

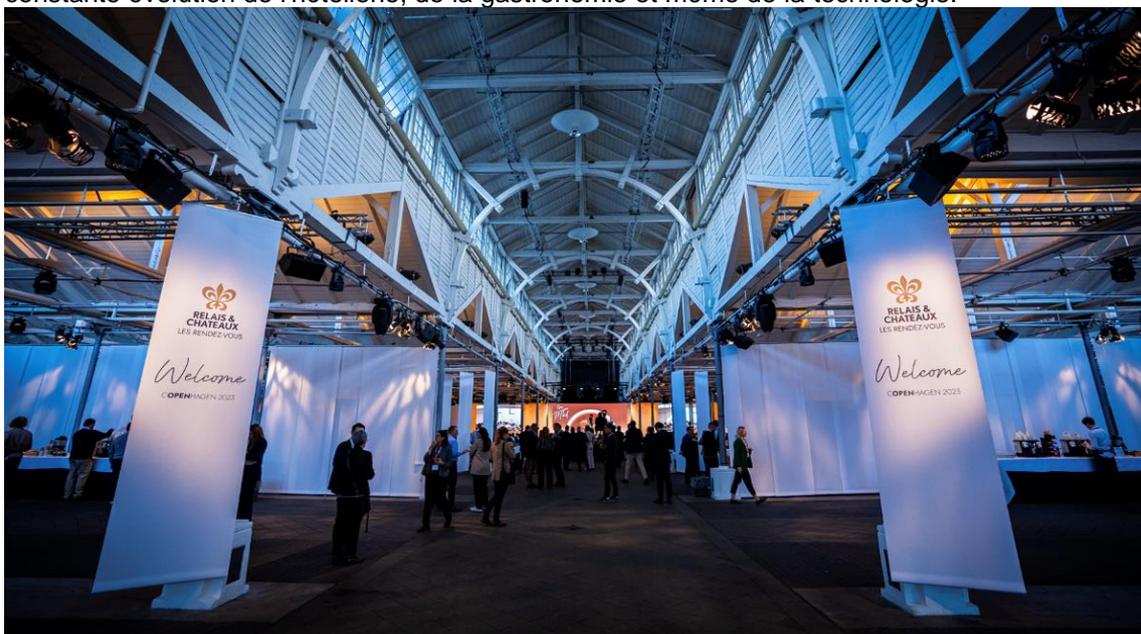


COMMUNIQUÉ DE PRESSE
17.11.2022

LE CONGRÈS ANNUEL DE RELAIS & CHATEAUX A RÉUNI SES MEMBRES À COPENHAGUE AUTOUR DES VALEURS CLÉS DE L'ASSOCIATION

Les 580 membres de Relais & Châteaux se sont réunis à Copenhague les 13 et 14 novembre 2022 pour leur Congrès international annuel. Le choix de cette destination n'est pas un hasard pour l'association, dont l'une des valeurs essentielles est la gastronomie. Le Danemark est reconnu comme l'un des épicentres de la gastronomie mondiale, avec les établissements locaux rivalisant de créativité dans tout le pays.

Trois jours d'inspiration et de discussions avec des panels quotidiens, des ateliers et des conférences par des orateurs innovants avec de nouvelles idées puissantes dans les secteurs en constante évolution de l'hôtellerie, de la gastronomie et même de la technologie.



Se sont succédé au micro des personnalités aussi diverses que :

- M. Jakob Engel-Schmidt, ministre de la Culture du Danemark, qui a chaleureusement accueilli les membres de l'association en plénière,
- Mauro Colagreco, Chef et propriétaire du Mirazur à Menton et Vice-Président, Chefs, de Relais & Châteaux, Claus Meyer, co-fondateur du restaurant Noma, Melina Shannon-Dipietro, Executive Director at MAD Foundation, et Andrea Petri, écrivain spécialisé

en gastronomie et tendances sur le sujet de “*Que pouvons-nous apprendre du succès mondial de la révolution alimentaire danoise ?*”

- David Zahle, Architecte and Partenaire du cabinet d'architectes Big à Copenhague, Oihana Subijana, Maître De Maison du Relais & Châteaux Akelarre Restaurant & Hotel à San Sebastián, et Vice-Deleguée Espagne & Portugal, Salvatore Orlacchio, Copropriétaire du Relais & Châteaux Borgo Santandrea en Italie, sur le sujet “*Les clés pour une architecture et un design impactants*”.

Deux workshops se sont tenus autour de la question de la désirabilité des hôtels et restaurants ainsi que deux conférences :

- l'une sur “*Le bien-être et la performance, inspirés par le modèle danois ?*” donnée par Malene Rydahl, autrice du best-seller « Heureux comme un Danois » et ambassadrice de bonne volonté de la ville de Copenhague,
- l'autre sur “*Devons-nous avoir peur de l'intelligence artificielle ? L'intelligence artificielle peut-elle nous rendre plus forts*”, présentée par By Yv Corbeil, Managing Director & Chief Creative Officer of NIJI, à Paris.

