



Ozawa restaurant - Japon @Atsushi Sakamoto

plantons • l'avenir

POUR UNE CUISINE PLUS VÉGÉTALE



**RELAIS &
CHATEAUX**

En 2024, Slow Food et Relais et Châteaux consacrent les actions du programme Food for Change à la transition vers une alimentation quotidienne plus végétale, nécessaire pour répondre au défi du changement climatique. Ainsi, la campagne de cette année mettra au premier plan l'évolution vers une gastronomie plus riche en végétaux.





Mirazur - France @Matteo Carassale

Intro

Être un chef Relais & Châteaux, c'est promouvoir une cuisine respectueuse de l'environnement. Pour cela, je suis convaincu de l'urgence de la végétalisation de nos assiettes, afin de protéger notre planète, nos corps et, évidemment, de satisfaire nos convives. La philosophie gastronomique d'un cuisinier est à même de soutenir les changements de comportements en faveur d'une alimentation plus saine et plus durable. Nous, chefs, jouons un rôle majeur de prescripteurs auprès de nos fournisseurs et de nos hôtes. Car en choisissant ce que nous mangeons, nous choisissons le monde dans lequel nous souhaitons vivre.

En tant que professionnels de la cuisine, nous avons le privilège et la responsabilité de façonner les tendances culinaires de demain. Devenons les précurseurs d'une révolution gastronomique en faveur d'une cuisine circulaire qui célèbre la nature dans son sens le plus large. Engageons-nous à rééquilibrer nos menus, à y intégrer plus de plantes et à mieux choisir nos protéines. Explorons de nouvelles associations de saveurs et repoussons les limites de notre créativité. Faisons de nos cuisines des laboratoires d'innovation et de respect de l'environnement. Montrons que nous pouvons « *manger sans manger la planète* ».

Le monde de la gastronomie a le pouvoir de changer les mentalités et les comportements. Ensemble, montrons le chemin vers la cuisine de demain.

MAURO COLAGRECO
VICE-PRÉSIDENT, CHEFS
RELAIS & CHÂTEAUX

Plus végétal, naturellement



Museum Hotel - Turquie

Prendre soin du monde comme nous prenons soin de nos hôtes : c'est l'une des missions qui rassemble les chefs Relais & Châteaux. Puisque notre système alimentaire est responsable d'un tiers des émissions de gaz à effet de serre, selon l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), les choix de nos menus ont un réel impact sur l'avenir de la planète. Déjà engagés à être plus responsables envers les personnes, les animaux et l'environnement, l'heure est venue d'accentuer nos actions contre le changement climatique.

En choisissant de mettre en valeur le monde végétal et en réduisant la part des aliments d'origine animale dans nos créations, nous prenons part à une évolution nécessaire de notre alimentation, heureux de pouvoir mettre nos talents culinaires et notre inventivité au service du goût, du bien et du bon. « *Il ne s'agit pas d'être*

anti-viande, mais pro-planète », selon la formule du chef Daniel Humm du Relais & Châteaux Eleven Madison Park à New York.

La surconsommation d'aliments d'origine animale issus de l'élevage industriel et de la pêche intensive a entraîné nombre de conséquences néfastes : perte de biodiversité, émissions de gaz à effet de serre, surexploitation et pollution des sols, surconsommation de l'eau, problèmes de santé et bien-être animal. Pour faire front contre l'élevage industriel et la pêche intensive, l'agroécologie doit être soutenue pour une alimentation bonne, propre et juste. En plaçant tous les produits du monde végétal au cœur de notre créativité - fruits et légumes bien sûr, mais aussi légumineuses, céréales, noix et oléagineux dans toute leur diversité - nous sommes à même de créer des expériences uniques et inspirantes.

« Il ne s'agit pas d'être anti-viande, mais pro-planète »

selon la formule du Chef Daniel Humm du Relais & Châteaux Eleven Madison Park à New York.



© Donyo Lodge - Kenya @Andrew Howard

En explorant de manière créative les ressources de protéines végétales et en leur attribuant une place prépondérante dans nos choix culinaires, nous devenons acteurs d'une indispensable transformation. En symbiose avec les producteurs de nos territoires nous échangeons de façon constructive pour trouver des solutions novatrices, participant ainsi à la création conjointe d'une offre alimentaire mettant en avant les aliments d'origine végétale.

