



**FOOD FOR CHANGE** *en partenariat avec* Slow Food®



# FOOD *for* CHANGE

FROMAGE, VIN ET FERMENTATION



**RELAIS &  
CHATEAUX**



# Intro

Pour une cuisine durable et une alimentation saine pour les humains comme pour la planète, nous devons prendre en considération toute la chaîne alimentaire. Fromages, produits laitiers, vins et autres produits fermentés 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.

**MAURO COLAGRECO**  
VICE-PRÉSIDENT, CHEFS  
RELAIS & CHÂTEAUX



# De saisons en traditions

Vins & fromages,  
une alliance de bons goûts  
et de bonnes pratiques

---



---

***Soutenir  
les fromages  
et les vins bons,  
propres et  
justes***

---

Défendre l'art culinaire local, innovant et éthique, tout en veillant à préserver la biodiversité : voilà l'une de nombreuses missions des chefs Relais & Châteaux. En effet, notre système alimentaire est responsable d'un tiers des émissions de gaz à effet de serre, selon la FAO<sup>1</sup>. Ainsi, les choix que nous faisons dans nos menus ont un réel impact sur l'avenir de la planète. Pour cela, nous nous engageons à choisir des produits strictement de saison, issus de races ou espèces locales autant que possible et dont nous connaissons les conditions de production et de transport. Cet engagement commun guide nos établissements vers des choix positifs pour tous.

Produits de la mer, légumes, fruits et viandes ont ainsi été l'objet de toutes nos attentions pour promouvoir une cuisine durable et une alimentation

saine. La transformation du lait en fromage et du raisin en vin, riche de gestes millénaires, mérite les mêmes soins pour les préserver de la standardisation. Préparés au meilleur de leur saison, quand le lait est riche de parfums et le raisin bien mûr, les savoir-faire des fromagers et vigneronns font du temps un allié précieux, permettant leur longue conservation tout en les enrichissant de saveurs uniques, à l'image des terroirs qui les ont vu naître. Bons pour nos paysages, bons pour nos producteurs, bons pour le goût et bons pour la planète, les fromages, vins, bières, sakés et autres produits fermentés servis à nos tables méritent toute notre attention, afin de préserver le vivant, respecter la biodiversité des paysages, soutenir des savoir-faire uniques et entretenir les liens humains qui sont au cœur de nos métiers.

<sup>1</sup>FAO : Food and Agriculture Organisation - L'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture



## Food for Change

Chaque année depuis 2016, les chefs Relais & Châteaux s'engagent aux côtés de l'ONG Slow Food pour une alimentation bonne, propre et juste afin de combattre le réchauffement climatique et préserver la biodiversité, en participant à la campagne #FoodForChange.

Ainsi, plus d'une centaine de produits a pu rejoindre l'Arche du Goût grâce à l'intervention des chefs Relais & Châteaux.

**Quelle initiative prendrez-vous cette année pour défendre le goût du bon et du bien fait ?**

# slow.cheese

## Fromages : tout un monde sur un plateau

---

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. De l'animal jusqu'à la fabrication du fromage, voici les points clés pour comprendre les enjeux environnementaux et sociétaux qui se cachent derrière cet aliment riche d'histoires.



---

## *Un monde de goûts à explorer*

---

### **Pourquoi fabrique-t-on du fromage ?**

Les premiers vestiges de moules à fromage retrouvés au Levant datent de 9 500 ans : cette pratique séculaire a permis à l'humanité de consommer et conserver le lait de chèvre, de brebis, de bufflonne ou de vache. Mais la fabrication fromagère fermière qui a été la règle pendant longtemps a cédé du terrain face à l'industrialisation de l'alimentation opérée à partir des années 50 et n'a cessé de s'étendre... Désormais, de moins en moins de fromages sont produits à partir de lait cru.

### **À l'origine, le lait cru**

Le lait cru est un lait entier, qui n'a pas été chauffé à plus de 40°C. Stérile lorsqu'il est contenu dans le pis de l'animal, il estensemencé naturellement au moment de la traite par des milliers de micro-organismes : ceux présents dans l'air, dans la paille, dans le matériel de traite... Ces bactéries vont le rendre peu à peu



acide et réduire sa durée de conservation à trois jours maximum. D'où l'habitude de transformer le lait en yaourt ou en fromage pour bonifier son goût et pouvoir le conserver, et donc le transporter.

