



LE WORLD CULINARY COUNCIL DE RELAIS & CHÂTEAUX
TRACE LES VOIES D'AVENIR D'UNE CUISINE DURABLE,
PORTÉ PAR L'ENGAGEMENT DE 90 % DE SES MEMBRES
À NE PLUS SERVIR D'ANGUILLE



[Lien vers l'image](#)

Réserve de biosphère des Berlengas. De gauche à droite : Gabriel Kreuther, Joseph Rhee, Joseph Espuga, Jason Bangerter, Kyle Connaughton, Mauro Colagreco, Jef Schuur, Oihana Subijana, Cédric Béchade, Frédéric Doucet, Gary Yin, Shinichiro Takagi, Gaetano Trovato, Norman Brandt, Peter Tempelhoff, Jacques Pourcel, Stéphane Décotterd.



29 septembre 2026 — Réunissant 20 chefs issus de son réseau international, le World Culinary Council de Relais & Châteaux s'est réuni à Lisbonne afin de faire progresser les engagements de l'Association en faveur d'une cuisine plus responsable. La rencontre marque également une étape importante pour son initiative « SOS pour la biodiversité » : 90 % des 580 membres de l'Association déclarent désormais ne plus servir d'anguille, montrant ainsi la voie vers une gastronomie plus respectueuse du vivant.

« En tant que chefs, notre influence est considérable : nous faisons chaque jour des choix qui ont un impact sur le vivant. Choisir de ne plus servir une espèce menacée, c'est agir concrètement pour sa préservation, mais aussi envoyer un signal fort à toute notre filière. Notre responsabilité est de faire évoluer nos pratiques et d'entraîner avec nous nos équipes, nos producteurs et nos convives vers une gastronomie durable capable de répondre aux enjeux de notre temps. » déclare Mauro Colagreco, Vice-Président Chefs de Relais & Châteaux.

Le World Culinary Council, de la réflexion à l'action :

Représentant un réseau mondial de chefs au sein de 580 maisons réparties dans 65 pays et sur cinq continents, le World Culinary Council a pour mission de faire émerger des réponses concrètes aux enjeux environnementaux et sociaux de l'hospitalité et de les partager avec l'ensemble des membres de l'Association. Présidé par Laurent Gardinier, Président de Relais & Châteaux, et par Mauro Colagreco, Vice-Président Chefs de Relais & Châteaux et chef-proprétaire du Relais & Châteaux Restaurant Mirazur, le Conseil réunit 20 chefs représentant les différentes régions de l'Association à travers le monde.

« L'hospitalité doit continuer à se réinventer grâce à notre capacité à agir collectivement, tout en respectant l'identité de chaque chef. Le World Culinary Council incarne cette vision en mettant l'expertise internationale au service de solutions ancrées dans les réalités locales. Les avancées réalisées en faveur de la protection de l'anguille démontrent que, par-delà les cultures et les continents, nos membres savent unir leurs forces pour créer un changement durable », déclare Laurent Gardinier, Président de Relais & Châteaux.



L'un des exemples les plus marquants de la capacité du World Culinary Council à fédérer une action collective réside dans son engagement en faveur de la protection des espèces marines menacées. L'anguille européenne est aujourd'hui classée en danger critique d'extinction par l'UICN, après avoir perdu 90 % de ses effectifs en quarante ans. Cet effondrement s'explique par plusieurs facteurs, parmi lesquels la surpêche, la pêche illégale, les barrages qui interrompent leur cycle biologique, la pollution qui impacte la fécondité des femelles. Aujourd'hui, les anguilles figurent sur la liste des espèces en danger critique d'extinction. Face à cette situation, Relais & Châteaux a rejoint en 2023 la campagne « Anguille, non merci », portée par son partenaire, l'organisation environnementale Ethic Ocean, à la suite d'un appel lancé par le World Culinary Council. Cette initiative a déjà produit des résultats tangibles à l'échelle du réseau international de l'Association : en septembre 2026, 90 % des propriétés membres de Relais & Châteaux déclarent ne pas proposer d'anguille à leur carte, parmi lesquels 41 % ont proactivement pris la décision de ne plus en servir. Afin de poursuivre cette mobilisation, Relais & Châteaux mènera cet automne, aux côtés d'Ethic Ocean, une troisième action de plaidoyer auprès des ministres, en les appelant à prendre les mesures nécessaires pour préserver cette espèce et à soutenir l'interdiction de la pêche à l'anguille jusqu'à ce que ses populations se soient reconstituées, ainsi que de lutter contre toutes les causes du déclin. Cette mobilisation collective illustre la manière dont le World Culinary Council peut transformer les préoccupations scientifiques et environnementales en actions concrètes, contribuant ainsi à l'engagement de l'Association en faveur de la préservation de la biodiversité.

