



RELAIS & CHÂTEAUX RENFORCE SES ENGAGEMENTS EN HARMONIE AVEC LE VIVANT AVEC QUATRE NOUVEAUX PROJETS CONJOINTS EN PARTENARIAT AVEC L'UNESCO



Paris, le 3 février 2026 – En lien avec ses engagements pour le développement durable, Relais & Châteaux présente quatre initiatives conjointes avec l'UNESCO, déployées sur plusieurs continents, afin de promouvoir des pratiques durables dans l'hôtellerie et la gastronomie, en harmonie avec le vivant.

Cette étape clé s'inscrit dans la continuité du partenariat stratégique établi en 2024 entre Relais & Châteaux et l'UNESCO. Les projets rassemblent des chefs de renommée mondiale et des sites et conventions désignés par l'UNESCO*, notamment les [Réserves de biosphère](#), les [Sites du patrimoine mondial](#), les [Géoparc mondiaux](#) et le [Patrimoine culturel](#)

immatériel. Chacune des quatre propriétés Relais & Châteaux (Restaurant FYN en Afrique du Sud, Maison Pic en France, Eleven Madison Park aux États-Unis and L'Effervescence au Japon) œuvre à renforcer son engagement en faveur de la biodiversité et de l'action climatique, en soutenant les communautés locales et en mobilisant un large public afin d'adopter des pratiques et des comportements durables, conformément aux 12 engagements de Relais & Châteaux et au mandat de l'UNESCO.

À l'origine de cette initiative se trouve Mauro Colagreco, Vice-Président Chefs de Relais & Châteaux et Chef propriétaire du restaurant Mirazur à Menton. Nommé Ambassadeur de bonne volonté de l'UNESCO pour la biodiversité en 2022, Mauro Colagreco insuffle à ses créations culinaires une conscience environnementale profonde, devenue le fil conducteur de son travail. Son restaurant Mirazur est devenu le premier restaurant au monde certifié « plastic free » et le premier trois étoiles à obtenir le label B-Corp.

« En tant qu'Ambassadeur de bonne volonté de l'UNESCO pour la biodiversité, j'ai passé ces trois dernières années à défendre la biodiversité et à inspirer le plus grand nombre à rejoindre cette mission collective. En tant que Vice-Président des Chefs de Relais & Châteaux, j'ai l'honneur de travailler avec un réseau extraordinaire de chefs issus de plus de 800 restaurants à travers 580 établissements dans 65 pays pour façonner l'avenir de la gastronomie et son lien vital avec la nature. Je crois que la cuisine a le pouvoir de transformer le monde. Ce n'est pas seulement créer des saveurs, mais vivre ensemble — partager du temps, cuisiner côte à côte, créer des moments porteurs de sens. C'est façonner des souvenirs, transmettre des recettes, des connaissances et un savoir-faire entre générations. Mais c'est surtout réimaginer les systèmes alimentaires pour nourrir la vie et l'harmonie. Cette vision prend forme à travers ces quatre projets pilotes — de la préservation des espèces indigènes en Afrique et de la pêche durable en Asie à la sauvegarde des savoir-faire culinaires en Europe et à l'éducation à l'alimentation centrée sur les communautés en Amérique du Nord — chacun démontrant comment la gastronomie peut activement protéger les écosystèmes », déclare Mauro Colagreco, Vice-Président Chefs de Relais & Châteaux et Ambassadeur de bonne volonté de l'UNESCO pour la biodiversité.

Les projets s'appuient sur l'expertise de l'UNESCO en matière de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel et de préservation de la biodiversité. Chaque établissement s'engage à mener au moins une action durable autour des trois axes suivants :

- Respecter le vivant et minimiser son impact sur la nature
- Préserver et transmettre les connaissances et pratiques locales

- Viser l'excellence et la solidarité pour inspirer le changement aussi bien au niveau local qu'international

« Ces quatre projets constituent la première expression concrète de notre partenariat avec l'UNESCO. En valorisant les ingrédients indigènes ou oubliés, en préservant le patrimoine culturel immatériel et le savoir-faire, en soutenant l'éducation à l'alimentation et en défendant un approvisionnement durable, ces chefs Relais & Châteaux de renommée internationale incarnent nos engagements pour un développement durable en harmonie avec le vivant », déclare Laurent Gardinier, Président de Relais & Châteaux.

« Ces projets montrent comment la gastronomie peut devenir une force avec et pour les populations — en protégeant la biodiversité, en gardant le patrimoine culturel vivant et en façonnant des modes de vie plus durables. En travaillant avec Relais & Châteaux et ses établissements, l'UNESCO contribue à transformer le respect de toute vie sur Terre en actions concrètes, ancrées dans les savoir-faire des communautés locales et partagées à l'échelle mondiale », souligne Khaled El-Enany, Directeur général de l'UNESCO.

