

SEAsonnalité* POUR LA JOURNÉE MONDIALE DE L'OCEAN

RELAIS & CHÂTEAUX SE MOBILISE POUR SERVIR POISSONS, CRUSTACÉS
ET MOLLUSQUES DANS LE RESPECT D'UNE PÊCHE DURABLE.

DEPUIS 2009, LES 580 ÉTABLISSEMENTS RELAIS & CHÂTEAUX ŒUVRENT
COLLECTIVEMENT DANS PLUS DE 60 PAYS POUR SENSIBILISER LEURS
CLIENTS AUX PRODUITS DE LA MER DURABLES ET À LEURS ENJEUX.
POUR LA SIXIÈME ANNÉE CONSÉCUTIVE, RELAIS & CHÂTEAUX
CÉLÈBRERA DONC LE 8 JUIN 2023 LA JOURNÉE MONDIALE DE L'OCÉAN
EN PARTENARIAT AVEC ETHIC OCEAN.



[Link to the images](#)

© Sebastian Pena Lambarrri

LE 8 JUIN 2023, LA JOURNÉE MONDIALE DE L'OCÉAN DES NATIONS UNIES aura pour thème « Planète océan, une vague de changements » (*Planet Ocean, Tides are Changing*). Alors que la majorité de notre planète est occupée par l'océan, l'objectif de cette journée est de faire de la préservation de l'Océan une priorité pour le grand public, en cessant d'en épuiser les ressources et en œuvrant à restaurer les écosystèmes marins.

Pour donner plus de résonance à ce thème, Relais & Châteaux, dont environ 20% des établissements sont installés à proximité immédiate d'une étendue d'eau douce ou salée, contribue à cet événement en proposant dans nombre de ses restaurants des plats respectant la durabilité des produits de la mer.

* SEA = mer, SEAsonnalité = la saisonnalité de la mer

SEAsonnalité* : mieux comprendre les enjeux de saisonnalité des produits de la mer

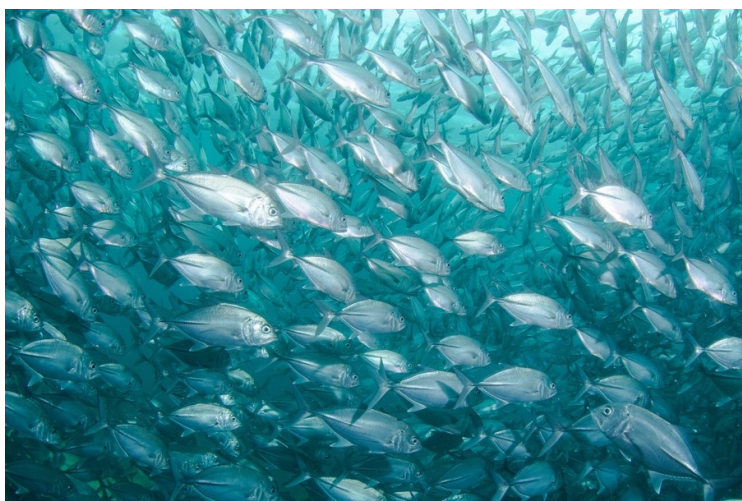
La saisonnalité des poissons, crustacés, mollusques n'a rien à voir avec celle des fruits et légumes. Si l'on peut certes réaliser un calendrier de saison pour les produits de la mer, il est important de comprendre que cette notion au sens terrestre n'a pas d'équivalent au sens marin. Les « saisons » correspondent au moment où les espèces sont davantage présentes sur les étals et coïncident le plus souvent avec le moment de leur reproduction : les espèces se regroupent en banc pour frayer et c'est donc le moment où elles sont les plus faciles à capturer. La notion de « saison » n'est donc pas nécessairement un critère de durabilité marine... Par conséquent, il est de notre devoir collectif de comprendre les critères de durabilité. Le premier et le plus indispensable de tous étant de vérifier l'état des stocks. Appréhender et prendre en compte les cycles de reproduction des animaux marins fait également partie d'une démarche durable.

