

LAURENT GARDINIER È IL NUOVO PRESIDENTE DI RELAIS & CHÂTEAUX

L'imprenditore francese è stato eletto a Venezia lo scorso 14 novembre in occasione del 52° Congresso annuale dell'associazione. Succederà a Philippe Gombert a partire dal 1° gennaio 2023, al termine di un periodo di transizione di 6 settimane.

Mauro Colagreco succede a Olivier Roellinger come Vicepresidente degli Chef e a capo del World Culinary Council; nel Comitato esecutivo anche Vito Cinque de Il San Pietro di Positano con il ruolo di Vicepresidente Europa.

Danilo Guerrini è stato riconfermato alla guida della Delegazione Italia, con il supporto del Vicedelegato Vincenzo Bianconi e di Emanuele Scarello in qualità di Rappresentante degli Chef.

Il nuovo Presidente: l'ambizione di affermare i nostri impegni

Laurent Gardinier, comproprietario insieme ai fratelli del Relais & Châteaux Domaine Les Crayères in Champagne e del ristorante parigino Le Taillevent, fino ad oggi attivo nell'Associazione come delegato per la Francia e membro del Consiglio di amministrazione da 17 anni, si pone in continuità con il suo predecessore. Il nuovo Presidente sarà al servizio degli associati e garantirà l'unità della grande famiglia Relais & Châteaux e i valori fondamentali da essa incarnati. Affiancato da un gruppo dirigente esperto, complementare e animato dallo stesso desiderio di mettersi al servizio degli associati, garantirà la vitalità democratica dell'Associazione e darà ai team obiettivi di sviluppo e di performance chiari, equilibrati e ambiziosi.

"Intendo lavorare su tre punti fondamentali: la riduzione dell'impronta ambientale con l'implementazione di soluzioni economicamente realistiche; la tutela della diversità, in particolare sotto l'impulso degli Chef; il rispetto per ognuno dei nostri dipendenti e una maggiore responsabilità sociale, mantenendo al contempo gli equilibri finanziari dell'Associazione", ha commentato Laurent Gardinier.

Il Presidente uscente: l'impegno prima di tutto

Eletto nel novembre 2013, Philippe Gombert, che ha ricoperto due mandati consecutivi, rimarrà attivo nell'Associazione come Presidente onorario e membro della Commissione di rete. Insieme alla moglie Stéphanie è proprietario dello Château de la Treyne in Dordogna, dimora associata a Relais & Châteaux dal 1992. Durante il suo primo mandato ha presentato all'UNESCO, il 18 novembre 2014, un Manifesto per "rendere il mondo un posto migliore attraverso la cucina e l'ospitalità" e "elevare l'Art de vivre al rango di decima arte". Redatto in stretta collaborazione con Olivier Roellinger, Vicepresidente di Relais & Châteaux e Chef sensibile al futuro del pianeta, il Manifesto definisce l'arte dell'accoglienza e l'arte della cucina nel rispetto della terra e dei suoi abitanti, tenendo conto dell'unicità dei suoi 580 membri in 65 paesi.

"Sono molto ottimista sul futuro di Relais & Châteaux, perché tra il Comitato Esecutivo, il Comitato direttivo e i nostri team, l'Associazione è in buone mani. È vero che il nostro mondo è a un punto di svolta, sta vivendo un

cambiamento epocale, ma Relais & Châteaux ha le persone e gli strumenti giusti per affrontare questo momento”, sottolinea Philippe Gombert.

Il Comitato esecutivo 2023: competenze, continuità e rinnovamento

Laurent Gardinier ha formato il suo Comitato esecutivo con il quale garantirà la governance dell'Associazione. I membri sono otto, di cui quattro nuovi; cinque uomini e tre donne.

Mauro Colagreco del ristorante Relais & Châteaux Mirazur (3 stelle Michelin a Mentone - Francia) entra per la prima volta a fare parte del Comitato Esecutivo in qualità di Vicepresidente Chef e guiderà il World Culinary Council, il gruppo di lavoro composto da 18 cuochi provenienti da tutto il mondo incaricati di guidare e ispirare lo sviluppo dell'associazione nel perimetro di una cucina sempre più locale, etica e sostenibile.

