

LE MANIFESTE RELAIS & CHÂTEAUX



Un monde meilleur, par la table et l'hospitalité

L'humanité, riche de ses différences, partage et transmet à chaque génération, partout dans le monde, deux traditions : la table et l'hospitalité. Ces deux traditions ont participé de tout temps à l'art de vivre et à la paix dans le monde. La table et l'hospitalité doivent en conséquence, et en permanence, être à la fois préservées et revivifiées pour continuer à jouer ce rôle essentiel dans le bien-vivre ensemble.

La cuisine est, depuis quelques années, confrontée à différentes évolutions négatives. La nourriture industrielle a des impacts inacceptables sur l'environnement et sur la santé des consommateurs, les pratiques alimentaires se dérèglent au détriment du bien-vivre de chacun. Par ailleurs, de nombreux cuisiniers s'engagent dans une succession de modes peu cohérentes et souvent extrêmes. La fuite de certains vers un luxe toujours plus ostentatoire et standardisé éloigne la cuisine de son rôle et de son véritable potentiel.

Nous sommes, chez Relais & Châteaux, tous des artisans de l'hôtellerie-restauration dispersés sur la planète, héritiers de

la grande histoire culturelle de l'hospitalité et des cuisines du monde et nous faisons le choix d'être fidèles à la mission que nous nous sommes donnée : préserver et transmettre la singularité des cuisines, pour éviter le renoncement et la facilité qui guettent nos civilisations de l'immédiat ; rappeler tous les jours, par notre pratique d'artisans, que notre humanité s'exprime et se ressource toujours dans le partage du beau et du bon.

L'émotion d'une saveur associée à la magie d'un lieu et à l'authenticité d'un accueil, voilà le socle sur lequel nous appuyons notre conviction de pouvoir influencer pour que le monde soit meilleur demain.

CHEZ RELAIS & CHÂTEAUX, NOUS SAVONS QUE D'AUTRES Y TRAVAILLENT AUSSI ET NOUS VOULONS, À LA TÊTE DE NOS MAISONS, NOUS JOINDRE À EUX ET CONSTITUER UNE RÉFÉRENCE DANS CE COMBAT POUR AGIR SUR TROIS REGISTRES.

Préserver les cuisines du monde

1

Proposer une cuisine qui soit le témoignage et l'expression d'un environnement naturel, d'un environnement culturel, d'une histoire locale pour illustrer la diversité culturelle des cuisines du monde.

2

Promouvoir la richesse infinie des différentes cultures de l'accueil dans le monde en veillant à préserver l'harmonie et le caractère de chacune des Maisons Relais & Châteaux et de leur territoire d'ancrage, au travers des jardins, du patrimoine bâti, des arts de la table, des arts décoratifs, des rites d'accueil ou de vie.

3

Veiller à cultiver des relations humaines permettant à nos hôtes de se sentir accueillis « chez des amis », dans un lieu animé par la passion de Maîtres de Maisons qui prennent plaisir à partager leur bonheur d'y vivre.

4

Installer dans la durée un dialogue suivi, sur le terrain, avec les acteurs des filières agricoles et maritimes afin de développer une fonction de Conservatoire des espèces et des variétés rares, pour contribuer à la protection de la biodiversité.

5

Participer à la préservation des ressources halieutiques et de la biodiversité marine par la promotion rigoureuse des méthodes de pêche responsable et par un soutien accru à toutes les mesures destinées à lutter contre la fragilisation des océans.

6

Contribuer à préserver les ressources naturelles et les écosystèmes en réduisant de façon drastique le gaspillage et le pillage alimentaire, en utilisant des produits locaux de saison.

7

Déployer tous les moyens techniques et humains disponibles aux fins de limiter l'impact de l'activité des maisons Relais & Châteaux sur l'environnement et le climat, en étant exemplaires sur au moins trois terrains - l'énergie, l'eau, les déchets - et contrôler les progrès accomplis grâce à l'utilisation du label SRA (Sustainable Restaurant Association).

8

Allier l'exigence du goût aux connaissances de nutrition et santé, pour engager et orchestrer la complémentarité des exigences de bien-être avec celles des plaisirs de la table.

9

Participer, dans chaque région du monde, au développement chez les plus jeunes, d'une culture du goût et de toutes les bonnes pratiques d'une alimentation saine.

10

S'inscrire comme héritiers d'une histoire de la cuisine, de la table et de l'hospitalité, pour contribuer à la transmission et à l'enrichissement de ce patrimoine immatériel de l'humanité, comme le 10^{ème} Art.

LE MANIFESTE RELAIS & CHÂTEAUX

*Partager la passion du beau
et du bon*

11

Mettre en place un code de bonne conduite et de fidélité auprès des petits producteurs qui approvisionnent nos restaurants avec une rémunération appropriée de leur production, qui leur permette de bien vivre d'une agriculture bio ou agroécologique, sans intrants chimiques ni OGM, évitant également la surproduction et l'assèchement des ressources.

12

Construire des parcours d'intégration des jeunes dans l'esprit du compagnonnage afin que les compétences acquises dans nos Maisons leur assurent une reconnaissance professionnelle dans le monde entier.

13

Donner à nos collaborateurs des conditions de travail et de rémunération qui leur permettent de partager pleinement l'ambition

de nos Maisons et d'en être les premiers ambassadeurs auprès de nos clients et dans leur environnement familial et local.

14

Développer, comme nulle part ailleurs, « l'art de prendre soin de l'autre » par l'honneur et le plaisir de servir, de porter à chacun une attention personnalisée, faisant d'un moment Relais & Châteaux, un moment de vie unique, fraternel, ressourçant et inspirant.

15

Nouer des relations avec les autorités locales pour participer à la conception et la mise en place de programmes de développement local.

Être acteurs d'un monde plus humain

16

Participer activement à la promotion des métiers manuels pour mettre en valeur l'unicité, la beauté et la grandeur du geste par la main, et contribuer ainsi à donner à de nombreux jeunes des perspectives professionnelles qu'ils n'imaginent pas.

17

Commenter de façon pédagogique, quand l'occasion s'en présente, le Manifeste Relais & Châteaux et ses vingt engagements à nos clients, pour conduire les plus intéressés d'entre eux à faire évoluer leurs pratiques touristiques vers des attitudes et des engagements plus responsables.

18

S'investir localement avec nos collaborateurs pour aider les communautés, dans certains territoires, à retisser des liens entre la ville et la campagne.

19

Nouer des alliances, tant localement qu'à l'échelle de la planète, avec des acteurs engagés dans les mêmes combats (lutte contre le gaspillage alimentaire, lutte pour le maintien des agricultures vivrières, conservatoires des espèces...).

20

Partager publiquement et au nom du mouvement Relais & Châteaux, entre propriétaires de maisons, chefs, maîtres d'hôtel, sommeliers, gouvernantes, la même parole engagée à l'occasion de rencontres locales ou d'événements internationaux, et participer ainsi à « rendre le monde meilleur par la table et l'hospitalité » et obtenir la reconnaissance des Arts de Vivre comme 10^{ème} Art.

UNESCO, 18 novembre 2014