UNESCO x Relais & Châteaux : Comprendre les territoires pour mieux les préserver

Dans le cadre du partenariat entre l'UNESCO et Relais & Châteaux, les 20 chefs Relais & Châteaux du World Culinary Council se sont rendus au Géoparc mondial UNESCO d'Oeste et dans la Réserve de biosphère des Berlengas. Au-delà de la découverte du patrimoine naturel portugais, cette immersion les a invités à réfléchir aux liens qui unissent leurs propres terroirs aux écosystèmes qui les façonnent et les nourrissent. Fidèles aux engagements de Relais & Châteaux pour un développement durable, les chefs de l'Association défendent une cuisine qui reflète la singularité d'un lieu et de sa biodiversité, d'un environnement naturel et culturel, d'une histoire locale ou encore de traditions agricoles ou marines. Comprendre l'histoire géologique des paysages permet de porter un regard nouveau sur les ingrédients qui en sont issus, de renforcer l'identité propre à un lieu et d'encourager des modes de production alimentaire plus durables. Le Géoparc illustre le rôle essentiel que peuvent jouer les chefs en devenant non seulement les ambassadeurs de traditions culinaires, mais également les porte-voix du



patrimoine naturel qui les rend possibles. Les désignations, sites et inscriptions de l'UNESCO (réserves de biosphère, géoparcs mondiaux, sites du patrimoine mondial, villes créatives et patrimoine culturel immatériel) constituent des leviers essentiels pour préserver les patrimoines naturel et culturel, soutenir les communautés locales, encourager le développement durable et favoriser une relation harmonieuse entre l'homme et la nature. Afin de mieux faire connaître cette contribution, Relais & Châteaux sensibilise des chefs de renommée internationale, dont l'influence s'étend à l'ensemble des acteurs de leur écosystème, à commencer par leurs hôtes. À travers leur cuisine, ils contribuent à préserver la biodiversité et à protéger le caractère unique des patrimoines naturels et culturels qui les entourent.

« En tant que représentante des Chefs Relais & Châteaux pour l'Espagne et le Portugal, je suis convaincu que la biodiversité et la cuisine sont intimement liées. Toutes deux nous ancrent dans le territoire que nous habitons et sont essentielles à notre survie. C'est cette conviction qui a inspiré notre mobilisation en faveur de l'anguille, et c'est également cette conviction que les sites et désignations de l'UNESCO contribuent à préserver. La protection des espèces et des sols qui les nourrissent est au cœur de notre démarche, car elle conditionne la qualité exceptionnelle des produits que nous avons le privilège de servir à nos hôtes », déclare Oihana Subijana, Représentante World Culinary Council des Chefs en Espagne et au Portugal et Maîtresse de Maison du Relais & Châteaux Akelarre en Espagne.

À l'issue de sa réunion à Lisbonne, le World Culinary Council de Relais & Châteaux réaffirme sa conviction que la gastronomie peut être un puissant moteur de transformation, rassemblant les chefs au-delà des cultures et des continents pour contribuer à la préservation de la biodiversité, des paysages et des traditions qui nous font vivre.

À PROPOS DE RELAIS & CHÂTEAUX

Relais & Châteaux constitue une collection exceptionnelle de 580 hôtels et restaurants indépendants dans le monde, unis par des valeurs fortes et portés par un engagement sans faille envers une hospitalité d'excellence.

Fondée en France en 1954, l'Association est aujourd'hui présente dans 65 pays et célèbre l'art de vivre propre à chaque région. Portée par des hôteliers, des chefs et des restaurateurs passionnés, chaque propriété cultive un ancrage local en valorisant un patrimoine culturel, gastronomique et environnemental, et en collaborant avec les artisans locaux.



