

Date : 18/11/2014

Les Relais & Châteaux demandent la reconnaissance des arts de vivre comme le 10ème art

Par : Nadine Lemoine

L'association, qui vient de réunir ses membres à Paris pour le congrès du 60ème anniversaire, a lancé un manifeste destiné à préserver et revivifier la table et l'hospitalité. 20 engagements sont pris.



C'est à l'Unesco que les Relais & Châteaux ont lancé leur manifeste pour la table et l'hospitalité : Jean-Robert Pitte, président de la mission française du patrimoine et des cultures alimentaires, Patriziana Sparacino, secrétaire générale aux droits de l'homme à l'Unesco, **Olivier Roellinger**, Philippe Gombert, président des Relais & Châteaux, Gaston Acurio, Anne-Sophie Pic et le philosophe Michel Onfray.

Les arts de vivre, qui regroupent la table et l'hospitalité, vont-ils rejoindre l'architecture, la sculpture, la peinture, la musique, la poésie, la danse, le cinéma, la photographie, la bande dessinée élevés au rang d'art ? « *Participer à rendre le monde meilleur par la table et l'hospitalité et obtenir la reconnaissance des Arts de Vivre comme 10ème art* », c'est l'engagement numéro 20 du manifeste des Relais & Châteaux tout juste dévoilé. Une reconnaissance pour le métier qui nécessite une démarche collective à long terme. L'association vient d'initier le mouvement et espère fédérer autour de cette idée qui exprime l'ensemble de ses combats réunis dans le manifeste.

Derrière ce manifeste, il y a une année de travail. Le comité international des tables Relais & Châteaux s'y est attelé dès l'élection de la nouvelle équipe à la tête des Relais & Châteaux à Berlin. « *Les Relais & Châteaux, c'est comme l'ONU. Nous devons trouver des engagements communs et*

Évaluation du site

Le site du magazine professionnel L'Hôtellerie-Restauration diffuse l'actualité des professionnels de la filière, ainsi que des dossiers concernant le droit, le marketing, un espace emploi, etc.

Cible
Professionnelle

Dynamisme* : 10

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

se donner la main au travers de valeurs positives. Le manifeste et ses 20 engagements mettent noir sur blanc ce que nous sommes. Ces quelques mots expliquent pourquoi nous sommes ensemble et ce que nous pouvons faire ensemble pour un monde meilleur » , explique **Olivier Roellinger** , responsable de la restauration et des relations avec les **chefs** au comité exécutif de Relais & Châteaux. Des valeurs qu'il faut partager et qui doivent être relayées auprès du grand public. L'association entend montrer qu'elle est active, dynamique, en phase avec les préoccupations de son temps et de ses clients. Premier coup de projecteur et coup de maître avec le lancement du manifeste à l'Unesco à Paris le 18 novembre avec de très nombreuses personnalités membres des Relais & Châteaux et... les médias.

Préserver les cuisines du monde

Le manifeste entend agir sur trois registres. Le premier : préserver les cuisines du monde. « *On voit la malbouffe d'un côté et de l'autre, une **cuisine** internationale de luxe finalement standardisée. Nous ne voulons pas faire un éco-musée des cuisines. La cuisine s'appuie sur les traditions mais elle est portée vers demain. Nous voulons dire à tous de faire leur cuisine, de s'inscrire dans leur environnement naturel et culturel (engagement N° 1) . Relais & Châteaux regroupe 520 chefs dans le monde. De la cuisine la plus traditionnelle à la plus créative, chacun a une légitimité. »*, insiste **Olivier Roellinger**. Cela passe aussi par une revendication : « *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 10ème art* » (engagement n° 10). « *Il y a de nombreuses façons d'accueillir ses clients dans le monde. Cette diversité est une richesse* », ajoute-t-il.

Limiter les impacts de l'activité des maisons sur l'environnement et le climat au travers d'efforts en matière d'énergie, de consommation d'eau et de gestion des déchets (engagement n° 7) n'est pas une nouveauté pour les membres mais les actions dans ce domaine vont pouvoir être auditées et recevoir le label SRA (Sustainable Restaurant Association).

Le deuxième registre : partager la passion du beau et du bon. « *Nous jouons un rôle important en matière de formation et d'intégration partout dans le monde. Nous voulons construire des parcours pour les jeunes dans l'esprit du compagnonnage qui leur assurent une reconnaissance professionnelle dans le monde entier* (engagement n° 12)», dit **Olivier Roellinger**.

Le troisième registre ? Etre acteurs d'un monde plus humain. Les Relais & Châteaux préconisent l'investissement local pour aider les communautés, les producteurs à poursuivre leur travail en faveur d'une agriculture bio ou agroécologique, les jeunes à découvrir des perspectives professionnelles dans les métiers de l'hôtellerie... Il s'agit aussi de « *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...- engagement N° 19)*

Le manifeste est un projet de longue haleine. La mise en place des actions et des opérations de communication seront déployées sur trois ans. « *Ce manifeste a aussi pour but de conforter et rassurer les petites maisons. Nous sommes des artisans qui travaillons dans la qualité, pas forcément dans le luxe* , rappelle **Olivier Roellinger**. *Chez Relais & Châteaux, nous ne sommes pas dans la course au spa ou à la dernière technologie. Ce qui est primordial, c'est l'humain* » .