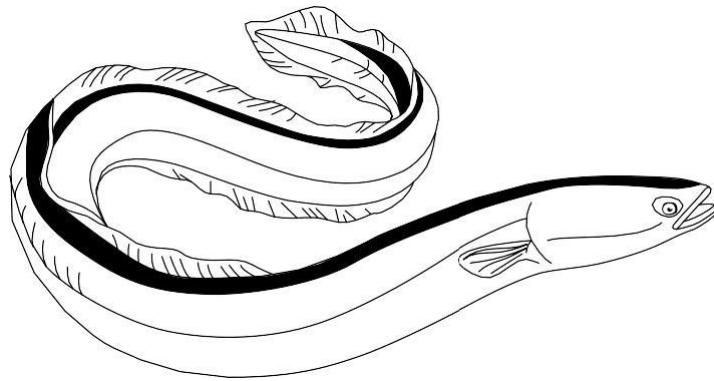


LES CHEFS RELAIS & CHÂTEAUX S'ENGAGENT À NE PLUS CUISINER L'ANGUILLE POUR EMPÊCHER SON EXTINCTION

EN PARTENARIAT AVEC ETHIC O C E A N ,
LE COMITÉ INTERNATIONAL DES TABLES DE L'ASSOCIATION
DÉFEND LA BIODIVERSITÉ.



Paris, 23/11/2023 – Les membres du Comité International des Tables de Relais & Châteaux a voté le retrait immédiat de l'anguille de ses menus. Ils invitent les 580 autres hôtels et restaurants du groupe à faire de même, à la suite de l'alerte lancée par son ONG partenaire Ethic Ocean : les Pouvoirs Publics doivent urgemment écouter les scientifiques qui recommandent de suspendre la pêche de l'anguille européenne.

L'anguille européenne (*Anguilla anguilla*), que l'on trouve à la carte d'innombrables restaurants à travers le monde et révérée dans certaines cultures culinaires - française, espagnole, belge, néerlandaise et japonaise - est aujourd'hui considérée en danger critique d'extinction et figure sur la liste rouge des espèces menacées de l'UICN (Union internationale pour la conservation de la nature). Depuis 20 ans les scientifiques européens du CIEM (Conseil international pour l'exploration de la mer) alertent sur l'ensemble des causes du déclin alarmant de cette espèce, mais ces trois dernières années, ils recommandent de suspendre la pêche.

Dans ce contexte, les 21 chefs Relais & Châteaux siégeant au Comité International des Tables de l'association se sont réunis en octobre et ont voté l'approbation de la suspension immédiate de l'anguille des cartes de leurs restaurants. En partenariat avec Ethic Ocean, Relais & Châteaux souhaite que les 27 ministres de l'Union européenne entendent la mobilisation de ses chefs et les recommandations des scientifiques, et qu'ils prennent les mesures nécessaires en décembre prochain pour la sauvegarde de cette espèce.

Cette initiative fait suite à une approche similaire adoptée par l'association en 2009 pour sauver le stock du thon rouge (*Thunnus thynnus*) de l'Atlantique Est et Méditerranée qui était proche de l'effondrement. Cette action a contribué à la mobilisation citoyenne autour de cette espèce qui a incité les législateurs à prendre les mesures de gestion adaptées à l'état de la ressource.

De nombreux enjeux

La situation des anguilles est très alarmante car cette espèce fait face à de nombreux enjeux : pollution de l'eau (en particulier fleuves et rivières), destruction de leur habitat, arrêt de leur cycle biologique (barrage) et pêche illégale alimentant un marché noir qui peut rapporter jusqu'à 5.000 euros le kilo. L'anguille est le seul poisson qui est ciblé lors de son stade juvénile, en ayant une maturité sexuelle tardive ! S'il est urgent de suspendre la pêche aujourd'hui, il est crucial que les Pouvoirs Publics prennent les mesures nécessaires pour lutter contre les autres causes du déclin de cette espèce.

Mauro Colagreco, Vice-président, Chefs de Relais & Châteaux et leader du Comité International des Tables, chef et propriétaire du restaurant Mirazur couronné de trois étoiles Michelin dans le sud de la France, a déclaré « Les chefs ont un rôle crucial à jouer dans la mesure où nous pouvons mettre un terme à la demande.

Nous pouvons prévenir l'extinction des anguilles afin de préserver la biodiversité et permettre aux générations futures de continuer à en déguster, mais seulement si nous agissons maintenant. En tant que plus grand réseau mondial de chefs, Relais & Châteaux souhaite sauver cette espèce. »

Gastronomie : la dépendance à la nature

Le Comité International des Tables, groupe de réflexion de 21 chefs du réseau Relais & Châteaux, s'est réuni du 8 au 10 octobre 2023 autour du président de l'association, Laurent Gardinier.

