

# RELAIS & CHÂTEAUX: GLI ASSOCIATI SI RIUNISCONO A COPENHAGEN

PROPRIETARI, GENERAL MANAGER E CHEF DELLE 580 DIMORE ASSOCIATE A RELAIS & CHÂTEAUX SI SONO RIUNITI IL 13 E 14 NOVEMBRE 2023 IN OCCASIONE DELL'ANNUALE CONGRESSO INTERNAZIONALE.

DOPO LA SIGNIFICATIVA TAPPA DEL 2022 A VENEZIA, QUEST'ANNO LA DESTINAZIONE SCELTA PER IL RENDEZ-VOUS DELL'ASSOCIAZIONE CHE HA LA CUCINA E LA GASTRONOMIA NEL PROPRIO DNA È LA CAPITALE DELLA DANIMARCA, RICONOSCIUTA A LIVELLO MONDIALE PER LE SUE ECCELLENZE CULINARIE E I NUMEROSI RISTORANTI CHE COMPETONO PER PRESTIGIO E CREATIVITÀ.



[Link to the images](#)

Si è appena concluso il Congresso annuale di Relais & Châteaux: due giorni di ispirazione e discussione con panel, workshop e conferenze tenute da relatori di spicco internazionale che hanno condiviso con i partecipanti le loro idee in settori in continua evoluzione come l'ospitalità, la gastronomia e la tecnologia.

Tra le personalità intervenute nei vari panel spiccano:

- Jakob Engel-Schmidt, Ministro della Cultura della Danimarca, che ha dato un caloroso benvenuto all'associazione.
- Mauro Colagreco, Chef e proprietario del Mirazur di Mentone e Vicepresidente di Relais & Châteaux; Claus Meyer, cofondatore del ristorante Noma; Melina Shannon-Dipietro, Executive Director della Fondazione MAD; e Andrea Petrini, scrittore, curatore alimentare e trendsetter, che sono intervenuti sul tema "*What can we learn from the worldwide success of the Danish food revolution?*".

- David Zahle, architetto e partner di Big Architects a Copenaghen, Oihana Subijana, Maître de Maison del Relais & Châteaux Akelarre Restaurant & Hotel a San Sebastián e Vice-delegato per la Spagna e il Portogallo, e Salvatore Orlacchio, co-proprietario del Relais & Châteaux Borgo Santandrea ad Amalfi, sono intervenuti sul tema "*Keys to impactful architecture and design*".

Sono stati organizzati inoltre due workshop sul tema della desiderabilità di hotel e ristoranti e due conferenze:

- "*Well-being and performance, inspired by the Danish model?*" tenuto da Malene Rydahl, Senior Advisor Well-being and Performance, autrice del best seller "*Happy as a Dane*" e ambassador della città di Copenhagen,
- "*Should we be afraid of artificial intelligence? Can artificial intelligence make us stronger?*", presentato da Yv Corbeil, Managing Director & Chief Creative Officer di NIJI, a Parigi.

A un anno esatto dalla sua elezione a Venezia nel 2022 **Laurent Gardinier, Presidente di Relais & Châteaux**, ha illustrato la strategia che desidera attuare nei prossimi anni: **sviluppare e rafforzare la rete di 580 hotel e ristoranti lavorando sulla qualità** nei 65 Paesi in cui l'associazione è presente, **e una maggiore attenzione ai requisiti e ai risultati raggiunti in materia di sostenibilità:**

*"La nostra sfida collettiva sarà rendere Relais & Châteaux un punto di riferimento globale per l'ospitalità sostenibile: una rete all'interno della quale ciascun associato punti all'eccellenza sostenibile. Ciascun associato sarà chiamato a seguire un piano di sviluppo sostenibile esigente e onesto, adattato alle proprie attività e al proprio contesto. Con Mauro Colagreco e il World Culinary Council, che si è riunito di recente, abbiamo avviato una ricca e affascinante riflessione sul ruolo della cucina sostenibile all'interno delle dimore associate e, più in generale, su come integrarla in un movimento condiviso, globale e universale in stretta collaborazione con l'UNESCO. Insieme abbiamo intrapreso questo nuovo percorso che culminerà nella stesura del nuovo Manifesto di Relais & Châteaux nel 2024.*

*Oggi più che mai la nostra rete, e il nostro DNA, sono allineati con i principali trend turistici emersi nel post-Covid e legati a un cambio delle abitudini e dei comportamenti che osserviamo nei nostri ospiti e in tutto il mondo, come dimostrano le buone performance complessive delle nostre rispettive attività. Le tipologie di dimore che fanno parte dell'associazione rispondono alle aspettative degli ospiti attuali e futuri, che cercano un significato quando viaggiano: strutture con un'impronta architettonica misurata e storica, a misura d'uomo, radicate nelle loro comunità, con un design unico, gestite da team impegnati, professionali e attenti al loro ambiente, e la cui cucina, dalla più semplice alla più elaborata, rappresenta l'anima dei rispettivi terroir."*

Laurent Gardinier ha chiuso il congresso annuale invitando i delegati a non mancare l'appuntamento con il Congresso nel 2024, che si terrà a Parigi per celebrare il 70° anniversario dell'associazione.