Nombre de ces maisons sont familiales, transmettant leur savoir-faire de génération en génération. Relais & Châteaux incarne ainsi un héritage propice à des expériences de voyage inoubliables, en harmonie avec le vivant.

relaischateaux.com

À PROPOS DU WORLD CULINARY COUNCIL

Le World Culinary Council (WCC) de Relais & Châteaux est un cercle de réflexion réunissant 20 chefs visionnaires de l'Association. Placé sous la présidence de Laurent Gardinier et sous l'impulsion de Mauro Colagreco, Vice-Président, Chefs (chef-propriétaire du restaurant Relais & Châteaux Mirazur), ce collectif international œuvre à faire émerger de nouvelles approches culinaires, à faire progresser la gastronomie et le développement durable, et à contribuer à façonner l'avenir de l'alimentation, au sein de l'Association comme au-delà.

Nommés aux côtés du Délégué de leur région, les membres du World Culinary Council deviennent les ambassadeurs des chefs Relais & Châteaux dans leur partie du monde. En sa qualité de Vice-Président, Chefs, Mauro Colagreco contribue à orienter la vision du Conseil et veille à sa cohérence avec la stratégie de l'Association. Représentant un réseau mondial de chefs réunis au sein de 580 maisons dans 65 pays et sur cinq continents, les membres du World Culinary Council partagent une même mission : mobiliser la communauté des chefs, encourager l'engagement collectif et faire progresser la volonté commune de Relais & Châteaux de vivre et travailler en harmonie avec le vivant.

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 l'ensemble des professionnels des produits de la mer 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 L'UNESCO

Avec 194 États membres, l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture contribue à la paix et au rapprochement des peuples en promouvant la coopération multilatérale dans les domaines de l'éducation, de la science, de la culture, de la communication et de l'information. Basée à Paris, l'UNESCO dispose de bureaux dans 53 pays et emploie plus de 2 500 personnes. L'UNESCO coordonne plus de 2 260 sites du patrimoine mondial, réserves de biosphère et géoparcs mondiaux ; des réseaux de plus de 1 500 villes créatives, apprenantes, inclusives et durables ; ainsi



que plus de 13 000 écoles associées, chaires universitaires, centres de formation et de recherche, avec un réseau mondial de 201 commissions nationales. Son Directeur général est Khaled El-Enany.

« Les guerres prenant naissance dans l'esprit des peuples, c'est dans l'esprit des peuples que doivent être élevées les défenses de la paix » – Constitution de l'UNESCO, 1945.

Plus d'information : www.unesco.org

À PROPOS DES SITES ET CONVENTIONS DESIGNÉS PAR L'UNESCO :

L'UNESCO dispose de plusieurs types de sites culturels et naturels ainsi que de conventions qui protègent la biodiversité et la culture, et valorisent des modes de vie durables :

- Plus de 780 Réserves de biosphère, réparties dans 145 pays, protègent certains des écosystèmes les plus riches et les plus fragiles de la planète — comprenant plus de 60 % des espèces de vertébrés terrestres. Elles favorisent les initiatives locales et des communautés et servent de terrains d'apprentissage pour les jeunes générations, grâce à des programmes éducatifs adaptés aux écoles ainsi qu'aux communautés locales et autochtones. Elles sont désignées par les gouvernements nationaux et reconnues par l'UNESCO.
- Les Sites du patrimoine mondial sont des lieux reconnus par l'UNESCO pour leur valeur universelle exceptionnelle pour l'humanité. Il peut s'agir de merveilles naturelles comme des montagnes ou des récifs, de trésors culturels comme des bâtiments historiques ou des villes, ou encore de sites mixtes naturels et culturels. Ces plus de 1 200 sites sont protégés afin que les générations futures puissent les apprécier et apprendre d'elles.
- Les Géoparcs mondiaux UNESCO sont des zones présentant une importance géologique internationale qui relie nature, culture et éducation afin de promouvoir un développement durable. Les communautés locales et autochtones jouent un rôle essentiel dans la protection de ces paysages et dans la transmission de leurs connaissances. Il existe actuellement 241 Géoparcs mondiaux UNESCO dans 51 pays.
- Le Patrimoine culturel immatériel comprend plus de 840 traditions ou expressions vivantes héritées de nos ancêtres et transmises à nos descendants — telles que la musique, la danse, les festivals, l'artisanat ou les façons de comprendre la nature — dans 157 pays. Il aide les communautés à rester connectées à leur identité et encourage le respect de la diversité culturelle.