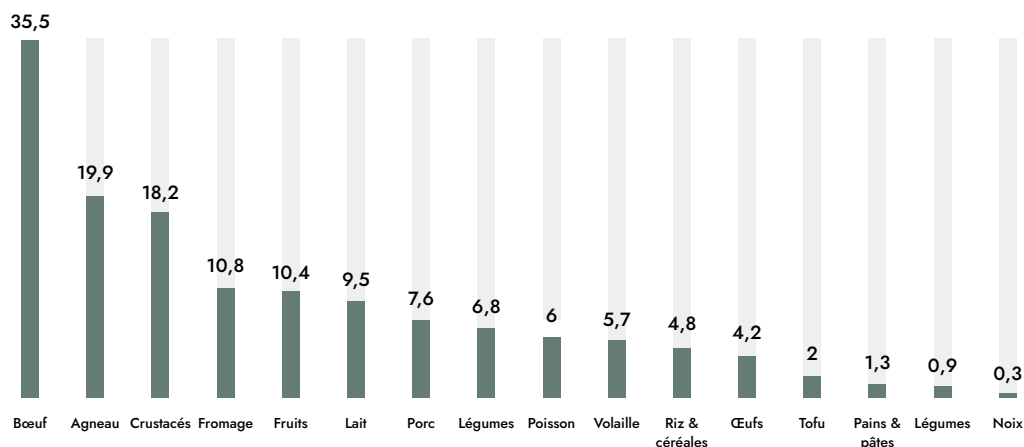
Des sources de protéines avides en ressources

- L'élevage intensif (*viande et poisson*) contribue à lui seul à **14,5 %** de l'ensemble des émissions mondiales de gaz à effet de serre (GES) des activités humaines selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO).
- **70 %** des terres à usage agricole sont consacrées soit directement à l'élevage soit à la production d'aliments destinés à nourrir des animaux d'élevage (*maïs, tourteaux de soja...*) essentiellement en mono-culture,
- Enfin, les productions de **bœuf, d'agneau, de porc, de poulet mais aussi de beurre et de lait sont les plus consommatrices en eau**, alors que les épisodes de sécheresse s'intensifient.



Château St. Gerlach - Pays-Bas @Guy Houbert

Kilogrammes d'émissions de gaz à effet de serre pour 100 grammes de protéines



Source : Site Internet de l'Organisation des Nations Unies*

*Poore, J., & Nemecek, T. (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. Science, 360(6392), 987-992



Aliments d'origine végétale riches en protéines

*(Protéines cuites pour l'équivalent d'une tasse)



Pois chiches
(15 g.)*



Edamame
(17 g.)*



Graines de chia
(5 g. par 1 oz.)



Haricots Mungo
(14 g.)*



Beurres de noix
(8 g. par 2 tbsp.)



Flocons d'avoine
(6 g.)*



Graines de Chanvre
(6 g. par 2 tbsp.)



Graines de Tournesol
(15 g. par 1/2 c.)



Quinoa
(8 g.)*



Seitan
(20 g. par 3 oz.)



Tofu
(20 g.)



Lentilles
(18 g.)