Relais & Châteaux ha inoltre riconosciuto i risultati e i successi dei suoi associati assegnando dieci premi che celebrano tutti coloro che si dedicano con entusiasmo alla loro professione, ispirando passione in molteplici discipline, tra cui la gastronomia, il benessere e la responsabilità ambientale.

# I RELAIS & CHÂTEAUX TROPHIES 2024

Relais & Châteaux e i suoi partner sono orgogliosi di onorare le capacità dei professionisti dell'associazione in un'ampia gamma di settori, assegnando loro i Relais & Châteaux Trophies 2024: premi che ogni anno vengono assegnati a figure che incarnano la passione per la propria professione e, ciascuno nella propria disciplina, sono di ispirazione per tutti i colleghi. Sono nove in totale le dimore a cui sono stati assegnati questi riconoscimenti durante il Congresso di Copenaghen per premiare la loro dedizione alla perfezione, l'eccellenza quotidiana, l'entusiasmo e l'impegno. I Trophies dimostrano come l'associazione dia vita a questi valori condivisi creando esperienze uniche per i clienti.

## ARNAUD SÉHÉBIADE, DIRECTOR - HORTENSIAS DU LAC, Francia

Relais & Châteaux e Hennessy sono lieti di assegnare il **Delicious Career Trophy** ad Arnaud Séhébiade, Director di Les Hortensias du Lac a Hossegor, nelle Lande. Per diversi anni ha dimostrato la sua competenza come mentore d'eccezione attraverso la guida che fornisce al team e il lavoro di squadra e lo spirito familiare che trasmette. Il suo infallibile impegno quotidiano riflette i valori sostenuti dalla dimora e da Relais & Châteaux.

## TEAM MEMBERS - ASABA, Giappone

Relais & Châteaux si unisce a Taittinger per onorare il prezioso valore della trasmissione dell'esperienza, assegnando il **Heritage Trophy** all'intero team di Asaba a Izu, Shizuoka. Da ben 543 anni, questo ryokan porta avanti un'arte dell'ospitalità che si è evoluta nel tempo, attraverso le generazioni successive e i discendenti dei suoi fondatori. A dimostrazione della loro incrollabile fedeltà all'eccellente attenzione agli ospiti, quindici dipendenti lavorano qui da almeno 20 anni.

## MARGAUX MARTIN JARRAND, SUSTAINABILITY COORDINATOR – WICKANINNISH INN, Canada

Come riconoscimento per il suo impegno nella tutela degli spazi naturali, Relais & Châteaux e Duval-Leroy consegnano il **Sustainability Trophy** a Margaux Martin Jarrand, Sustainability Coordinator del Wickaninnish Inn di Tofino, nella British Columbia. Grazie ai suoi sforzi e alla sua visione di un futuro più verde, la struttura ha ottenuto il riconoscimento *Biosphere Certified* nell'aprile 2023, per le pratiche attuate a favore dello sviluppo sostenibile, della conservazione delle spiagge e delle risorse marine. Margaux incarna con passione i valori di Relais & Châteaux e si dedica a portare avanti l'eredità di sostenibilità che il Wickaninnish Inn ha abbracciato fin dalla sua apertura nel 1996.

## JEAN-PAUL COMPAGNON, MAÎTRE DE MAISON - VILLA DES ORANGERS, Marocco

Relais & Châteaux e Glenmorangie sono lieti di assegnare il **Savoir-Faire Trophy** a Jean-Paul Compagnon, Maître de Maison di Villa des Orangers di Marrakech. Spinto dalla soddisfazione di accogliere e creare momenti di puro piacere per gli ospiti, porta il suo savoir-faire in questa proprietà marocchina da oltre vent'anni, sempre desideroso di condividere la sua conoscenza della professione con i suoi team. Jean-Paul è il vero custode di questo riad, dove accoglie personalmente ogni ospite con un delizioso bicchiere di tè alla menta.

#### WILSON ALPALA, CHEF - ZAZU, Ecuador

Relais & Châteaux e S. Pellegrino consegnano il **2024 Rising Chef Trophy** - che riconosce il talento di una nuova generazione di chef - a Wilson Alpala, chef del ristorante Zazu di Quito. Questo chef emergente si concentra sulla valorizzazione dei sapori ecuadoriani e sulla presentazione degli ingredienti con uno stile all'avanguardia. Vero leader per il suo team, lo Chef Alpala ha saputo creare un'atmosfera di sostegno reciproco e di calore come nessun altro. È anche un ambasciatore ecologico, impegnato nella protezione della natura. Nel suo ristorante e nella comunità locale, difende con fervore l'agricoltura e la pesca sostenibili.