### **Pourquoi privilégier les fromages au lait cru ?**

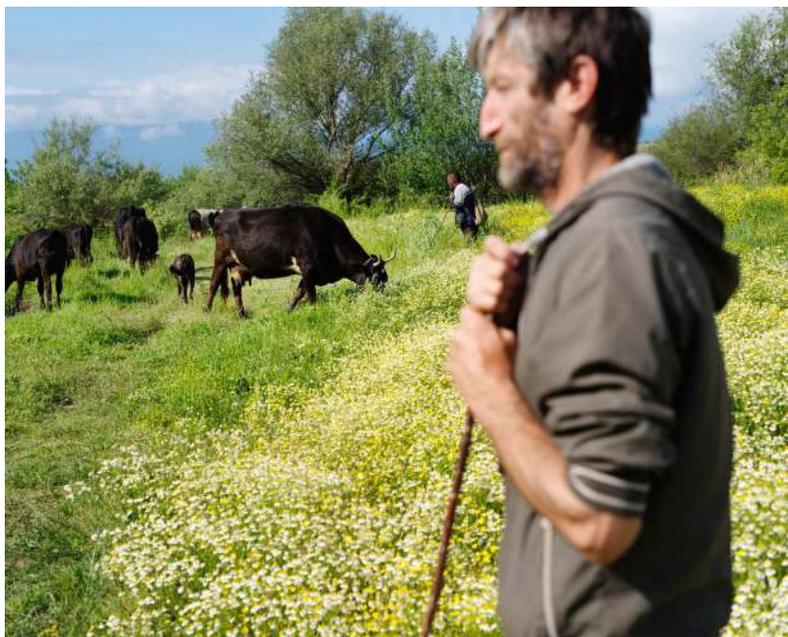
Autrefois, les fromages se faisaient toujours à base de lait cru, avec adjonction de sel, d'épices ou d'herbes, et parfois de ferments naturels. Ce sont les bactéries naturellement présentes qui lui donnent tout son parfum, dont le développement est favorisé par le respect de gestes ancestraux. Peu d'ingrédients, mais beaucoup de traditions qu'il faut préserver !

Lorsque le fromage est produit industriellement à partir de lait pasteurisé, les additifs sont permis et il faut donc ajouter des bactéries, produites de façon industrielle et standardisées. Certes efficaces, elles sont moins aromatiques.

---

## L'art du terroir et des saveurs

---



### Des animaux bien élevés

Chaque semaine, deux races animales disparaissent selon la FAO. Faire le choix de fromages produits à partir de races locales d'animaux, c'est permettre la persistance de la biodiversité animale, tout en choisissant des espèces historiquement adaptées à un terroir et à ses conditions climatiques. Les vaches Hallikar en Inde, Maremmana en Italie, Pie Noire bretonne en France tout autant que les chèvres Girgentana de Sicile et les moutons/brebis Awassi de Jordanie sont ainsi de précieux témoins de la pluralité des troupeaux que nous contribuons à préserver en offrant des débouchés économiques à leur production. Et parce qu'il n'y a pas de bon lait sans bien-être animal, le respect des « *cinq libertés fondamentales*<sup>1</sup> » de l'Organisation mondiale de la santé animale et l'alimentation de préférence à l'herbe et au foin font partie des critères indispensables à la qualité fromagère.

### Le goût de la biodiversité et du terroir

Reflet du terroir et des pratiques ancestrales mises en œuvre par l'éleveur, le fromager puis l'affineur pour obtenir des fromages originaux, la typicité du fromage au lait cru est aussi gustative qu'économique et écologique. La biodiversité des prairies où broutent les différentes races de vaches, chèvres et brebis autant que l'air des fromageries et lieux d'affinage chargés d'une vie microbienne unique transmettent la richesse singulière du terroir dont le fromage se fait témoin.

### La biodiversité à petite échelle

Réservoir important de biodiversité microbienne, un fromage au lait cru contient entre 100 millions et 1 milliard de micro-organismes par gramme, qui peuvent appartenir à plus de 100 espèces différentes !

<sup>1</sup>Absence de faim, de soif et de malnutrition - Absence de peur et de détresse - Absence de stress physique ou thermique - Absence de douleur, de lésions et de maladie - Possibilité pour l'animal d'exprimer les comportements normaux de son espèce

## Locaux et de saison, trois fromages à suivre

---



### **LE BREBIS DE BLACKBERRY FARM ÉTATS-UNIS**

---

Depuis 2007, cet établissement réalise son propre fromage à base de lait de brebis produit sur place à la ferme, et simplement dénommé « *brebis* ».

