monde 2019 selon le classement World's 50 Best Restaurants), et l'entreprise familiale d'élevage de coquillages Camargue Coquillages, qui produit des moules et des huîtres. Le film dévoile avec poésie le lien qui unit le chef, le producteur et l'océan, incarnant à merveille la mission d'un chef Relais & Châteaux.

Conformément aux engagements de l'association, Mauro Colagreco, dont le restaurant était le premier au monde à recevoir la certification « Plastic Free », s'engage à préserver la planète. Un chef doté d'un sens des responsabilités hors du commun, qui sait casser les codes et qui se bat sans relâche pour agir en faveur de l'environnement. « Il n'y aurait pas de vie sur Terre sans les mers, sans nos océans. On dit souvent que le problème réside dans l'alimentation. Je pense plutôt que l'alimentation nous apporte la solution. Il est encore temps de réinventer notre monde. »

Avec près de 100 établissements Relais & Châteaux situés à proximité d'une étendue d'eau douce ou d'eau de mer, le lien étroit qui unit nombre de ces hôtels et restaurants ainsi que les communautés côtières est indéniable. Pour Gérald Passédat du Relais & Châteaux Petit-Nice Passédat : « Après des années d'épuisement des ressources, la situation s'améliore grâce notamment aux réserves naturelles qui ont été créées autour de Marseille. À mon échelle, je ne mène que des actions de bon sens, comme mes parents avant moi. Le circuit court, nous le pratiquons depuis plus de 100 ans. Je me fournis en coquillages de l'Étang de Thau, de la baie de Tamaris, mais aussi en Camargue et en Corse. Respecter l'environnement, c'est aussi faire confiance aux pêcheurs. Quand les coquillages arrivent, nous avons cette discussion indispensable entre la cuisine et la salle pour que la transmission se fasse avec le client, pour le sensibiliser aux bonnes pratiques, de manière évidente et ludique, sans donner de leçon. »

Olivier Bellin, chef du Relais & Châteaux l'Auberge des Glazicks raconte : « Le point commun entre Jean-Jacques Cadoret et moi, est depuis très longtemps notre passion pour le travail bien fait. Ses huîtres naissent et passent près de trois à quatre ans d'élevage dans la baie de Carantec leur donnant un goût et une chair unique. La finalité se passe dans la rivière du Belon ce qui en fait une finition tout en rondeur. Il y a quelques années, cette famille cultivatrice de la mer a sauvé l'huître plate la fameuse Belon qui allait disparaître de nos plateaux de la mer. »

Le 8 juin, plusieurs chefs créeront des plats et menus spéciaux comme la Bastide Saint-Antoine, le Mas des herbes blanches ou encore le restaurant gastronomique « Marcelle » du Domaine de Verchant. Le chef Thibaut Gamba du restaurant La Table au Clarance Hotel Lille a prévu un menu « Ode aux coquillages » pour une semaine à partir du 9 juin ainsi que la possibilité de participer à une immersion exceptionnelle avec le chef dans les cuisines afin d'apprendre à cuisiner les coquillages bio de la Côte d'Opale, des îles Chausey et des côtes normandes.

Malgré les défis auxquels les chefs ont été confrontés depuis de nombreux mois, la décision de faire cette campagne annuelle témoigne de la volonté de Relais & Châteaux de continuer à agir conformément à ses engagements. Olivier Roellinger, vice-président de Relais & Châteaux, rappelle d'ailleurs que : « l'engagement des Relais & Châteaux à s'approvisionner en produits de la mer durables remonte à 2009, avec la signature d'une charte par tous les membres de l'association reconnaissant le rôle majeur qu'ils peuvent jouer pour la préservation des ressources, en tant que prescripteurs clé dans le choix des espèces qu'ils achètent. Cette mission est d'autant plus importante aujourd'hui alors que la pandémie de Covid-19 a mis en évidence les déséquilibres de notre système alimentaire. »

Pour en savoir plus sur les campagnes des années précédentes, rendez-vous sur la page de notre magazine Instants : <https://www.relaischateaux.com/fr/magazine/nos-engagements>

À propos de Ethic Ocean

Ethic Ocean est une organisation environnementale dédiée à la préservation des ressources halieutiques et des écosystèmes marins. Sa mission est de créer des opportunités de changements et de contribuer à la mise en œuvre de pratiques d'approvisionnement durables au sein de la filière pêche et aquaculture. Ethic Ocean a pour objectif de lutter contre la surexploitation des espèces halieutiques et les pratiques d'élevage dommageables pour l'environnement.

www.ethic-ocean.org

À propos de Relais & Châteaux

Créée en 1954, Relais & Châteaux est une association de 580 hôtels et restaurants d'exception dans le monde, tenus par des hommes et des femmes indépendants, tous animés par la passion de leur métier et très attachés à l'authenticité des relations qu'ils établissent avec leurs clients. Présents sur les cinq continents, des vignes de la Napa Valley à la Provence en passant par les plages de l'océan Indien, Relais & Châteaux invite chacun à découvrir de délicieux voyages et un art de vivre inscrit dans la culture d'un lieu et à partager une histoire humaine unique. Les membres de Relais & Châteaux ont le profond désir de protéger, faire vivre et valoriser la richesse et la diversité de la cuisine et des cultures hospitalières de la planète. Ils ont porté cette ambition, comme celle de la préservation des patrimoines locaux et de l'environnement.

www.relaischateaux.com

#OdeToShellfish #RelaisChateaux #EthicOcean #UNworldoceansday #OdeAuxCoquillages