A rappresentare gli associati del Vecchio Continente è stato chiamato ancora una volta Vito Cinque, proprietario del Relais & Châteaux Il San Pietro di Positano; mantiene il ruolo di Vicepresidente Europa che ricopre dal 2017.

Primo Vicepresidente: George Goeggel, Auberge du Soleil, Rutherford, California, membro del Comitato esecutivo dal 2009.

Vicepresidente, Chef: Mauro Colagreco, Ristorante Mirazur, Mentone, Francia, nuovo membro del Comitato esecutivo.

Vicepresidente, Africa: Shan Varty, Londolzi, Sudafrica, nuovo membro del Comitato esecutivo.

Vicepresidente, Asia-Oceania: Kana Otowa, Ristorante Otowa, Tochigi, Giappone, nuovo membro del Comitato esecutivo.

Vicepresidente, Europa: Vito Cinque, Il San Pietro, Positano, Italia, membro del Comitato esecutivo dal 2017.

Segretario generale: Susanne Gräfin von Moltke, Gut Steinbach Hotel Chalets SPA, Germania, membro del Comitato esecutivo dal 2020.

Tesoriere: Matías de Cristóbal, Awasi, Iguazu, Argentina, Patagonia, Cile, membro del Comitato esecutivo dal 2017.

Membro: Justin Zammit Tabona, The Xara Palace, Malta, nuovo membro del Comitato esecutivo.

Inoltre, Laurent Gardinier si avvarrà del sostegno del gruppo dirigente in carica a Parigi, composto da:

- Anthony Torkington, **Direttore generale**
- Benoît Juillet, **Delegato generale**
- Lars Seifert, **Chief Communications & Sustainability Officer**
- Arnaud Wielgus, **Chief Commercial & Marketing Officer**

Il board in Italia

In occasione dell'appuntamento annuale di Venezia, gli associati sono stati chiamati ad eleggere anche i loro rappresentanti a livello locale.

Danilo Guerrini, Direttore e Maitre de Maison del Relais & Châteaux Hotel Borgo San Felice a Castelnuovo Berardenga, **è stato riconfermato alla guida della Delegazione italiana.** Nel ruolo di Delegato Italia, che ricopre dal 2019, avrà il compito di guidare la crescita dell'associazione validando l'action plan annuale e coordinando con il management lo sviluppo dei servizi offerti agli associati italiani in ambito sales, HR e marketing, ma soprattutto di ispirare gli altri associati ad essere parte attiva di un movimento di cambiamento, applicando nelle loro dimore scelte più etiche e sostenibili nei confronti del territorio, dell'ambiente e delle persone.

Al suo fianco per i prossimi cinque anni ci saranno **Vincenzo Bianconi**, proprietario del Relais & Châteaux Palazzo Seneca di Norcia che ricoprirà il ruolo di **Vicedelegato**, ed **Emanuele Scarello** del ristorante Relais & Châteaux Agli Amici dal 1887 (2 stelle Michelin a Godia) che, in qualità di **Chef Rappresentante**, sarà anche il portavoce della rete locale degli chef all'interno del World Culinary Council.

IL 52° CONGRESSO INTERNAZIONALE DI RELAIS & CHÂTEAUX HA POSTO L'ACCENTO SU TRE TEMI CRUCIALI E MOLTO AMBIZIOSI: EMPLOYER BRANDING, SVILUPPO SOSTENIBILE E CUSTOMER DATA.

I 580 associati Relais & Châteaux si sono riuniti a Venezia il 14 novembre 2022 per il loro 52° Congresso internazionale. Tra i punti salienti discussi in questa riunione annuale vi erano le strategie per migliorare la fidelizzazione dei 42.000 collaboratori in tutto il mondo, le azioni messe in atto per sostenere la rete degli Associati nelle loro azioni di sviluppo sostenibile e la presentazione di uno studio U&A sulla clientela. L'Associazione ha inoltre riconosciuto e premiato le prestazioni e i successi dei suoi associati assegnando dieci trofei.