Pour préserver son goût délicat, la fermentation opérée est de type lactique, avec utilisation de présure en petite quantité. La fabrication de ce fromage tendre, doux et crémeux s'opère sur trois jours. Sous son apparente simplicité se cache une texture riche et un goût franc, légèrement piquant, qui reflète le terroir du Tennessee. La fabrication sur place en période de lactation des brebis permet d'expliquer la saisonnalité des fromages aux hôtes. Nature ou parfumé à l'ail nouveau, il trouve sa place sur un plateau de charcuterie, mais sa versatilité se prête à de nombreuses variations, de la salade au cheesecake... garanti ultra-local !

**Relais & Châteaux  
Blackberry Farm**

---



### **LE FROMAGE D'ESTIVE DESPYRÉNÉES BASQUES DE JEAN-BERNARD MAÏTIA À L'AUBERGE BASQUE FRANCE**

---

Depuis 2007, le berger Jean-Bernard Maitia emmène ses 300 brebis vivre à 1400 mètres d'altitude pendant 9 mois. Toutes sont de races locales, en majorité la Manech tête-noire menacée de disparition. Elles produisent un lait exquis parfumé par la flore de la montagne basque, transformé directement sur l'estive d'Urkulu en une tomme qui sera frottée au sel puis affinée pendant de longs mois, le temps de développer l'intensité de ses saveurs.

Fidèle à sa philosophie, le chef Cédric Béchade, dont l'essentiel des produits provient de 200 km autour de son établissement, en est un grand amateur.

S'il a d'abord connu le travail de Jean-Bernard Maitia par la viande de ses agneaux, il défend également le travail d'élaboration du fromage de brebis, la traite à la main, la transformation du lait chaud et l'affinage en estive permettant de savourer toute l'année un fromage rare dont le goût reflète toute la diversité du Pays Basque.

**Relais & Châteaux  
L'Auberge Basque**

---



### **LA MOZZARELLA DE LA MAISON NIRAAAMAYA INDE**

---

Dans cette maison du Sud du Kerala, les fromages maison sont de vraies stars, fabriqués tous les matins à partir du lait des vaches de la propriété, nichées dans un jardin en agriculture biologique. Si en Inde, les vaches sont sacrées, c'est la méthode italienne de fabrication de la mozzarella qui est ici pratiquée, car elle met particulièrement en valeur la fraîcheur du lait tout en permettant d'obtenir rapidement un produit de haute qualité, riche en goût, ne nécessitant aucun additif et très apprécié des hôtes. Le lait chauffé à 65° puis refroidi, caillé, égoutté, travaillé dans l'eau chaude puis froide afin de donner la texture caractéristique de ce fromage, sa fabrication est ouverte aux clients pour qu'ils en découvrent tous les secrets et l'apprécient encore plus à table. Le petit-lait est transformé en ricotta, utilisé dans les desserts et les garnitures. Des variations parfumées au tulsi (*basilic sacré*), piment, gingembre et citronnelle donnent une touche encore plus locale à ce fromage à la fraîcheur sans pareille.

**Relais & Châteaux  
Niraamaya Retreats Surya Samudra**

---

# slow.wine

## Vins et boissons fermentés : le savoir-faire dans le verre

---

47 % des vins consommés dans le monde proviennent actuellement de pays autres que celui de consommation, alors qu'au début des années 2000 cela ne représentait que 25 % selon l'OIV (*Organisation Internationale de la Vigne et du Vin*). Parce que le vin et les boissons alcoolisées ne sont pas qu'une question de climat, mais résultent d'ensembles de savoir-faire associés à des boissons séculaires qui ont su s'adapter tout au long de leur histoire, explorer les productions locales, privilégier les producteurs responsables et sauvegarder les héritages culturels liquides fait naturellement partie de nos engagements.



### **Des cépages autochtones pour des vins de terroir**

50 cépages sont à la base de 99 % des vins produits du monde entier, induisant une standardisation dommageable au goût et aux pratiques viticoles. Adapté naturellement au sol et au climat où il a pris racine, un cépage autochtone reflète son terroir et développe le meilleur de ses qualités tout en préservant la biodiversité. Savvatiano grec, Harslevelu hongrois, Bondola suisse, Pinot noir bourguignon, Pinotage sud-africain, voici quelques exemples parmi les 10 000 cépages autochtones connus... soit autant de façons de lutter contre la standardisation des productions. Plus tardifs, plus résistants, ils sont l'une des pistes d'adaptation de la viticulture au changement climatique. Ne nous privons pas des richesses de la biodiversité !