La force des protéines végétales : celle de la diversité

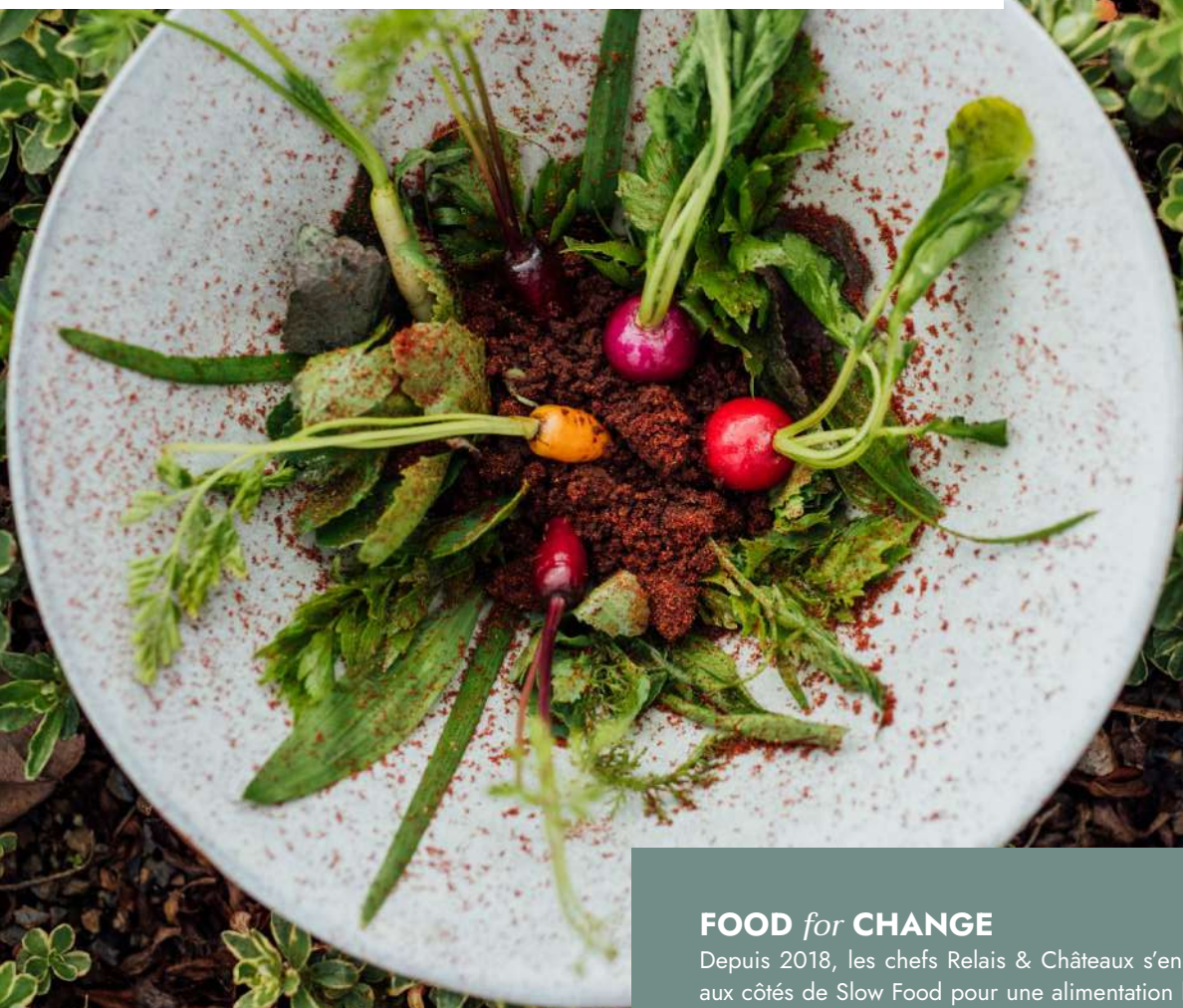
Les aliments d'origine végétale contenant des protéines : céréales complètes, légumineuses (haricots, pois, lentilles...) et fruits à coque demandent moins d'énergie, de terres et d'eau pour leur production. Les protéines végétales produisent en effet **70 fois moins d'émissions de gaz à effet de serre** qu'une quantité équivalente de bœuf. Le trio légumineuses, céréales et oléagineux permet de combiner harmonieusement tout au long du repas les protéines naturellement contenues dans ces végétaux.

Les légumineuses comme les pois chiches, les lentilles, les haricots et le soja fournissent environ 20 à 25 % de protéines, offrant une grande variété de possibilités culinaires. Les **céréales** vont au-delà du blé et du riz, incluant des options telles que l'avoine, le sarrasin, l'orge et l'épeautre qui sont également riches en protéines. Leur diversité se reflète dans leurs saveurs et dans les paysages. **Noix, amande, tournesol, pistache, noisettes ainsi que toutes les graines oléagineuses** enrichissent le repas avec leur croquant et leur intensité. Largement utilisées à travers le monde pour leurs saveurs et leurs bienfaits, il est temps de toutes les convier à nos tables pour leur offrir une place de choix ! **Car même un régime partiellement végétal a un impact réel sur les émissions de gaz à effet de serre : pour un mangeur de viande quotidien, une réduction de 30 % signifie seulement deux jours sans viande par semaine.**