« Nous comprenons parfaitement que Relais & Châteaux, et notre art de vivre, dépendent de la nature », a déclaré Laurent Gardinier. « Donc, non seulement nous votons pour notre système alimentaire avec nos fourchettes chaque jour... Mais nous devons également être des chefs de file en matière de durabilité pour protéger les écosystèmes et la biodiversité sur lesquels reposent nos expériences culinaires et de voyage. Ce sont ces expériences qui touchent nos clients émotionnellement. Et cela ne serait pas possible sans la nature. »

Les vecteurs de changement

Le Comité International des Tables souhaite attirer l'attention du public sur le sort des anguilles. Partenaire d'Ethic Ocean depuis 2009, Relais & Châteaux mobilise ses membres sur les enjeux environnementaux, en particulier ceux liés à la biodiversité marine (Journée mondiale de l'océan, par exemple).

Gilles Bœuf, président d'Ethic Ocean, a dit : « Je suis heureux de voir l'association Relais & Châteaux soutenir cette alerte qui vise à préserver une espèce exceptionnelle qui reflète la relation de l'homme avec son environnement. La cause de l'anguille touche à de nombreux enjeux de la biodiversité. Agissons avant qu'il ne soit trop tard. »

Pour en savoir plus sur la durabilité chez Relais & Châteaux, le rapport de développement durable de l'association présentant 15 objectifs pour 2025 et 2030 est accessible ici :

<https://www.relaischateaux.com/fr/decouvrir/commitments>



À propos de Relais & Châteaux

UN MOUVEMENT PORTEUR DE SENS

Créée en 1954, Relais & Châteaux est une association de 580 hôtels et restaurants d'exception dans le monde, tenus par des indépendants, exerçant le plus souvent en famille, tous animés par la passion de leur métier et très attachés à l'authenticité des relations qu'ils établissent avec leurs clients. 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 traditions hospitalières locales. Ils ont porté cette ambition, comme celle de la préservation des patrimoines locaux et de l'environnement, au travers d'un Manifeste présenté en novembre 2014 à l'Unesco.

www.relaischateaux.com

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





Liste des Chefs du Comité International des Tables

Mauro Colagreco

Vice-président, Chefs, Relais & Châteaux
Relais & Châteaux Mirazur, FRANCE

Peter Tempelhoff

Chef délégué, Afrique & Océan Indien,
Relais & Châteaux Ellerman House, AFRIQUE DU SUD

Holger Bodendorf

Chef délégué, Allemagne & Autriche,
Relais & Châteaux Landhaus Stricker, ALLEMAGNE

Jason Bangerter

Chef délégué, Amérique du Nord : Canada,
Relais & Châteaux Langdon Hall, CANADA

Gabriel Kreuther

Chef délégué, Amérique du Nord :
USA Est & Caraïbes, Relais & Châteaux Gabriel
Kreuther, NEW YORK, USA

Kyle Connaughton

Chef délégué, Amérique du Nord :
USA Ouest & Mexique,
Relais & Châteaux SingleThread Farm-Restaurant-Inn,
CALIFORNIE, USA

Norman Brandt

Chef délégué, Amérique du Sud & Amérique Centrale,
Relais & Châteaux Pikaia Lodge, ÎLES GALÁPAGOS

Josep Espuga

Chef délégué, Australie, Nouvelle-Zélande & Pacifique,
Relais & Châteaux Laura at Pt. Leo Estate, AUSTRALIE

Jef Schuur

Chef délégué, Benelux, Europe de l'Est &
Scandinavie, Relais & Châteaux Bij Jef, PAYS-BAS

Pedro Subijana

Chef délégué, Espagne & Portugal,
Relais & Châteaux Akelarre, ESPAGNE

Frédéric Doucet

Chef délégué, France : Grand Est & Rhône-Alpes,
Relais & Châteaux Maison Doucet, FRANCE

Mathieu Guibert

Chef délégué, France : Grand Ouest, Relais
& Châteaux Anne de Bretagne, FRANCE

Cédric Béchade

Chef délégué, France : Grand Sud-Ouest,
Relais & Châteaux L'Auberge Basque,
FRANCE

Julien Dumas

Chef délégué, France : Paris & Champagne,
Relais & Châteaux Saint James Paris, FRANCE

Jacques Pourcel

Chef délégué, France : Provence,
Côte d'Azur, Corse & Languedoc,
Relais & Châteaux Hôtel Richer de Belleval, FRANCE

Vicky Lau

Chef délégué, Grande Chine, Sous-
continent Indien & Asie du Sud-Est,
Relais & Châteaux Tate Dining Room, HONG KONG

Emanuele Scarello

Chef délégué, Italie,
Relais & Châteaux Agli Amici dal 1887, ITALIE

Shinichiro Takagi

Chef délégué, Japon & Corée,
Relais & Châteaux Zeniya, JAPON

Marko Gajski

Chef délégué, Méditerranée, Moyen-Orient et Maroc,
Relais & Châteaux Lešić Dimitri, CROATIE

Michael Caines

Chef délégué, Royaume-Uni & Irlande,
Relais & Châteaux Lympstone Manor, ROYAUME-UNI

Stéphane Décotterd

Chef délégué, Suisse & Liechtenstein,
Relais & Châteaux Restaurant Stéphane Décotterd, SUISSE