---

### ***Un savoir-faire à préserver***

---

### **Le respect du sol, de la faune et de la flore**

Le changement climatique est un défi pour toutes les productions agricoles. Pour celles liées à la production de boissons alcoolisées, plusieurs leviers jouent un rôle crucial : gestion du sol par paillage, association de cultures et d'animaux sur les mêmes parcelles (*brebis, cochons*) suivant les principes de l'agroforesterie, protection des abeilles et autres pollinisateurs par l'emploi de lutte intégrée et des traitements autorisés en agriculture biologique uniquement si nécessaire. Parce qu'un vin vivant ne se crée que sur un sol plein de vie, **soutenons les producteurs qui n'utilisent pas d'engrais, pas de désherbants ni produits chimiques de synthèse anti-botrytis.**

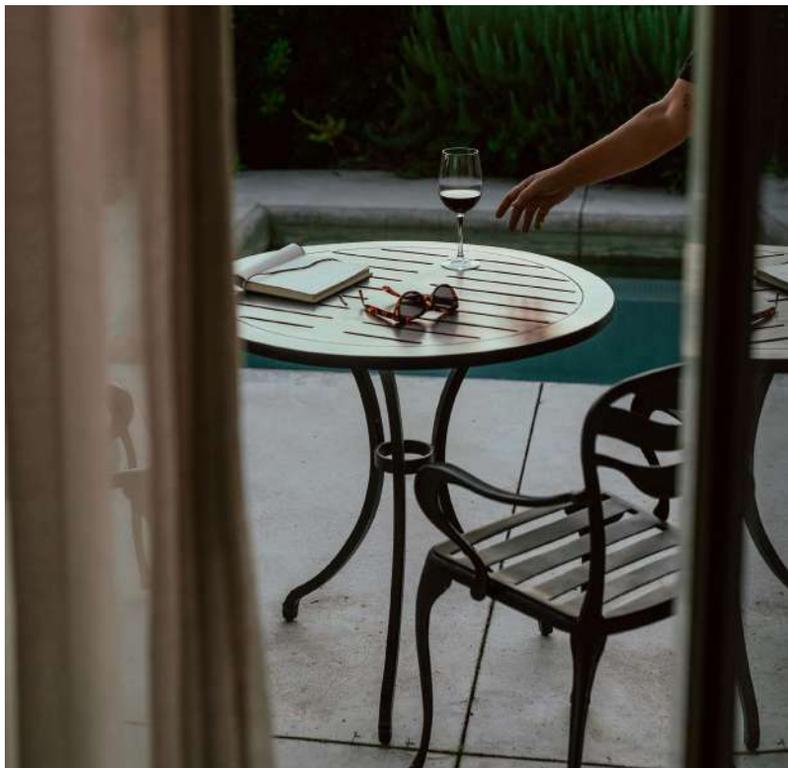
### Et les sulfites ?

Soufre, SO<sub>2</sub>, dioxyde de soufre ou sulfites : quel que soit le mot utilisé pour le désigner, cet additif utilisé depuis le XV<sup>ème</sup> siècle pour protéger le vin de l'oxydation est désormais controversé pour des raisons gustatives et de santé. S'il peut être ajouté à différentes étapes de la vinification notamment pour contrôler la fermentation et stabiliser le vin, il peut également apparaître naturellement sous forme de sulfites dans le produit fini (*d'où la mention de « sans sulfites ajoutés » présente sur certaines bouteilles*). Trop fortement dosé, il tend à limiter l'expression aromatique des vins, sans compter que certaines personnes y sont allergiques ou le tolèrent mal. Mieux vaut donc limiter son usage en respectant les limites prescrites par la certification vin biologique de l'Union européenne : 100 mg par litre pour le vin rouge et 150 mg par litre pour le vin blanc et le vin rosé.

