



Relais & Châteaux s'engage « durablement »

Partenaires de l'association Bon pour le climat, les adhérents Relais & Châteaux mettent en avant leurs gestes quotidiens pour une gastronomie durable et saine : tri des déchets, achat de matériaux performants, respect des saisons, circuits courts. Parmi les actions, le menu « vert » de Castel Clara Thalasso & Spa (France), la consommation d'énergie optimisée à l'Hôtel Crillon le Brave (France), l'éco-expérience totale de l'Hôtel et restaurant Régis et Jacques Marcon (France) ou encore l'ancrage d'une cuisine dans son environnement des Maisons de Bricourt (France). Enfin, Lucas Carton (France) plaide pour des recettes de saison, végétales.