

IL MANIFESTO RELAIS & CHÂTEAUX

Un mondo migliore attraverso la cucina e l'ospitalità

Ovunque nel mondo esistono due tradizioni universali, che ogni cultura protegge e tramanda di generazione in generazione: la cucina e l'ospitalità. Da sempre il loro connubio è sinonimo di felicità, pace e "Art de Vivre". È necessario tutelare e promuovere attivamente la cucina e l'ospitalità, affinché non perdano questo importante ruolo di promotrici del buon vivere e della coesione sociale.

Da qualche tempo la cucina e la cultura gastronomica sono minacciate da alcune tendenze negative come la grande diffusione di prodotti industriali e di comportamenti alimentari scorretti, con i loro effetti nocivi sull'ambiente, la salute dei consumatori e la qualità della vita. Come se non bastasse, molti chef si adeguano con facilità alle mode imposte dall'industria, sperimentando pratiche culinarie estreme e spesso poco coerenti con i principi fondanti della loro stessa professione. La ricerca ad ogni costo del lusso ostentato e standardizzato, infine, priva la cucina del suo ruolo più autentico e genuino.

Noi Associati a Relais & Châteaux siamo artigiani dell'hôtellerie e della ristorazione, eredi di questa grandiosa cultura dell'ospitalità.

talità e sostenitori della ricchezza e varietà delle cucine di tutto il mondo. Uniti come una grande famiglia composta da chef, albergatori e ristoratori, abbiamo scelto in modo consapevole di votarci a una causa comune: preservare, trasmettere e valorizzare le peculiarità e le eccellenze proprie di ogni cucina per contrastare la mediocrità che si fa largo nella società, e ricordare ogni giorno, attraverso il nostro lavoro artigianale, che la nostra umanità si esprime e si rigenera solo condividendo la passione per ciò che di bello e buono c'è nel mondo.

L'emozione di un sapore non nasce semplicemente da un piatto, è intimamente connessa alla magia del luogo e all'autenticità dell'accoglienza ricevuta. Da questa intuizione nasce la nostra convinzione che, adeguatamente valorizzate, la cucina e l'ospitalità possano davvero contribuire alla costruzione di un futuro migliore.

NOI DI RELAIS & CHÂTEAUX SAPPIAMO DI NON ESSERE SOLI, E DESIDERIAMO UNIRE LE NOSTRE FORZE A QUELLE DI TUTTI COLORO CHE CONDIVIDONO I NOSTRI VALORI, PER RAGGIUNGERE TRE GRANDI OBIETTIVI:

Preservare le tradizioni culinarie di tutto il mondo

1

Offrire ai propri ospiti proposte gastronomiche che siano testimonianza ed espressione del territorio, della storia e delle tradizioni locali, per valorizzare le differenze culturali che rendono uniche le diverse cucine nel mondo.

2

Promuovere la ricchezza infinita di usi e tradizioni di ospitalità nel mondo, rispettando l'armonia e le caratteristiche uniche di ciascuna Dimora Relais & Châteaux e del suo territorio di appartenenza: i giardini, l'architettura, le decorazioni, le tradizioni gastronomiche, i rituali di accoglienza e lo stile di vita.

3

Coltivare rapporti umani che facciano sentire ciascun ospite accolto "come in casa di amici", grazie alla capacità dei Maître de Maison di trasmettere e condividere il loro amore e la loro gioia di viverci.

4

Instaurare un dialogo costante con i protagonisti della filiera agricola e marittima locale, al fine di favorire la conservazione delle specie e delle varietà più rare e la protezione della biodiversità.

5

Contribuire alla preservazione delle risorse ittiche e della biodiversità marina, attraverso la promozione di metodi di pesca rigorosamente responsabili e sostenendo con ogni mezzo la lotta contro l'impero degli oceani.

