

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
07.09.2023

#FOODFORCHANGE 2023

RELAIS & CHÂTEAUX ET SLOW FOOD S'ENGAGENT POUR
PROTÉGER L'HÉRITAGE CULINAIRE DE NOS FROMAGES ET VINS À
TRAVERS LE MONDE.

POUR LA SEPTIÈME ANNÉE CONSÉCUTIVE, RELAIS & CHÂTEAUX ET
SLOW FOOD PRÉSENTENT LEUR CAMPAGNE ANNUELLE FOOD FOR
CHANGE POUR PROTÉGER LA BIODIVERSITÉ LOCALE ET PROMOUVOIR
UNE CONSOMMATION ALIMENTAIRE DURABLE.



© Museum Hotel

[Link to the images](#)

DEPUIS 2014, Relais & Châteaux s'est donné pour mission de rendre le monde meilleur par la table et l'hospitalité dans un manifeste présenté à l'UNESCO. « 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 des cuisines du monde » figure parmi les 20 engagements pris par l'Association.

Chaque année depuis 2016, les chefs de l'association Relais & Châteaux s'engagent aux côtés de Slow Food pour une alimentation bonne, propre et juste, en luttant contre le réchauffement climatique et en préservant la biodiversité. Cette participation à la campagne #FoodForChange a permis d'inscrire plus d'une centaine de produits à l'Arche du Goût* de Slow Food depuis 2021.

*voir «À propos de »

LA CAMPAGNE #FOODFORCHANGE 2023

Cette année, les membres Relais & Châteaux mettront en avant fromages, vins et autres produits fermentés lors d'une campagne collaborative. Avec plus de 800 chefs et 580 établissements indépendants établis dans 65 pays, Relais & Châteaux utilise la force du collectif pour démontrer qu'une autre voie est possible : celle d'une agriculture raisonnée, au plus proche du vivant, dans le respect du bien-être animal (les cinq piliers du bien-être animal¹) et des méthodes séculaires, tout en préservant le goût et la diversité des parfums. Par conséquent, Relais & Châteaux a partagé au sein du réseau les recommandations Slow Food sur le fromage et le vin.

En participant à la campagne #FoodforChange, les chefs Relais & Châteaux rappelleront qu'il y a urgence à prêter attention à notre système alimentaire, responsable de plus du tiers des émissions de gaz à effet de serre selon la FAO².

Bien choisir ses produits laitiers et ses fromages, c'est opter pour une agriculture durable respectueuse des animaux, des paysages et des savoir-faire et contribuer à préserver un patrimoine local. Le vin et les boissons alcoolisées ne sont quant à eux pas qu'une question de climat, mais résultent d'un ensemble de savoir-faire associés à des boissons séculaires qui ont su s'adapter tout au long de leur histoire.

Selon Mauro Colagreco, Vice-président, Chefs de Relais & Châteaux, « *Pour une cuisine durable et une alimentation saine pour les humains comme pour la planète, aucun aliment ne doit être mis de côté. Fromages, produits laitiers, vins et boissons fermentées de tradition comme la bière et le saké sont eux aussi le reflet d'une diversité de pratiques ancestrales, de goûts uniques et de paysages variés que les membres de Relais & Châteaux ont à cœur de préserver. Les paysages de demain s'inscrivent déjà aujourd'hui dans nos assiettes et dans nos verres : à nous de contribuer à les dessiner !* »

Edward Mukiibi, Président de Slow Food, déclare : « *Selon Slow Food, l'agroécologie joue un rôle crucial dans la résolution de la crise climatique. Nous sommes confrontés à une perte de biodiversité des sols et des races due à la production alimentaire et laitière, à des défis sociaux et économiques tels que le dépeuplement des zones rurales et montagneuses, à un soutien insuffisant aux éleveurs et à des difficultés de renouvellement des générations. Depuis toutes ces années de collaboration avec Relais & Châteaux, nous nous efforçons de promouvoir une production et une consommation alimentaire durable, afin de franchir une nouvelle étape dans la protection de la biodiversité et de la planète* ».



© Matteo Caiassale



© Slow Food aichives

¹Cinq piliers du bien-être animal : absence de faim, de soif e de malnutrition – absence de peur et de détresse - absence de stress physique et/ou thermique – absence de douleur, de lésions ou de maladie - liberté d'expression d'un comportement normal de son espèce.

²FAO : Food and Agriculture Organisation – L'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture.

RELAIS & CHÂTEAUX L'AUBERGE BASQUE, SAINT-PÉE SUR NIVELLE



À quelques kilomètres de l'Océan, avec les majestueuses Pyrénées et la Rhune en toile de fond, se niche le Relais & Châteaux L'Auberge Basque, un véritable havre de paix au cœur d'une région de caractère.