L'agroécologie, pour une production respectueuse du monde et des personnes

Consommer moins de viande mais plus de végétaux ne doit pas se faire au prix des alternatives industrielles. Faire évoluer sa consommation de protéines en privilégiant les sources végétales est une occasion idéale pour repenser l'intégralité du système alimentaire, du sol jusqu'à l'assiette, en valorisant l'agroécologie. Les pratiques agroécologiques imitent les écosystèmes naturels afin d'améliorer la santé des sols, la biodiversité et la production tout en minimisant l'impact sur l'environnement et en soutenant les circuits courts. Elle a aussi une influence sociale, en favorisant le développement des circuits courts et limitant les choix industriels. Entre agriculteurs et convives, les cuisiniers travaillant à base de produits bruts non transformés sont un maillon essentiel de cette chaîne alimentaire vertueuse.

Marcin Hoey - Canada



FOOD *for* **CHANGE**

Depuis 2018, les chefs Relais & Châteaux s'engagent aux côtés de Slow Food pour une alimentation bonne, propre et juste afin de combattre le réchauffement climatique et de préserver la biodiversité, en participant à la campagne #FoodForChange.

les recommandations Slow Food dans les cuisines...

1.
VÉGÉTALISEZ
VOTRE ASSIETTE

2.
ÉVITEZ
L'AGRICULTURE
INDUSTRIELLE

3.
CHOISISSEZ
CONSCIEMMENT
VOS FOURNISSEURS

4.
DÉGUSTEZ
LES SAVEURS QUI
PRÉSERVENT LE CLIMAT
ET L'AVENIR

5.
ADOPTÉZ
LA POLYVALENCE
DES LÉGUMINEUSES

6.
REFUSEZ
LES ALIMENTS
ULTRA-TRANSFORMÉS,
D'ORIGINE VÉGÉTALE
OU ANIMALE

7.
PRATIQUEZ
UNE CUISINE
SANS DÉCHETS

8.
VALORISEZ
VOTRE PATRIMOINE
ALIMENTAIRE LOCAL

9.
SENSIBILISEZ
VOTRE ENTOURAGE

En pratique au quotidien



©Marine Guiguen

Végétalisez votre assiette

Optez pour des ingrédients dont vous connaissez l'origine. Privilégiez les circuits courts ainsi que les producteurs travaillant en agroécologie qui respectent les animaux, garantissent les droits des travailleurs et protègent notre planète.

**...comme Patrick Henriroux
(La Pyramide, France)**



©CHERRYSTONE

Des tomates produites à 10 km du restaurant, des asperges craquantes amenées chaque matin sans jamais être passées au réfrigérateur et des échanges incessants avec les maraîchers des portes de la Vallée du Rhône : le végétal est l'objet depuis 35 ans de toutes les attentions de Patrick Henriroux et de son chef exécutif David Castagnet. Depuis quatre ans, les végétaux occupent le cœur de l'assiette, dont ils représentent 60%, la viande ou le poisson (choisis avec les mêmes critères d'éco-responsabilité) n'en constituant plus que 40 %, changeant ainsi l'ordre des choses. Ce travail lui a demandé de l'adaptation : plus de main-d'œuvre, et plus de changements à très court terme de plats qui dépendent davantage de la météo. Le restaurant désormais travaille avec un industriel à la mise au point d'un composteur biodégradable innovant permettant de créer de l'énergie en valorisant le moindre déchet végétal. Même le plus petit d'entre eux génère ainsi de la valeur dans ce système circulaire.



©CHERRYSTONE



©ARACELI PAZ

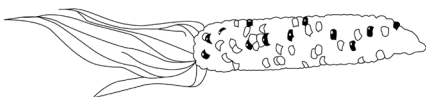


©ARACELI PAZ

Évitez l'agriculture industrielle

Échangez avec vos fournisseurs pour connaître les conditions de production des produits que vous cuisinez. Privilégiez les fournisseurs respectueux de l'environnement appliquant des normes élevées en matière environnementale. Enfin, n'hésitez pas à informer vos hôtes de ces choix.