Laurent Gardinier, Président de Relais & Châteaux, a souligné les orientations stratégiques qu'il souhaite mettre en place pour l'association : développement et renforcement du réseau des 580 membres et de sa qualité dans les 65 pays dans lesquels la marque est représentée, ainsi qu'une montée en puissance sur les exigences et accomplissements en matière de développement durable.

Pour Laurent Gardinier, Président de Relais & Châteaux :

“Notre défi collectif consistera donc à faire de Relais & Châteaux une référence mondiale de l'hospitalité durable, où chaque membre visera le plus haut niveau d'excellence durable possible. À chacun donc de pratiquer un développement durable exigeant et honnête, adapté à ses opérations et ses contextes particuliers. Avec Mauro Colagreco, Vice-Président, Chefs, de Relais & Châteaux et le Comité International des Tables, nous avons entamé une réflexion riche et passionnante sur la cuisine durable dans nos établissements et plus généralement comment l'intégrer dans un mouvement partagé, global, universel, en collaboration directe avec l'UNESCO. Tout ceci aboutira à l'écriture d'un nouveau manifeste Relais & Châteaux en 2024.”

“Plus que jamais, notre réseau, notre ADN correspondent aux tendances fortes du tourisme actuel, issues des modifications comportementales post covid de nos clients et observées partout dans le monde, comme le prouve la bonne tenue globale de nos activités respectives.”

Nos typologies répondent aux attentes des clients actuels et à conquérir, en quête de sens lorsqu'ils se déplacent : des établissements à l'empreinte architecturale mesurée et historique, à taille humaine, ancrés dans leurs communautés, au design singulier, animés par des équipes engagées et professionnelles, attentives à leur environnement, et dont la cuisine, de la plus simple à la plus élaborée représente l'âme de leurs terroirs.”

Laurent Gardinier, Président de Relais & Châteaux, a clos ce congrès annuel en donnant rendez-vous l'année prochaine à Paris, à l'occasion des 70 ans de l'association.

L'association a également reconnu avec ses partenaires les performances et succès de ses membres avec la remise de dix trophées.

LES TROPHÉES QUI RÉCOMPENSENT L'EXCELLENCE



Relais & Châteaux et ses partenaires sont fiers de distinguer l'expertise de professionnels dans de nombreux domaines et ont décerné les Trophées Relais & Châteaux 2024. Virtuoses de la gastronomie ou du bien-être, partisans de la responsabilité environnementale... Les Trophées célèbrent ceux qui incarnent la passion de leur métier et inspirent les autres, chacun dans leur discipline. Neuf membres ont été récompensés lors du Congrès annuel pour leur souci de la perfection, leur excellence au quotidien, leur enthousiasme et leur engagement. Les trophées démontrent comment l'association donne vie à ces valeurs communes en créant des expériences uniques pour les clients.

ARNAUD SÉHÉBIADE, DIRECTEUR

HORTENSIAS DU LAC, France

Relais & Châteaux et Hennessy sont heureux de remettre le **Delicious Career Trophy** à Arnaud Séhébiade. L'accompagnement qu'il propose à ses employés, au sein des Hortensias du Lac, à Hossegor, dans les Landes, l'esprit d'équipe et de famille qu'il y a insufflé depuis plusieurs années font de lui un directeur hors pair. Son engagement sans faille, au quotidien, est un reflet fidèle des valeurs portées par la maison et par Relais & Châteaux.

L'ENSEMBLE DES ÉQUIPES

ASABA, Japon

Relais & Châteaux et Taittinger honorent la précieuse valeur de transmission en décernant l'**Heritage Trophy** à toute l'équipe de la maison Asaba à Izu, dans la préfecture de Shizuoka. Depuis 543 ans, ce ryokan incarne, de génération en génération, un art de l'hospitalité qui n'a cessé d'évoluer au fil du temps et des descendants des propriétaires originels. Preuve d'une fidélité indéfectible à cet amour du bien-recevoir, 15 employés d'Asaba y travaillent depuis au moins 20 ans.

MARGAUX MARTIN JARRAND, CHARGÉE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

WICKANINNISH INN, Canada

Pour témoigner de la reconnaissance de son engagement en faveur de la protection des espaces naturels, Relais & Châteaux et Duval-Leroy remettent le **Sustainability Trophy** à Margaux Martin

Jarrand, Chargée du Développement Durable au Wickaninnish Inn, à Tofino, en Colombie-Britannique. Grâce à ses efforts et à sa vision d'un futur plus vert, la propriété a acquis le label Biosphere Certified en avril 2023 pour ses actions de développement durable, de protection des plages et des ressources marines. Margaux incarne avec passion les valeurs portées par Relais & Châteaux et le Wickaninnish Inn depuis son ouverture, en 1996.