01 | EMPLOYER BRANDING

Per quanto riguarda l'Employer Branding, l'ambizione è duplice: incoraggiare le nuove generazioni a entrare nel settore alberghiero e della ristorazione e convincere i futuri talenti a scegliere Relais & Châteaux piuttosto che un altro operatore del settore. A questo fine, Relais & Châteaux ha avviato una riflessione sul tema a partire da marzo 2021 e interpellato un gran numero di associati nel corso di workshop dedicati. È emersa la necessità di adottare regole comuni e di promuovere meglio l'Employer Branding per attrarre candidati di valore. Un'ambiziosa campagna di comunicazione su tutti i mercati permetterà di far conoscere i valori condivisi del brand e dei suoi associati, la varietà delle professioni e la moltitudine di opportunità offerte ai collaboratori. Verranno redatte una Carta del selezionatore e una Carta del datore di lavoro per assumere impegni condivisi nei confronti dei candidati e dei dipendenti, uniformare le pratiche e adottare comportamenti esemplari al fine di promuovere il benessere sul luogo di lavoro. Sarà posta particolare enfasi sull'integrazione dei collaboratori e sulla loro cooptazione, nonché sulla formazione attraverso la R&C Academy. Inoltre, sarà incoraggiata la mobilità tra le dimore per consolidare il pool di talenti esistente.

02 | SVILUPPO SOSTENIBILE

Per quanto riguarda lo sviluppo sostenibile, è stato presentato il primo Rapporto dell'Associazione, che riporta sia la strategia di responsabilità sociale e ambientale del brand che il primo audit degli associati sull'argomento grazie a un questionario sulle azioni intraprese a livello individuale. Sono stati quindi fissati 15 obiettivi ambiziosi, basati sugli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite e incentrati su 3 pilastri fondamentali: tutela dell'ambiente, cucina sostenibile e impatto sociale e societario.

03 | CUSTOMER DATA

Infine, i Customer Data consentono all'Associazione e ai suoi membri di comprendere meglio il comportamento e le abitudini dei clienti attuali e potenziali. L'Associazione ha presentato i risultati di uno studio U&A sulle nuove tendenze della clientela dei boutique hotel di lusso. Da questo studio emergono tre elementi chiave:

- l'importanza che i clienti più giovani attribuiscono agli impegni di sostenibilità di una struttura;
- un aumento del numero di clienti che viaggiano con bambini piccoli (20%), per i quali è necessario predisporre servizi adeguati in termini di attività, attrezzature, ristorazione e camere da adattare;
- infine, un aumento dei soggiorni in ville private, con quasi la metà dei clienti che cerca intimità e autonomia quando viaggia in gruppo, oppure servizi alberghieri per soggiorni in gruppi più piccoli. Un dato che sancisce il successo della collezione "Villas by Relais & Châteaux", lanciata nel 2021.

I RAPPRESENTANTI LOCALI

In occasione dell'appuntamento annuale di Venezia, gli associati hanno eletto anche i seguenti rappresentanti locali:

Delegazione Francia (Parigi - Regione di Parigi - Champagne)

Laure Pertusier - Saint James Paris (Delegata), Morgane Anthonioz - Château de Courcelles (Vicedelegata), Julien Dumas - Saint James Parigi (Rappresentante Chef)

Delegazione Francia (Grande Ovest)

Alexandre Gauthier - La Grenouillère (Delegato), Johan Dubourdiou - Château de Locguénolé (Vicedelegato), Mathieu Guibert - Anne de Bretagne (Rappresentante Chef)

Delegazione Francia (Grande Sud-Ovest)

Yann Potet - Le Saint-James Bouliac (Delegato), Capucine Gombert - Château de la Treyne (Vicedelegata), Cédric Béchade - L'Auberge Basque (Rappresentante Chef)

Delegazione Francia (Grande Est / Rhône-Alpes)

Nicolas Decker - Hostellerie La Cheneaudière & Spa (Delegato), Frédéric Doucet - Maison Doucet (Vicedelegato e Rappresentante Chef)

Delegazione Francia (Provenza / Costa Azzurra / Corsica / Linguadoca)

Franck Farneti - Cap d'Antibes Beach Hotel (Delegato), Jean-Pierre Pinelli - La Villa Calvi (Vicedelegato), Jacques Pourcel - Hôtel Richer de Belleval (Rappresentante Chef)