...comme Enrique Olvera (Pujol, Mexique)



Âme de la cuisine mexicaine, le maïs est trop souvent réduit à sa variété transformée de couleur jaune, cultivée de façon intensive à partir de semences OGM. Pourtant, de multiples familles à travers le pays préservent des centaines de variété ancestrales, aux teintes chatoyantes et aux formes variées. Enrique Olvera a choisi de mettre leur travail à l'honneur en soutenant la biodiversité dans sa manière de rendre hommage à la cuisine de son pays. Cultivés en utilisant la milpa, l'une des plus anciennes techniques de permaculture où potiron, haricot et maïs s'aident mutuellement à se développer, ces maïs indigènes se retrouvent au cœur du menu d'Olvera. Elles sont utilisées, par exemple, pour préparer les tortillas qui sont servies avec l'emblématique « *Mole Madre* » de Pujol. Cette sauce traditionnelle, 100 % végétale, est composée de fruits, de noix, d'épices et de piments. Maturant près de 4 000 jours, elle symbolise l'authenticité ainsi que le retour aux racines mexicaines, qui illustrent la force des pratiques agricoles traditionnelles dans le respect de la biodiversité et du goût.



Choisissez consciemment vos fournisseurs

Optez pour des ingrédients dont vous connaissez l'origine. Privilégiez les circuits courts ainsi que les producteurs travaillant en agroécologie qui respectent les animaux, garantissent les droits des travailleurs et protègent notre planète.

...comme Varun Totlani (Masque, Inde)

Goûter, sélectionner et faire découvrir le meilleur des ingrédients locaux : c'est l'engagement de Varun Totlani, qui prend le temps nécessaire pour aller dans chaque terroir pour en révéler la singularité. Dans un pays comme l'Inde, les ingrédients, les techniques et les recettes changent tous les 100 km, offrant des possibilités infinies de découvertes et de valorisation des communautés locales. Les recherches et les voyages d'approvisionnement régionaux font partie intégrante du fonctionnement du restaurant, permettant ainsi de proposer une palette de saveurs uniques aux clients et de leur faire apprécier la richesse de leur pays. Une vision contemporaine qui explore les nuances des cuisines et ingrédients régionaux, combinés pour imaginer des plats bien d'aujourd'hui. Ainsi, les baies d'argousier de Ladakh, les agrumes rares d'Himachal ou les fruits du jamelonier de Maharashtra nourrissent la réflexion du cuisinier tout en ouvrant de nouvelles opportunités pour les agriculteurs locaux.



@Rohan Hande

@Rohan Hande



Dégustez les saveurs qui préservent le climat et l'avenir

Favorisez la biodiversité en explorant toutes les variétés végétales offertes par votre terroir. Privilégiez les ingrédients locaux et de saison ainsi que les circuits d'approvisionnement éco-responsables pour réduire l'impact environnemental.

...comme Kyle et Katina Connaughton
(SingleThread Farm - Restaurant - Inn, Californie, États-Unis)

Katina consacre son temps à la ferme régénératrice de 24 acres, cultivant ainsi 70 % des matières premières utilisées chaque soir par son mari, Kyle, dans la cuisine de SingleThread. Des centaines de produits sont cultivées dans la ferme tout au long de l'année, dont plus de 30 variétés de tomates, des dizaines de légumes comme les fleurs de courges, les tomatilles et le céleri ; des fruits emblématiques de la région comme les fraises, les cerises et les abricots. Tous sont cultivés jusqu'à maturité en fonction de la saison. Fiers de protéger la biodiversité locale, les Connaughton ont soumis la pomme Gravenstein de Sebastopol à l'Arche

du Goût Slow Food, un catalogue de produits alimentaires en voie de d'extinction. SingleThread incarne les vertus de l'agroécologie : des produits bruts, non transformés, en circuit court, qui participent à l'activité économique de la communauté, à la préservation du patrimoine naturel, et à une expérience réussie pour ses convives. Par-dessus tout, la démarche de cette maison contribue à combattre le dérèglement climatique et les incendies de forêts dévastateurs de leur région grâce au développement d'écosystèmes locaux sains, avec une meilleure santé pour le sol qui conserve mieux l'humidité, réduisant ainsi la charge combustible.



@Ethan Hande

Adoptez la polyvalence des légumineuses

Explorez la biodiversité des légumineuses de votre région : saines et délicieuses, leur impact environnemental est faible lorsqu'elles sont produites de manière durable.