Relais & Châteaux a donc travaillé en ce sens avec Ethic Ocean afin d'apporter une autre compréhension de ce qu'est la SEAsonnalité*, à travers des exemples concrets:

- Pour le **bar commun** (*Dicentrarchus labrax*), il convient **d'éviter de le consommer pendant sa période de reproduction**, alors qu'il est particulièrement pêché à ce moment-là, puisque plus ciblé par les pêcheurs lorsqu'il se regroupe en banc pour se reproduire. En dehors de cette période, le bar retrouve un comportement solitaire et est capturé de manière plus accidentelle.
- Pour les **poissons plats** (plie, sole...), **leur consommation est à éviter lors de leur période de reproduction**, variable selon les zones de pêche. Leur chair est plus molle et plus difficile à travailler et cause des pertes de matières, entraînant un gaspillage inutile. Le poids des œufs portés par les femelles engendre également pertes et augmentation des coûts pour le consommateur.
- Pour le **thon rouge d'Atlantique Est et Méditerranée** (*Thunnus thynnus*), Relais & Châteaux s'est engagé aux côtés d'Ethic Ocean dès 2009 en le bannissant de ses tables. Grâce aux mesures de gestion mises en place, ce stock s'est amélioré en onze ans. Sa pêche a lieu lorsque les adultes se regroupent en bancs, dans des zones plus accessibles à la pêche : ainsi, sa saison de disponibilité sur le marché correspond à sa migration en Méditerranée et sa reproduction. **Son exploitation est désormais strictement encadrée.**



© Clim Busnillos



© Jean Wimmerlin

- Pour l'**anguille européenne** (*Anguilla anguilla*), l'espèce est en voie d'extinction et sa **consommation à proscrire**. Causée par la surpêche, la pêche illicite, la dégradation du milieu de vie (barrages, pollutions, etc...) et le changement climatique, cette situation dramatique n'est pas compensée par l'élevage. La reproduction de l'anguille n'étant pas maîtrisée en captivité, les élevages ne sont que des fermes de grossissement, et les alevins (civelles) sont prélevés dans la nature.
- Pour les **pectinidés**, les périodes d'ouverture et de fermeture de pêche sont des **mesures de gestion et de préservation du stock**. C'est le cas des **coquilles Saint-Jacques** (*Pecten maximus*) en **France**, mais aussi pour la seconde espèce de pectinidés la plus pêchée au monde, le **pétoncle géant de l'Atlantique** (*Placopecten magellanicus*) dans des zones particulières **des eaux canadiennes**.
- Pour les **produits d'aquaculture**, la reproduction est réalisée en éclosérie et permet de disposer de truite, bar et daurade royale **tout au long de l'année**. L'attention doit porter sur les conditions de production (respect du bien-être animal, alimentation, soins, conditions de travail...).



© Zhan Zang

La saisonnalité de l'Océan (#SEAsonnalite #SEAsonality) pour participer à une vague de changements (#planetocean #tidesarechanging)

La participation à cette campagne annuelle s'inscrit dans la continuité de la **charte Ethic Ocean pour la préservation des ressources marines** signée en 2009 et du **Manifeste Relais & Châteaux** présenté à l'UNESCO en 2014 pour rendre le monde meilleur par la table et l'hospitalité. Parmi les 20 engagements pris par les membres, celui de « protéger la biodiversité des océans » et « d'établir de solides relations avec les agriculteurs et pêcheurs locaux » (engagements 4 et 5 du Manifeste Relais & Châteaux).



© Brandon En

Tout au long du mois de juin, **des centaines de chefs Relais & Châteaux mettront à l'honneur les produits de la mer durables et expliciteront cette notion de saisonnalité qui bat en brèche les idées reçues**. Que ce soit dans leurs menus ou dans leurs cours de cuisine, les espèces durables sélectionnées et les choix raisonnés opérés seront autant l'objet de dégustations que de discussions, afin d'inciter les consommateurs du monde entier à repenser leur assiette et provoquer une vague de changement salubre pour la sauvegarde de l'océan.