### Un écosystème en mutation

Tout l'écosystème agricole subit des tensions pour s'adapter aux nouveaux paramètres environnementaux, particulièrement pour la ressource en eau. **Valorisons des domaines viticoles qui collaborent activement avec toute la communauté agricole afin de valoriser le système agricole de la zone territoriale dans laquelle ils se trouvent.**

L'augmentation de la température moyenne, les modifications de la pluviométrie et la variabilité du climat modifient les conditions de production du vin : floraisons et vendanges ont lieu de plus en plus tôt. En échangeant avec les vignerons, en visitant les exploitations et en prenant en compte leurs difficultés, ayons tous ensemble **une attitude responsable et durable vis-à-vis des ressources environnementales.**



## Des vins humains et engagés

---



### **LES VINS DE LA HERDADE DA MALHADINHA NOVA, IGP ALENTEJO MALHADINHA, PORTUGAL**

Sur ce domaine de 455 hectares au cœur de l'Alentejo, place à l'élevage de bétail de race autochtone Alentejana (*inscrite à l'Arche du Goût Slow Food*), à l'oléiculture et à la viticulture. Un vignoble qui s'insère dans le terroir de l'Alentejo, en respectant l'écosystème et la biodiversité existantes. Plantés en 2001, les 80 hectares de vignoble menés en agriculture régénérative et biologique rendent la propriété autosuffisante, dans un écosystème où élevage et agriculture se soutiennent. Plantés de façon à permettre le passage de la faune qui évite l'utilisation de traitements, les vignes sont également préservées des mauvaises herbes grâce au mouton Mérinos qui les broute à leur pied. Les raisins sont cueillis à la main la nuit, et la vinification conduite de la façon la plus naturelle possible avec le minimum d'intervention pour permettre la création de vins blancs, rouges, rosés et effervescents issus d'assemblages ou monovariétaux selon les millésimes. Reflets de la région et de son terroir, ils portent la marque du respect de l'environnement.

**Relais & Châteaux**

**Herdade da Malhadinha Nova**

---



### **DIDYME, IGP SICILIA CAPOFARO LOCANDA & MALVASIA, ILES ÉOLIENNES, SICILE, ITALIE**

Le Malvasia delle Lipari est l'un des plus anciens vins de Sicile, que le domaine de Capofaro situé au cœur des îles éoliennes produit avec engagement. Pour sa cuvée Didyme, mise au point en 2012, deux vignobles sont réunis : celui historique situé sur le cap de Capofaro, dominant la mer, et celui de Contrada Valdichiesa, sur les hauteurs de l'île de Salina. Deux expositions différentes et deux altitudes différentes sur un même sol volcanique, mais une viticulture menée selon les critères du programme SOSstain. Ouvert à tous les vignobles siciliens, ce programme d'actions durables implique non seulement la qualité agricole, mais aussi le bien-être des travailleurs et des consommateurs, les interactions avec les communautés locales et la préservation des ressources naturelles. Poids de la bouteille, mesures de l'eau, préservation de la faune et de la flore locales, lutte biologique intégrée, tous les aspects de la viticulture durable sont pris en compte. Entre mer et montagne, la cuvée Didyme concentre toute la singularité de cette viticulture séculaire sicilienne, tout en veillant à préserver l'avenir.

**Relais & Châteaux**

**Capofaro Locanda & Malvasia**

---



### **LES VINS BIODYNAMIQUES GUT OGGAU ET LA MAISON TAUBENKOBEL AUTRICHE**

Au bord du lac Neusiedel, la maison Taubenkobel fait rayonner l'art de vivre panonien depuis 1984. Et si une branche de la famille Eselböck a choisi l'hôtellerie, une autre a opté pour la viticulture. Ainsi, Stephanie et Eduard Tscheppe ont racheté le vignoble de Gut Oggau en 2007, appliquant une approche holistique. Leur credo : traiter les vignes et les vins avec respect comme des êtres humains, sans préjugés, sans discrimination, tous traités avec la même approche, le même amour et les mêmes soins. Cultivés en biodynamie, sans sulfites ajoutés, leurs vins expriment une telle personnalité que leurs cuvées sont simplement étiquetées par des visages et des prénoms de la famille, soulignant la singularité de chaque boisson et l'intensité de leur approche viticole. Bien plus qu'une boisson, leurs vins sont l'expression d'un sol et d'une culture, ce qui fait d'eux autant des agriculteurs que des créateurs de paysages physiques et culturels. Une approche singulière de la vinification en parfaite cohérence avec les engagements de la maison Taubenkobel qui sert le vin naturel Gut Oggau en accord avec son menu dégustation.

**Relais & Châteaux  
Taubenkobel**

---



---

# FOOD *for* CHANGE

FROMAGE, VIN ET FERMENTATION

*en partenariat avec*  Slow Food®