6

Contribuire alla conservazione delle risorse naturali e degli ecosistemi, riducendo drasticamente sprechi e saccheggi e prediligendo il consumo di prodotti locali stagionali.

7

Utilizzare qualunque tecnologia e abilità umana disponibile per limitare l'impatto delle attività delle Dimore Relais & Châteaux sull'ambiente e sul clima, agendo almeno su tre grandi ambiti - energia, acqua e rifiuti - e monitorare i progressi fatti aderendo al progetto di certificazione ecologica volontaria promosso dalla SRA (Sustainable Restaurant Association).

8

Unire ricerca del gusto e attenzione ai principi nutrizionali e alla salute, per conciliare al meglio le esigenze legate al benessere della persona e le concessioni ai piaceri della tavola.

9

Sensibilizzare i giovani di tutto il mondo, attraverso la promozione e lo sviluppo di una corretta cultura del gusto e dei principi di un'alimentazione sana.

10

Raccogliere l'eredità della cucina, della gastronomia e dell'ospitalità locali, per trasmettere alle nuove generazioni questo inestimabile patrimonio immateriale dell'umanità, affinché si affermi come "Decima arte".



IL MANIFESTO RELAIS & CHÂTEAUX

*Condividere la nostra passione per
le cose buone e belle della vita*

11

Instaurare rapporti corretti e duraturi con i piccoli produttori locali che riforniscono i nostri ristoranti, garantendo loro una remunerazione adeguata che consenta loro non solo di avere una buona qualità di vita, ma anche di sostenere i costi di un'agricoltura bio o agroecologica, senza l'impiego di sostanze chimiche né di OGM, evitando così la sovrapproduzione e l'impoverimento delle risorse.

12

Costruire percorso di integrazione e professionalizzazione per i giovani tale per cui le competenze acquisite nelle nostre Dimore assicurino il riconoscimento delle capacità professionali acquisite a livello internazionale.

13

Offrire ai nostri collaboratori condizioni lavorative e salariali che li stimolino a condividere appieno lo spirito delle nostre Dimore e

ad essere i primi ambasciatori dei nostri principi sia nei confronti dei nostri clienti sia nel loro ambiente familiare e nella comunità di origine.

14

Sviluppare come in nessun altro luogo al mondo “l’arte di prendersi cura dell’altro” vivendo il servizio come un onore e un piacere e trasformando un momento Relais & Châteaux in un’esperienza di vita unica, condivisa, rigenerante e ispiratrice.

15

Stabilire un rapporto con le autorità del territorio, per partecipare attivamente allo sviluppo e all’implementazione di programmi di sviluppo locali.

*Essere promotori di un mondo
più umano*

16

Promuovere attivamente le arti e i mestieri artigianali per valorizzare l’unicità, la bellezza e la grandezza delle attività manuali, e aprire ai giovani prospettive professionali e occupazionali che spesso non conoscono.

17

Quando si presenta l’occasione, parlare ai nostri ospiti de Manifesto di Relais & Châteaux e dei 20 impegni assunti, per sensibilizzare e promuovere forme di turismo maggiormente consapevoli e responsabili.

18

Impegnarci insieme ai nostri collaboratori a stringere nuovi legami tra la città e la campagna, per favorire lo sviluppo delle comunità locali.

19

Entrare in contatto e collaborare, a livello locale e internazionale, con gruppi, enti e associazioni che condividono le nostre cause come la lotta agli sprechi alimentari, per il mantenimento delle forme agricole di sussistenza e per la conservazione delle specie.

20

In occasione di incontri ed eventi locali e internazionali, proprietari, Chef, Maître de Maison, sommelier e governanti sono invitati a condividere e presentare a nome di Relais & Châteaux questo nostro impegno, contribuendo attivamente a “rendere il mondo un posto migliore attraverso la cucina e l’ospitalità” e all’affermazione dell’“Art de Vivre” come “Decima Arte”.

UNESCO, 18 novembre 2014