Répartis sur quatre continents, ces projets se concentrent sur des actions concrètes pour protéger :

Espèces indigènes et des ingrédients oubliés

Relais & Châteaux FYN Restaurant, Afrique du Sud x Réserve de biosphère de Kogelberg et Aires protégées de la Région Florale du Cap, site du patrimoine mondial de l'UNESCO

Le Chef Peter Tempelhoff intègre dans sa cuisine des ingrédients provenant directement de la Réserve de biosphère de Kogelberg et Aires protégées de la Région Florale du Cap, site du patrimoine mondial de l'UNESCO, en se concentrant sur les espèces indigènes. Pour soutenir la biodiversité, il cultive ces espèces sur les fermes de FYN et sensibilise à leur importance écologique — en décourageant notamment la cueillette illégale.

Patrimoine culturel immatériel et savoir-faire

Relais & Châteaux Maison Pic, France x Patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO

La Cheffe Anne-Sophie Pic puise la majorité des éléments végétaux présents dans sa cuisine dans son terroir local — la Drôme et l'Ardèche — deux départements reconnus pour leur agriculture biologique. C'est dans cette démarche qu'elle s'engage avec l'UNESCO pour

promouvoir ce patrimoine. À long terme, cette initiative pourrait ouvrir la voie à la création d'une nouvelle désignation UNESCO dans la région.

Au cœur de cette ambition se trouve l'Auberge du Pin — la maison de son arrière-grand-mère et berceau du patrimoine familial — en cours de restauration progressive depuis 2003, débutée par la conversion en biodynamie des vignes de son grand-père André Pic. Anne-Sophie Pic poursuivra l'exploration du potentiel infini du vivant, en renforçant les liens entre biodiversité agricole et biodiversité sauvage, notamment grâce à la réintroduction et la mise en valeur de variétés végétales anciennes.

Éducation à l'alimentation et soutien aux communautés

Relais & Châteaux Eleven Madison Park, New York, Etats-Unis x Réserve de Biosphère du Champlain–Adirondack

Le Chef Daniel Humm s'approvisionne auprès de la Réserve de biosphère du Champlain–Adirondack en collaboration avec des producteurs locaux et autochtones. Il lance le « Food Futures Lab », cocréé avec la Réserve de biosphère et d'autres acteurs locaux, pour encourager l'éducation et l'innovation autour de la biodiversité et de la cuisine végétale.

En documentant et partageant les savoirs locaux dans une étude de cas corédigée sur la Réserve Champlain–Adirondack, il met en lumière l'apprentissage communautaire et les résultats du projet pour une diffusion internationale.

Pratiques de pêche durable et approvisionnement responsable

Relais & Châteaux L'Effervescence, Japon x Site du patrimoine mondial de l'UNESCO : Île Amami-Oshima, île Tokunoshima, partie nord de l'île d'Okinawa et île d'Iriomote

Le Chef Shinobu Namae crée un réseau de parties prenantes pour démontrer comment des méthodes de pêche sélectives à faible impact — telles que la pêche en apnée au harpon, qui permet d'observer directement l'écosystème sous-marin lors de la récolte — combinées à des efforts de conservation comme la restauration des herbiers marins, peuvent contribuer à restaurer les écosystèmes et protéger la biodiversité.

Grâce à une collaboration directe avec les pêcheurs, les communautés locales et les gestionnaires du site UNESCO d'Amami-Ōshima, l'initiative documente les pratiques de pêche durables et les savoir-faire traditionnels comme formes vivantes de gestion responsable. En s'approvisionnant consciemment auprès de pêcheurs qui non seulement capturent le poisson mais régénèrent les habitats qui les soutiennent, L'Effervescence promeut un modèle d'engagement humain qui soutient activement les écosystèmes marins.

En partageant ces connaissances, le Chef Namae sensibilise clients et partenaires au fait que la régénération des forêts sous-marines est tout aussi essentielle que celle des forêts terrestres.

Ces quatre initiatives de long terme marquent une première étape importante dans la mission commune de Relais & Châteaux et de l'UNESCO pour faire avancer l'hospitalité durable à l'échelle mondiale.

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 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 à la sécurité en promouvant la coopération multilatérale dans les domaines de l'éducation, de la science, de la culture, de la communication et de l'information. L'UNESCO coordonne un réseau de plus de 2000 sites inscrits au patrimoine mondial, de réserves de biosphère et de géoparcs mondiaux ; de plusieurs centaines de villes créatives, apprenantes, inclusives et durables ; et de plus de 13 000 écoles associées, chaires universitaires, centres de formation et de recherche avec un réseau mondial de 200

Commissions nationales. Basée à Paris, l'Organisation dispose de bureaux dans 54 pays et emploie plus de 2 300 personnes. Son Directeur général est Khaled El-Enany.

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

Plus d'information : www.unesco.org

***À propos des sites et conventions désignés 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 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 jouent un rôle essentiel dans la

protection de ces paysages et dans la transmission de leurs connaissances. Il existe actuellement 229 Géoparcs mondiaux UNESCO dans 50 pays.

- Le Patrimoine culturel immatériel comprend plus de 780 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. Il aide les communautés à rester connectées à leur identité et encourage le respect de la diversité culturelle.
-