La campagne Relais & Châteaux pour World Oceans Day 2023

Trois membres Relais & Châteaux témoigneront particulièrement des implications de la SEAsonnalité* au quotidien dans leur établissements, aussi bien pour la pêche en océan et en eau douce qu'en aquaculture:

- La **chefe Elena Arzak** (Restaurant **Arzak**, Donostia, San Sebastián, Espagne) met à l'honneur l'**anchois de Cantabrie** (*Engraulis encrasicolus*) dont le stock du golfe de Gascogne a pu être reconstitué grâce à une interdiction de pêche entre 2005 et 2010. Un exemple de ressource désormais suivie de près, pour laquelle la cheffe collabore au quotidien avec des pêcheurs locaux et le Centre de Recherche local AZTI.



© The Pineapple Chef



© The Ivy

- Le chef **Scott Bacon** (The Ivy Hotel - Restaurant **Magdalena**, Baltimore, États-Unis) a lui mis à sa carte le **poisson-chat bleu** (*Ictalurus furcatus*), une espèce invasive de la baie de Chesapeake, afin d'attirer l'attention sur une espèce méconnue dont la consommation peut avoir un impact sur tout l'écosystème.



© Stéphanie Tefu

- Le **propriétaire Hannes Bareiss** (Hôtel **Bareiss**, Baiersbronn-Mitteltal, Allemagne) a quant à lui créé l'une des aquacultures piscicoles les plus modernes et les plus innovantes du Bade-Wurtemberg pour l'éclosion, l'élevage et l'affinage des truites. En modernisant depuis cinq ans la station d'aquaculture Forellenhof Buhlbach, il a mis au point un modèle précurseur d'aquaculture durable, respectueuse de l'environnement et du bien-être animal.

« Les établissements Relais & Châteaux sont tous unis autour de leur engagement à rendre le monde meilleur par la table et l'hospitalité. Si nos chefs sont sensibilisés tous les jours au sujet de la pêche durable, notre participation à la Journée mondiale de l'océan donne une portée plus forte et impactante à leur action, soulignant le rôle que nous pouvons avoir en tant qu'association présente sur les cinq continents. » a commenté Laurent Gardinier, président de Relais & Châteaux.

« Travailler sur la saisonnalité des produits de la mer, c'est remettre en cause nombre d'idées reçues, et s'intéresser de près à l'état des stocks des poissons, crustacés et mollusques, ainsi qu'à leurs conditions de pêche. Pour apprendre à respecter la vie marine en repensant cette notion de saisonnalité, les chefs Relais & Châteaux bénéficient de connaissances récentes élaborées grâce au travail d'Ethic Ocean. De la sorte, ils se font ambassadeurs auprès du public de bonnes pratiques, non seulement au restaurant, mais également chez le poissonnier. Cette notion de SEAsonnalité permet de prendre toute la mesure de l'urgence à protéger l'océan » a déclaré **Mauro Colagreco, vice-président de Relais & Châteaux.**

« Ethic Ocean est très fière d'accompagner les membres Relais & Châteaux dans cette démarche. Les Chefs Relais & Châteaux ont été pionniers, engagés dès 2009 pour sauver le thon rouge de l'Atlantique Est et de Méditerranée, qui était proche de l'effondrement. Cet engagement fort a montré combien une mobilisation de ce réseau pouvait avoir un réel impact. La mobilisation continue et croissante des membres autour de ces enjeux complexes permet de faire évoluer les pratiques de tous. » a souligné **Gilles Boeuf, Président d'Ethic Ocean.**



© Philip Ducape



© Matteo Carassale

Initiatives locales et événements

De nombreux événements auront lieu dans le monde entier, que ce soit des conférences de presse locales chez l'un de nos membres, des dîners rassemblant nos clients privilégiés, des menus spécifiques autour d'espèces durables, des cours de cuisine ou bien des menus sans poisson ce jour-là.

Rejoignez-nous à l'occasion de la Journée mondiale de l'océan des Nations Unies (#UNWorldOceansDay) pour célébrer la SEAsonnalité (#SEAsonality #SEAsonnalité) et inciter le monde à agir pour provoquer une vague de changements (#tidesarechanging #planetocean).