#### ANITA BOWER, PEOPLE & CULTURE DIRECTOR - CHEWTON GLEN, Regno Unito

Relais & Châteaux e Pommery assegnano il **Woman of the Year Trophy** ad Anita Bower, People & Culture Director delle proprietà britanniche di Chewton Glen, Cliveden House e 11 Cadogan Gardens, per l'attenzione che dedica al benessere degli individui. Ogni giorno, Anita cerca di elevare i membri del team, sia individualmente che collettivamente. Per farlo, tiene conto delle personalità e delle competenze individuali, adatta l'ambiente di lavoro a ciascun team e ha sviluppato un programma chiamato "Piano di sviluppo dei talenti", che mira a favorire lo sviluppo della carriera dei membri del team. Anita riesce a fidelizzare i dipendenti ed è un faro luminoso per i valori delle risorse umane dell'Associazione e per l'apprezzamento delle competenze personali.

#### JULIA HOI, SPA MANAGER – SPA-HOTEL JAGDHOF, Austria

Relais & Châteaux e Orlane consegnano il **2024 Well-Being Trophy** a Julia Hoi come riconoscimento della sua expertise nel benessere e dell'eccellente assistenza fornita agli ospiti. Spa Manager dedica al benessere del suo team, che incoraggia ogni membro a dare il meglio di sé, Julia cerca di rendere l'esperienza di ogni ospite alla spa un momento incantevole, adatto ai desideri individuali. Continua a cercare idee innovative per sviluppare l'approccio olistico della SPA, vicino a Innsbruck, che combina tecniche tradizionali e tecnologia moderna.

#### CASSIDY BRIGHT, BARTENDER – FEARRINGTON HOUSE, USA

Per celebrare la creatività dei mixologist contemporanei, Relais & Châteaux, insieme a Absolut Elyx e Monkey 47, assegna il **Cocktail Trophy** a Cassidy Bright, Bartender del The Fearington House di Pittsboro, North Carolina. Cassidy Bright ha ideato il cocktail Late Bloomer per esaltare le caratteristiche floreali del Monkey 47 gin. Preparato con ingredienti freschi e facilmente reperibili, come il cetriolo di proprietà e il tè al gelsomino servito durante l'ora del tè, il risultato è una bevanda estiva equilibrata e rinfrescante.

#### REGAN MCINTOSH, FRONT DESK AGENT – CALABASH LUXURY BOUTIQUE HOTEL, Grenada

Convinti che la gentilezza e l'attenzione per gli altri abbiano il potere di trasformare un soggiorno in hotel in un'esperienza indimenticabile, Relais & Châteaux e Moët & Chandon sono lieti di assegnare il **Welcome Trophy 2024** a Regan McIntosh. L'elegante Front Desk Agent si assicura che l'armonia regni sovrana in tutta la dimora. Ogni giorno esprime la sua cura per gli ospiti e per il suo team attraverso innumerevoli attenzioni, dando vita ai valori fondamentali dell'ospitalità sostenuti da Relais & Châteaux e Moët & Chandon.



## ABOUT RELAIS & CHÂTEAUX

**FONDATA NEL 1954**, Relais & Châteaux è un'associazione di 580 hotel e ristoranti unici in tutto il mondo, che appartengono e sono gestiti da imprenditori indipendenti - nella maggior parte dei casi, famiglie - uniti dalla passione per il proprio mestiere e dal desiderio di instaurare con gli ospiti un legame autentico. Gli Associati Relais & Châteaux sono animati dal desiderio di salvaguardare e promuovere la ricchezza e la varietà delle cucine e delle tradizioni dell'ospitalità in tutto il mondo, affinché possano continuare ad essere tramandate e a prosperare. Nel novembre del 2014 Relais & Châteaux ha presentato all'UNESCO un Manifesto che sancisce questa volontà e l'impegno a tutelare il patrimonio culturale di ciascun territorio e l'ambiente.

---

[www.relaischateaux.com](http://www.relaischateaux.com)

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

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

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

---

### CONTACTS

Ufficio stampa per l'Italia: PR & Go Up Communication Partners

Chiara Borghi: [chiara.borghi@prgoup.it](mailto:chiara.borghi@prgoup.it) +39 345 6556 139

Marialuisa Scatena: [marialuisa.scatena@prgoup.it](mailto:marialuisa.scatena@prgoup.it) +39 340 5674 473