JEAN-PAUL COMPAGNON, MAÎTRE DE MAISON

VILLA DES ORANGERS, Maroc

Relais & Châteaux et Glenmorangie sont heureux de décerner le **Savoir-Faire Trophy** à Jean-Paul Compagnon, Maître de Maison de la Villa des Orangers, à Marrakech. Animé par le plaisir de recevoir et de créer des parenthèses de pur bonheur pour ses hôtes, il déploie depuis plus de 20 ans son savoir-faire dans cette maison marocaine, avec l'envie constante de transmettre les rouages du métier à ses équipes. Jean-Paul est le véritable gardien de ce riad, dans lequel il accueille lui-même chaque invité avec une tasse de thé à la menthe.

WILSON ALPALA, CHEF

ZAZU, Équateur

Le **Rising Chef Trophy 2024**, qui récompense le talent de toute une nouvelle génération, est remis par Relais & Châteaux et San Pellegrino à Wilson Alpala, chef du restaurant équatorien Zazu, situé dans la capitale, Quito. Sa cuisine met à l'honneur et interprète les saveurs et produits locaux dans un style avant-gardiste. Il est un véritable leader pour toute son équipe et a su créer une atmosphère unique d'entraide et de convivialité. C'est aussi un ambassadeur engagé pour la protection des trésors de la nature. Au sein de son restaurant et auprès des communautés locales, Wilson est un fervent défenseur de l'agriculture et de la pêche durables.

ANITA BOWER, DIRECTRICE PEOPLE & CULTURE

CHEWTON GLEN, Royaume-Uni

Parce que l'humain est au cœur de son travail, Anita Bower, Directrice People & Culture de la propriété britannique Chewton Glen, reçoit le **Woman of the Year Trophy** décerné par Relais & Châteaux et Pommery. Chaque jour, Anita s'attache à faire évoluer les membres des équipes individuellement et collectivement. Pour cela, elle s'appuie sur les personnalités de chacun plutôt que sur leurs compétences, adapte l'environnement de travail aux équipes et a développé un programme de développement des talents, qui vise à les aider dans l'élaboration de leur carrière. Elle parvient ainsi à fidéliser les collaborateurs, tout en portant au plus haut les valeurs de ressources humaines au sein de l'Association.

JULIA HOI, RESPONSABLE SPA

SPA-HOTEL JAGDHOF, Autriche

Le **Well-Being Trophy 2024**, qui récompense le savoir-faire d'un expert du bien-être et l'excellence des soins qu'il prodigue à ses hôtes, est remis à Julia Hoi par Relais & Châteaux et Orlane. Responsable Spa dévouée à son équipe afin que chacun donne le meilleur de lui-même, Julia cherche à faire de chaque expérience au spa une parenthèse enchantée et adaptée aux souhaits de chacun. Elle est toujours à la recherche d'idées innovantes pour développer

l'approche holistique des soins prodigués au Spa, près d'Innsbruck, qui se traduit par une synergie de techniques traditionnelles et de connaissances actuelles.

CASSIDY BRIGHT, MIXOLOGUE

THE FEARRINGTON HOUSE, États-Unis

Pour mettre en avant la créativité des mixologues, Relais & Châteaux, Absolut Elyx et Monkey 47 s'associent pour remettre le **Cocktail Trophy** à Cassidy Bright, mixologue au Fearington House à Pittsboro, en Caroline du Nord. Elle a imaginé le cocktail Late Bloomer avec la volonté de mettre en valeur les caractéristiques florales du gin Monkey 47. Le résultat, composé d'ingrédients frais et accessibles, comme le concombre cultivé dans la propriété et de thé jasmin proposé pour l'afternoon tea, est une merveilleuse boisson d'été, équilibrée et rafraîchissante.

REGAN McINTOSH, RÉCEPTIONNISTE

CALABASH LUXURY BOUTIQUE HOTEL, Grenade

Convaincus que la bienveillance et l'attention aux autres peuvent transformer un séjour hôtelier en expérience inoubliable, Relais & Châteaux et Moët & Chandon sont heureux de décerner le **Welcome Trophy 2024** à Regan McIntosh. Avec calme et élégance, Regan, réceptionniste, veille à ce que l'harmonie règne dans la maison. Elle distille sa bonne humeur par petites touches attentionnées, aussi bien auprès des hôtes qu'avec son équipe, donnant ainsi vie aux valeurs d'hospitalité chères à Relais & Châteaux et à Moët & Chandon.

A PROPOS DE RELAIS & CHÂTEAUX

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 @relaischateaux #relaischateaux #deliciousjourneys