Pour découvrir les campagnes des années précédentes, rendez-vous sur Instants, le magazine de Relais & Châteaux : <https://www.relaischateaux.com/us/magazine/our-commitments/fish-unknown>

Le Phébus & Spa, Villa des Anges (Vaucluse)



À l'occasion de l'opération World Ocean Day 2023, le Phébus & Spa propose de découvrir la truite arc-en-ciel grâce à des visites spéciales et cours de cuisine exceptionnels, organisés en partenariat avec la pisciculture Meyer et le Chef Xavier Mathieu.

Tout au long de l'été, à la demande et sur réservation, les hôtes seront invités à explorer l'univers fascinant de la pisciculture Meyer, située dans un bras de la Sorgue. Il sera possible de découvrir les différentes étapes de l'élevage de la truite arc-en-ciel, un poisson emblématique de la région, reconnu pour sa chair délicate et savoureuse.

Les convives seront accueillis par le Chef Xavier Mathieu pour assister à un cours de cuisine autour des poissons de pêche durable de proximité, en mettant en avant la truite arc-en-ciel. Ils pourront apprendre à préparer un plat exceptionnel de truite arc-en-ciel aux amandes des Meyer, une spécialité régionale de renom.

Pour couronner le tout, ils pourront déguster leur création lors d'un apéritif dinatoire en cuisine ou dans le potager du chef, selon leurs préférences.

Ce cours de cuisine collectif, limité à 12 personnes, est proposé au tarif de 110€ par personne. C'est une occasion unique de découvrir les saveurs de la truite arc-en-ciel et la pêche durable de proximité, tout en profitant de la beauté naturelle de la région.

Château de la Treyne, Lacave (Dordogne)

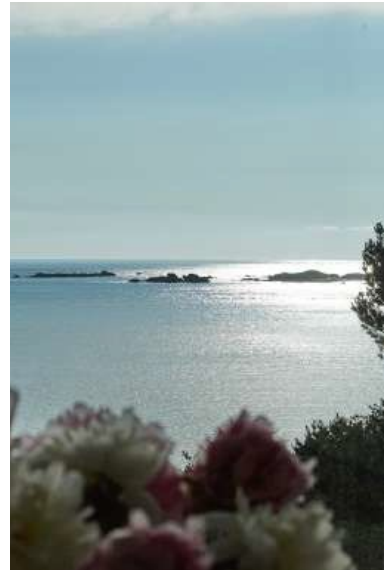


Le Château de la Treyne organise une soirée d'exception, le 8 juin prochain, à l'occasion de la Journée Mondiale de l'Océan. Pour ce dîner en collaboration avec Relais & Châteaux et Ethic Ocean, le Château de la Treyne met à l'honneur un producteur local de truites, le Gouffre du Blagour. Soucieux de l'environnement, ce producteur élève ses truites dans des conditions strictement réglementées, garantissant ainsi des produits d'une qualité exceptionnelle. De plus, la pêche sur place est une activité très appréciée par la clientèle, des plus petits au plus grands. Quatre variétés de truites y sont élevées telles que farios, arc-en-ciel, saumons de fontaine ou encore grosses truites saumonées. Une eau de qualité est nécessaire pour faire les faire, il y a aujourd'hui trois sources sur le domaine donnant de l'eau fraîche, à 13°C, et riche en oxygène. L'alimentation des truites est strictement encadrée et est composée de produits d'origine marine, tels que des farines et des huiles de poisson provenant d'espèces non consommées par l'homme et est complétée par des végétaux, des vitamines et des minéraux.

Le ruisseau le Blagour, d'une longueur de 900 mètres, et le gouffre sont ouverts pour la pêche à la truite en période de pêche, du 11 mars au 17 septembre 2023. Il y a également une possibilité de location de matériel et une vente d'appâts sur place.

Lors de cette soirée, les hôtes pourront découvrir un menu unique, spécialement conçu autour de la thématique WOD (Wine, Ocean, Delicacies), qui mettra en avant les produits d'exception du Gouffre du Blagour. Ce repas sonnera comme une véritable expérience culinaire où les saveurs se mêleront harmonieusement pour émerveiller les papilles. Le tarif pour cet événement exclusif est fixé à 146€ par personne, comprenant un voyage gustatif raffiné accompagné de vins sélectionnés avec soin par un sommelier expert.