...comme Marcin Popielarz (Quadrille, Pologne)

Lentilles, pois, soja, fève, pois chiches ou haricots : la grande famille des légumineuses compte plus de 1000 variétés différentes, à la source de nombreuses recettes traditionnelles partout dans le monde. En plus d'offrir une source importante de protéines végétales, ces légumineuses contribuent à la fertilité du sol, d'où leur appellation d'« engrais vert » pour leur capacité à fixer l'azote naturellement. Dans la cuisine de Marcin Popielarz, ces trésors de saveurs et de bienfaits occupent une place privilégiée, avec notamment le haricot « *Piękny Jas* », littéralement « *beau Jean* ». Cultivé uniquement dans 11 communes de Małopolska (dite aussi Petite Pologne), ce haricot blanc

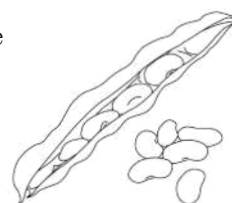


© Emilia Kurpiewicz



© Dana Dicherle

de grande taille se singularise par sa peau fine et son goût délicatement sucré. Nécessitant beaucoup de soin, sa culture complexe a été sauvegardée grâce à son inscription à l'Arche du Goût Slow Food soumis par le chef, lui offrant de nouveaux débouchés. En défenseur ardent des légumes et des légumineuses, qui composent 60 % de ses créations culinaires, Marcin Popielarz célèbre le mariage parfait entre tradition, saveurs et durabilité.





Refusez les aliments ultra-transformés, d'origine végétale ou animale

Évitez les produits fabriqués industriellement avec une liste interminable d'ingrédients. Soutenons les entreprises et les producteurs qui renforcent nos systèmes alimentaires, et non ceux qui les détruisent.

**...comme Danni Barry
(Ballynahinch Castle, Irlande)**



Élevée dans une ferme, Danni Barry a la ferme conviction que l'on respecte plus la nourriture lorsqu'on sait précisément d'où elle vient, qu'elle soit animale ou végétale. Lorsqu'un aliment provient d'une usine, il n'exprime pas la richesse d'un terroir et ne porte pas la charge affective à même d'inspirer les chefs. Pour elle, les bons ingrédients sont ce qu'il y a de plus important dans une cuisine, car ils sont à la source même de la créativité des cuisiniers et du plaisir des clients. Un produit ultra-frais, dont on sait d'où il vient et qui l'a cultivé, est l'objet de bien plus de respect en cuisine qu'un produit industriel issu d'une boîte impersonnelle. En privilégiant des ingrédients frais, locaux et de saison, le menu s'écrit presque de lui-même, se composant de manière authentique et naturelle. La diversité des produits saisonniers et leur disponibilité éphémère selon les récoltes promet des expériences uniques, non standardisées et garantit la fraîcheur des saveurs. Cette démarche positive permet de soutenir les producteurs locaux, et d'encourager l'innovation de leurs cultures.



© Gianni Antonelli



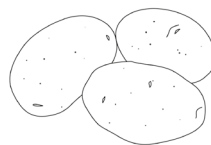
© Gianni Antonelli



Pratiquez une cuisine sans déchets

Valorisez chaque ingrédient dans son intégralité, donnez ce que vous n'utilisez pas et utilisez toutes les parties des viandes et des poissons, de la tête à la queue.

...comme Emanuele Scarello (Agli Amici, Italie)



Valoriser les produits du Frioul et de la région vénitienne va de pair avec une démarche d'optimisation totale des ressources pour ce chef créatif particulièrement sensible à son terroir. Prônant une *Nuova Mente* – signifiant ‘nouvel état d'esprit’ en italien – Une grande attention est portée à l'utilisation de l'intégralité de l'ingrédient, tant dans les plats de viande et de poisson que dans les plats entièrement végétariens. Ainsi, les pelures de pommes de terre de

Godia, utilisées pour les gnocchis, sont toastées avant de se transformer en bouillon savoureux. La dégustation en plusieurs temps permet de valoriser chaque élément auprès des convives, la rendant aussi gourmande que pédagogique. Des végétaux inexplorés trouvent ainsi naturellement leur place dans les assiettes : pollen de fenouil, boutons de coquelicot, figues-fleurs d'ordinaire rejetées pour leur petite taille sont autant de trésors stimulant l'imaginaire du cuisinier.