Delegazione Italia

Danilo Guerrini - Hotel Borgo San Felice (Delegato), Vincenzo Bianconi - Palazzo Seneca (Vicedelegato), Emanuele Scarello - Agli Amici dal 1887 (Rappresentante Chef)

Delegazione Spagna / Portogallo

Gonçalo Narciso dos Santos - Bela Vista Hotel & Spa (Delegato), Oihana Subijana - Akelarre - Ristorante & Hotel (Vicedelegata), Pedro Subijana - Akelarre - Ristorante & Hotel (Rappresentante Chef)

Delegazione Regno Unito e Irlanda

Michael Caines - Lympstone Manor Hotel, Restaurant and Vineyard (Delegato e Rappresentante Chef), Adriaan Bartels - Cashel Palace (Vicedelegato)

Delegazione Svizzera e Liechtenstein

Jan Stiller - Lenkerhof gourmet spa resort (Delegato), Stéphane Décotterd - Maison Décotterd (Vicedelegato e Rappresentante Chef)

Delegazione Mediterraneo / Medio Oriente / Marocco

Natalia Chantzi - Avaton Luxury Villas Resort (Delegata), Rizlane Sefrioui - Riad Fès (Vicedelegata), Kevin Bonello - The Xara Palace (Rappresentante Chef)

Delegazione Germania e Austria

Natalie Fischer-Nagel - WEISSENHAUS Grand Village Resort & Spa am Meer (Delegata), Holger Bodendorf - Landhaus Stricker (Vicedelegato e Rappresentante Chef)

Delegazione Benelux, Europa orientale e Scandinavia

Camille Oostwegel - Château St. Gerlach (Delegato), Mads Hylleholt Bøttger - Dragsholm Slot (Vicedelegato), Jef Schuur - Bij Jef (Rappresentante Chef)

Delegazione Stati Uniti orientali

Richard Delany - Old Edwards Inn and Spa, (Delegato), Gabriel Kreuther - Gabriel Kreuther (Vicedelegato e Rappresentante Chef)

Delegazione Stati Uniti occidentali / Messico

Alinio Azevedo - The Little Nell (Delegato), Kyle Connaughton - SingleThread Farm - Restaurant - Inn (Vicedelegato e Rappresentante Chef)

Delegazione Canada

Jason Stafford - Hovey Manor (Delegato), Llewellyn Price - Auberge Saint-Antoine (Vicedelegato), Jason Bangerter - Langdon Hall Country House Hotel and Spa (Rappresentante Chef)

Delegazione America meridionale/centrale

Guillermo Savino - La Bamba de Areco (Delegato), Norman Brandt - Pikaia Lodge (Vicedelegato e Rappresentante Chef)

Delegazione Subcontinente indiano, Asia sudorientale e Grande Cina

Joerg Drechsel - The Malabar House (Delegato), Vicky Lau - Tate Dining Room & Bar (Vicedelegata e Rappresentante Chef)

Delegazione Giappone e Corea

Tadamasa Saito - Tobira Onsen Myojinkan (Delegato), Hidehiro Kubo - Bettei Senjuan (Vicedelegato), Shinichiro Takagi - Zeniya (Rappresentante Chef)

Delegazione Australia - Nuova Zelanda - Pacifico

Tom Butler - Blanket Bay (Delegato), Romain Vidal - Le Taha'a / Le Bora Bora / Le Nuku Hiva (Vicedelegato), Paul Froggatt - The Lodge at Kauri Cliffs (Rappresentante Chef)

Delegazione Africa e Oceano Indiano

Adine Roode - Jabulani (Delegata), Werner Wentzel - Delaire Graff Lodges & Spa (Vicedelegato), Peter Tempelhoff – Ellerman House (Rappresentante Chef)

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 @relaischateaux #relaischateaux #deliciousjourneys

CONTATTI

Ufficio stampa per l'Italia: PR & GO UP Communication Partners

Chiara Borghi – chiara.borghi@prgoup.it / +39 345 6556139

Marialuisa Scatena – marialuisa.scatena@prgoup.it / +39 340 5674473