Manoir de Lan-Kerellec, Trébeurden



Dans le cadre de la journée Mondiale des Océans, le restaurant étoilé Manoir de Lan Kerellec ouvrira exceptionnellement pour le déjeuner du mardi 6 juin.

Un menu établi par le Chef Anthony Avoine sera proposé à cette occasion en partenariat avec les élèves de CAP du Lycée Hôtelier de La Closerie, dont il est le parrain. C'est une manière d'associer les jeunes en formation et de les sensibiliser à la pêche durable. Des étudiants vont ainsi participer avec le Chef à la préparation des mets et d'autres participeront au service en salle.

Le menu unique, composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, promet une dégustation savoureuse et équilibrée et est l'occasion de découvrir des plats créatifs, mettant en valeur des produits de qualité et des associations de saveurs surprenantes, au prix de 35€ par personne.

En entrée, le Chef propose des maquereaux de ligne à la flamme, sublimés par les algues de la côte bretonne et accompagnés d'un délicat bouillon marin. Cette combinaison de saveurs marines et de cuisson maîtrisée révélera toute la fraîcheur et la finesse de ce poisson.

En plat principal, les hôtes pourront se laisser tenter par la daurade royale à la vapeur douce sublimée par une compression végétale raffinée et accompagnée d'un sabayon aérien au lait ribot et au pin maritime. Cette alliance de textures et de saveurs délicates transportera les clients dans un voyage gustatif d'exception.

Pour terminer en beauté, le dessert propose une variation autour de la fraise et du fenouil du bord de mer. Les notes sucrées de la fraise se mêlent harmonieusement à la fraîcheur anisée du fenouil, offrant ainsi une conclusion gourmande à ce repas.

Clos des Sens, Annecy



Dominant le lac d'Annecy, au cœur d'Annecy-le-vieux, et face au massif des bauges, l'hôtel restaurant Clos des Sens est une maison historique et confidentielle datant de 1866. Cette Maison bénéficie d'un accès facile au lac d'Annecy et vers le massif des Aravis, où les hôtes peuvent pratiquer un large choix d'activités de loisirs et sportives, notamment des sports nautiques.

Le Clos des Sens a rejoint Écotable en 2020, et a été récompensé par 3 Macarons Écotable. Trois macarons Écotable en plus des trois Étoiles du Guide Michelin sonnent comme une double récompense pour la Maison.

Le Chef, Franck Derouet, n'utilise que des produits issus de pêche durable, tout au long de l'année. En effet, il respecte l'ensemble des saisonnalités dans ses choix de produits de la mer. Il source les poissons et écrevisses qu'il sert minutieusement et travaille en direct avec un pêcheur local, Vincent Coly, qui exerce à seulement 45 minutes de l'établissement. Le Chef propose alors une cuisine axée sur les produits du territoire et de l'instant en proposant un thème « Végétal & Lacustre » : les poissons des trois grands lacs savoyards (Léman, Annecy, Bourget), les légumes du potager et des maraîchers de l'Albanais, sublimés par les 40 aromates du jardin.



RELAIS & CHÂTEAUX

UN MOUVEMENT PORTEUR DE SENS

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 leur 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.

À PROPOS D'ETHIC OCEAN

Ethic Ocean est une organisation environnementale dédiée à la préservation des ressources halieutiques et des écosystèmes marins. Sa mission consiste à créer des opportunités de changement et à contribuer à la mise en œuvre de pratiques durables au sein de la filière. Ethic Ocean travaille avec toutes les parties prenantes pour les aider à s'approvisionner en espèces dont les stocks ne sont pas surexploités ou qui ont été élevées de manière responsable.

Pour plus d'informations, visitez www.ethic-ocean.org.

CONTACT PRESSE

Solène David

Bureau de Presse Pascale Venot

solene@pascalevenot.fr

www.relaischateaux.com

[@relaischateaux](https://www.instagram.com/relaischateaux)

[#relaischateaux](https://www.facebook.com/relaischateaux)

[#deliciousjourneys](https://www.tiktok.com/@relaischateaux)