Valorisez votre patrimoine alimentaire local

Soutenez les agriculteurs, les éleveurs et les pêcheurs qui préservent les traditions culinaires locales grâce à des variétés végétales régionales et à des races animales anciennes.

**...comme Lalla Abida
(Riad Fès, Maroc)**



Depuis vingt ans, le raffinement des saveurs de Fès est mis à l'honneur par Lalla Abida. Alors que pendant longtemps seules les inspirations européennes étaient de mise dans le monde de la gastronomie, la cheffe célèbre les techniques et les traditions de la cuisine farsie, transmises jusqu'ici de façon domestique de mère en fille. Un partage rare et précieux, qui permet de découvrir la part belle faites aux légumineuses depuis des siècles dans la cuisine traditionnelle marocaine. Harira riche en lentilles et pois chiches, bissara (soupe berbère) de fèves et petits pois sont des trésors d'équilibre et de saveurs raffinées qui affirment leur place au patrimoine gastronomique d'aujourd'hui et de demain. Les convives de Lalla Abida dégustent ses plats dans des tajines traditionnels – ces magnifiques pots en terre cuite qui marient à la perfection les saveurs des épices marocaines avec les légumes frais des producteurs locaux. Du four à la table, ce mode de cuisson ancestral stimule tous les sens.





Sensibilisez votre entourage

N'hésitez pas à aborder avec votre équipe les questionnements soulevés par la production alimentaire industrielle et ses circuits de distribution. Informez-les sur les alternatives que vous mettez en œuvre et expliquez-leur comment ils peuvent eux aussi avoir un impact.

...comme Daniel Humm
(Eleven Madison Park, New York, États-Unis)



@/6 Fan

@Clay Williams

Depuis 2021, sa cuisine au Eleven Madison Park est devenue presque entièrement végétale, afin d'endosser le rôle pionnier et inspirant qui doit être celui du cuisinier d'aujourd'hui. En se définissant non pas « *comme anti-viande mais pro-planète* », Daniel Humm a choisi de célébrer « *la chose la plus puissante que nous puissions faire pour lutter contre le changement climatique* ». En collaborant avec des chefs du Moyen-Orient, de l'Inde, du Japon et d'ailleurs, il a renforcé sa compréhension et son appréciation de la cuisine à base de végétaux. Il a su redéfinir le rôle du légume dans la cuisine occidentale et permettre ainsi d'élever son statut au même rang que celui traditionnellement alloué aux ingrédients d'origine animale. De manière plus générale, il a redéfini la notion d'expertise culinaire, en motivant une transition similaire non seulement auprès des chefs, des restaurateurs et des convives, mais aussi auprès du grand public, pour une révolution nécessaire, passionnante et délicieuse pour le bien de la planète.



LEXIQUE

SingleThread Farm - Restaurant Inn, California, USA

Végétarien

consommation de végétaux et de produits issus d'animaux (œufs de volaille, beurre, autres produits laitiers). Pour les produits issus d'animaux, ils ne doivent pas avoir été tués pour leur production (comme pour les œufs de poisson, exclus en ce cas).

Pesco-végétarien

consommation de végétaux, de produits issus d'animaux (œufs de volaille, produits laitiers) et de produits de la mer (poisson, crustacés, coquillages).

Végétalien

consommation alimentaire strictement végétale. Aucun produit issu de l'exploitation animale : ni produits laitiers, ni œuf, ni miel, ni truffe...

Vegan

englobe une alimentation végétalienne et un mode de vie excluant toute exploitation animale, que ce soit pour l'habillement, la décoration ou les cosmétiques : pas de cuir, de plume, de cire d'abeille...

Flexitarien

personne dont l'alimentation est la plupart du temps végétarienne ou végétalienne, mais qui consomme occasionnellement de la viande, du poisson, des œufs, du lait ou d'autres produits dérivés d'animaux.

Légumineuses

famille de plantes appartenant aux Fabacées produisant des graines divisées en deux parties contenues dans des gousses. Par extension, on appelle également ainsi ces graines comestibles, comme les pois, le soja, les lentilles, la luzerne, les pois chiches, les arachides, les haricots ou les fèves. On les désigne aussi sous le terme de « *légumes secs* ».