Le Chef de La Table de l'Auberge Basque, Cédric Béchade, véritable passionné du Pays Basque, marie avec brio l'authenticité des produits régionaux au raffinement des présentations. En véritable artiste culinaire, il sublime chaque assiette, transformant les mets en œuvres d'art éphémères.

À l'Auberge Basque, la nature règne en maître et dicte les saisons. Le talentueux Chef Cédric Béchade s'applique à travailler exclusivement avec des produits provenant à 100% de producteurs locaux et régionaux. Parmi eux, Jean-Bernard Maïta, berger agropastoral, perpétue la tradition séculaire de la production de fromage, à plus de 1 400 mètres d'altitude, en totale harmonie avec les cycles saisonniers. Depuis 2007, c'est dans les hauteurs du Pays Basque qu'il traite le lait et fabrique son délicieux fromage d'estive. La reproduction des brebis Manech tête noire, une race ancienne, est étroitement façonnée par la richesse des pâturages et la qualité de l'herbe. Ainsi, l'Auberge Basque joue un rôle crucial dans la préservation de cette espèce ancestrale.

L'Auberge Basque propose une escapade authentique et savoureuse d'une journée en montagne pour découvrir la richesse du terroir. Tout au long de la promenade, Cédric Béchade, initie les convives à la cueillette des plantes aromatiques sauvages qui parfument sa cuisine. Dans les hauts pâturages, le berger Jean-Bernard Maïtia et son troupeau les attendent. À 1 400 mètres de haut, niché dans les montagnes basques, le chef prépare un déjeuner à la plancha qui invite au partage.

<https://www.youtube.com/watch?v=ykiXDHctJAo>

RELAIS & CHÂTEAUX GRAND HOTEL DU LION D'OR, ROMORANTIN-LANTHENAY



Le Relais & Châteaux Grand Hôtel du Lion d'Or, situé au cœur de la Sologne en région Centre Val de Loire, offre une expérience gastronomique unique en mettant en avant les délicieux fromages de chèvre AOP de la région. Les fromages, tels que Selles-sur-Cher, Sainte-Maure de Touraine, Valençay, Puligny Saint Pierre, sont produits avec un profond respect des chèvres et de leur environnement. Les chèvres paissent dans les plaines inondables de la vallée du Fouzon, un site classé Natura 2000, se nourrissant de plus de 80 variétés de plantes et de graminées, ce qui confère aux fromages une texture lisse et un goût fruité et floral.

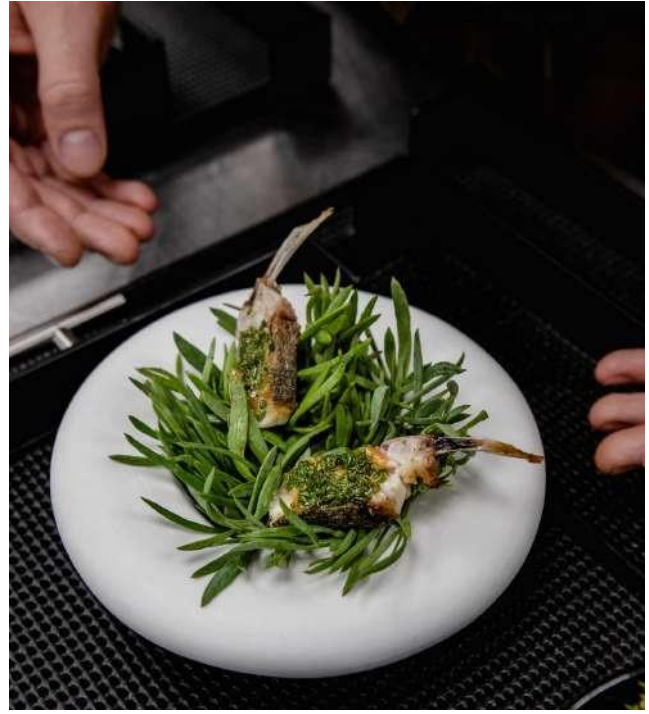
La famille Clément perpétue la tradition d'affinage des fromages au sein de leur restaurant étoilé, où une variété de fromages de chèvre de la région est proposée toute l'année avec le Menu Impression. Les fromages sont affinés pour obtenir une couche de crème délectable sous leur peau ondulée, une caractéristique appréciée en Sologne. Il faut que "ça piaule", dit-on.

Pour accompagner ces fromages exceptionnels, le Chef Didier Clément prépare deux délicieuses garnitures : une gelée de sureau noir qui intensifie la saveur fruitée de la pâte des fromages, ainsi qu'une moutarde de coing légèrement vinaigrée qui apporte une fraîcheur acidulée qui se marie parfaitement avec les saveurs lactiques du fromage. Deux accords à goûter absolument pour tous les amoureux de crottins, galets et autres pyramides !

Les clients de l'hôtel ont également la chance de profiter du forfait "Un Château Un Fromage" pendant l'automne. Ce forfait comprend la visite du magnifique Château de Valençay (à seulement 15 minutes en voiture de l'hôtel), une découverte de la Ferme de Villequemoy et de ses chèvres, suivie d'une dégustation de fromages.

Les convives pourront découvrir le Menu Impression à 130€ par personne pour une expérience gastronomique complète. Ou, ils pourront opter pour le forfait "Un Château Un Fromage" à 580€ pour deux personnes, incluant hébergement, petit-déjeuner, dîner, billets pour le château, et visite de la chèvrerie avec dégustation.

RELAIS & CHÂTEAUX HOTEL & SPA DU CASTELLET, LE CASTELLET



Aux abords d'une étendue de pins parasols dominant la Méditerranée, le Relais & Châteaux Hôtel & Spa du Castellet, est une adresse de charme idéalement situé entre Marseille et Toulon, en plein cœur de la Provence.

À l'occasion de la campagne Food for Change, Fabien Ferré, Chef exécutif de l'Hôtel & Spa du Castellet et Jonathan Pral, Chef Sommelier, ont mis au point une préparation de Kefir à la verveine, proposée à la table gastronomique. Le Kefir est une boisson fermentée aux grandes vertus probiotiques qui renforce le système immunitaire. Confortablement installés en terrasse, cette boisson sans alcool faite maison est proposée aux hôtes au moment de l'apéritif avec des amuses-bouche spécialement conçus par le Chef. Un accord harmonieux avec la cuisine délicate et créative du Chef, en particulier la Côte de poisson mâturée, Miso de lupin, criste marine.

La préparation nécessite deux fermentations. La première phase se nomme la F1. Il suffit de mélanger les graines de Kefir avec de l'eau, du jus de citron et une figue séchée, pour le goût. Ensuite, la préparation doit se conserver pendant 24h à température ambiante jusqu'à ce que la boisson fermente.

La deuxième phase de préparation s'appelle la F2. Il faut filtrer le contenu, puis ajouter des feuilles de verveine. Ensuite, il est nécessaire de mettre sous pression la boisson dans une bouteille prévue à cet effet pour infuser, pendant 24h au moins, avant de servir.

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 leur 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.ielaischal'eaux.com

[@ielaischal'eaux](https://www.instagram.com/ielaischal'eaux)

[#ielaischal'eaux](https://www.facebook.com/ielaischal'eaux)

[#deliciousjouineys](https://www.tiktok.com/@ielaischal'eaux)

À PROPOS DE SLOW FOOD

Slow Food est un réseau mondial de communautés locales fondé en 1989 afin de lutter contre la disparition des traditions alimentaires locales et la propagation de la culture du fast-food. Depuis lors, Slow Food est devenu un mouvement mondial qui implique des millions de personnes dans plus de 160 pays et œuvre pour que nous puissions tous avoir accès à une alimentation bonne, propre et équitable. www.slowfood.com

À PROPOS DE CHEESE

Cheese, le plus grand événement international consacré au lait cru, aux fromages naturels et aux produits laitiers artisanaux, fera son retour dans la ville de Bra, en Italie, du 15 au 18 septembre 2023. Organisée par Slow Food et la ville de Bra, cette quatorzième édition réunira des éleveurs, des fromagers et des passionnés. Le thème de l'édition de cette année, "Le Goût des Prairies", mettra l'accent sur l'importance du lait cru provenant d'animaux élevés en pâturage pour des systèmes alimentaires durables. cheese.slowfood.it/en/

À PROPOS DE L'ARCHE DU GOÛT DE SLOW FOOD

Créée en 1996, l'Arche du Goût de Slow Food est un catalogue en ligne de plus de 5700 aliments (variétés végétales, races animales et produits transformés traditionnels tels que fromages, charcuteries, pains, sucreries, etc.) issus d'une production de qualité à petite échelle aux quatre coins du monde.

L'Arche du Goût est une autorité en matière de biodiversité qui retrace l'histoire des produits comestibles, et elle crée un lien inestimable entre les petits producteurs, les chefs, les universitaires, les consommateurs et les décideurs politiques. En tant que référence internationale, elle préserve le patrimoine culinaire et la biodiversité pour l'avenir de nos systèmes alimentaires. Avant d'être approuvées par l'Arche du Goût, les candidatures doivent être soumises à un processus d'évaluation rigoureux par 20 comités techniques, le Centre des contenus et des projets de Slow Food et l'Université des sciences gastronomiques de Pollenzo.

Relais & Châteaux a ajouté plus de 100 produits à l'Arche du Goût de Slow Food pour sauver des aliments

en voie de disparition. La liste complète des produits est disponible sur le site de la Fondation Slow Food :

<https://www.fondazione-slowfood.com/en/what-we-do/the-ark-of-taste/food-for-change-relais-chateaux-chefs-for-the-ark-of-taste/>

À PROPOS DE