À base de végétaux

terme polyvalent (polysémique) désignant un aliment entièrement élaboré à partir de plantes et totalement dépourvu de produits animaux, notamment de produits laitiers, d'œufs, de poisson, de viande, de miel ou de tout ingrédient d'origine animale, y compris la gélatine. Cependant, il fait également référence à des aliments transformés industriels ressemblant à de la viande (dit aussi simili-carnés). Dans une certaine mesure, il peut prendre une connotation péjorative, car associé à des ingrédients ultra-transformés « *chimiques* ».

En Amérique du Nord, ce mot peut également être utilisé pour désigner familièrement les personnes végétaliennes.

Riche en végétaux

aliment, régime, menu, plat ou recette qui donne la priorité aux légumes et met l'accent sur les sources alternatives de protéines plutôt que sur les produits d'origine animale, tels que la viande ou les produits laitiers, sans pour autant complètement les exclure. Il promeut l'utilisation de légumineuses, de légumes secs, de céréales complètes, de noix et de graines, de champignons, d'algues et de produits fermentés. Il privilégie les aliments non transformés et met en valeur la fraîcheur et la naturalité des végétaux rapidement transformés après leur récolte.

Transition protéique

mouvement international visant à rééquilibrer dans l'alimentation les sources de protéines d'origine animale et les sources alternatives d'origine végétale, afin d'atténuer les crises de santé publique et de réduire les émissions de gaz à effet de serre liées à l'élevage.

Étoile verte

prix annuel décerné par le prestigieux guide Michelin, récompensant les restaurants à la pointe des pratiques durables et de l'excellence culinaire. Cette reconnaissance valorise leurs engagements éthiques et environnementaux, leur collaboration avec des producteurs et des fournisseurs durables, la réduction et la valorisation des déchets ainsi que la réduction ou l'élimination du plastique et d'autres matériaux non recyclables de leur chaîne d'approvisionnement.

Arche du goût

catalogue en ligne créé par l'association Slow Food de produits alimentaires menacés d'extinction qui font partie des cultures et des traditions de toute la planète. Cette Arche recueille des productions artisanales de qualité qui font partie intégrante des cultures, de l'histoire et des traditions du monde entier : un patrimoine extraordinaire de fruits, légumes, races animales, fromages, pains, préparations sucrées et salaisons.

Biodiversité

diversité ou richesse biologique dans un écosystème donné, mesuré par le nombre d'espèces différentes coexistantes, qu'elles soient animales ou végétales, sans oublier champignons, lichens et micro-organismes, le tout formant un réseau complexe s'équilibrant naturellement.



Assiette Champenoise - France @Audas.com

À savoir

- Nombre de fromages traditionnels utilisent de la présure issue du veau comme agent coagulant (parmesan, pecorino romano). Ils ne peuvent donc pas être considérés comme végétariens. Néanmoins, la tolérance de cette consommation varie selon les pays et les personnes.
- Le miel étant issu du travail des abeilles n'est pas compatible avec une alimentation végétalienne. Il est souvent remplacé par des sirops végétaux (érable, yacon, agave...).
- Fonds et bouillons pour les sauces et cuissons doivent également être végétaux, notamment pour le risotto. De quoi mettre à profit légumes, fruits, algues et champignons.
- Enfin, le vin peut être clarifié grâce à des substances d'origine animale (colle de poisson, caséine, albumine, gélatine...).

À propos de l'initiative Food for Change

Relais & Châteaux est une communauté de 800 restaurants répartis dans 65 pays, comptabilisant 376 étoiles au guide Michelin, dont 40 vertes. Chaque année depuis 2018, les chefs Relais & Châteaux s'engagent aux côtés de 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. Grâce à l'intervention des chefs Relais & Châteaux, plus d'une centaine de produits ont été soumis à l'Arche du Goût (un catalogue de produits alimentaires en voie d'extinction) à travers trente pays.

#FoodForChange #PlantTheFuture
#RelaisChateaux #SlowFood



La Pyramide - France ©CHERRYSTONE

Ballyvaughan Castle - Ireland ©Mark Furness

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 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

Contact

Jeanne Lecompte

j.lecompte@relaischateaux.com

À propos Slow Food's Ark of Taste

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 Slow Food.com/en/what-we-do/the-ark-of-taste/food-for-change-relais-chateaux-chefs-for-the-ark-of-taste/>