

# DER JÄHRLICHE KONGRESS VON RELAIS & CHÂTEAUX HAT IN KOPENHAGEN STATTGEFUNDEN

DIE 580 MITGLIEDER VON RELAIS & CHÂTEAUX TRAFEN SICH AM 13. UND 14. NOVEMBER 2023 IN KOPENHAGEN ZU IHREM JÄHRLICHEN INTERNATIONALEN KONGRESS. DIE WAHL DIESES ORTES WAR FÜR DIE VEREINIGUNG, ZU DEREN KERNWERTEN DIE GASTRONOMIE GEHÖRT, KEIN ZUFALL. DÄNEMARK GILT ALS EINES DER WELTWEITEN EPIZENTREN FÜR GASTRONOMIE UND KULINARIK.



Drei Tage voller Inspiration und Diskussionen mit täglichen Panels, Workshops und Vorträgen. Innovative Redner widmeten sich den sich ständig weiterentwickelnden Sektoren der Gastfreundschaft, Gastronomie und Technologie.

Ein breites Spektrum von Persönlichkeiten sprachen zu folgenden Themen auf der Bühne:

- Jakob Engel-Schmidt, dänischer Kulturminister hieß die Vereinigung herzlich willkommen.
- Mauro Colagreco, Küchenchef und Besitzer des Mirazur in Menton sowie Vizepräsident der Köche von Relais & Châteaux; Claus Meyer, Mitbegründer des Restaurants Noma; Melina Shannon-Dipietro, Geschäftsführerin der MAD-Stiftung, und Andrea Petrini, Schriftsteller, Food-Kurator und Trendsetter, zum Thema "Was können wir vom weltweiten Erfolg der dänischen Food-Revolution lernen?"

- David Zahle, Architekt und Partner von Big Architects in Kopenhagen; Oihana Subijana, Maître De Maison des Relais & Châteaux Akelarre Restaurant & Hotel in San Sebastián, und stellvertretender Delegierter für Spanien und Portugal; Salvatore Orlacchio, Miteigentümer des Relais & Châteaux Borgo Sant'Andrea in Italien, zum Thema "Schlüssel zu wirkungsvoller Architektur und Design".

Es fanden jeweils zwei Workshops und zwei Konferenzen zur Frage der Attraktivität von Hotels und Restaurants statt:

- *"Wohlbefinden und Leistung, inspiriert durch das dänische Modell?"* von Malene Rydahl, Senior Advisor Wellbeing and Performance, Bestsellerautorin von "Happy as a Dane" sowie "Goodwill Ambassador" für die Stadt Kopenhagen.
- *"Sollten wir Angst vor künstlicher Intelligenz haben? Kann künstliche Intelligenz uns stärker machen?"*, präsentiert von Yv Corbeil, Managing Director & Chief Creative Officer von NIJI, in Paris.

Laurent Gardinier, Präsident von Relais & Châteaux, widmete sich der strategischen Ausrichtung, die er in den kommenden Jahren umsetzen möchte: Entwicklung und Festigung des Netzwerks von 580 Mitgliedern und seiner Qualität in den 65 Ländern, in denen die Marke vertreten ist, sowie eine stärkere Konzentration auf die Anforderungen und Errungenschaften nachhaltiger Entwicklungen:

*"Unsere gemeinsame Herausforderung besteht darin, Relais & Châteaux zu einem weltweiten Maßstab für nachhaltige Gastfreundschaft zu machen, wobei jedes Mitglied das höchstmögliche Niveau an nachhaltiger Exzellenz anstrebt. Es liegt also an jedem von uns, eine anspruchsvolle und ehrliche, nachhaltige Entwicklung zu praktizieren, die an unsere jeweiligen Betriebe und Kontexte angepasst ist. Zusammen mit Mauro Colagreco und dem World Culinary Council, der vor kurzem getagt hat, haben wir in direkter Zusammenarbeit mit der UNESCO eine lehrreiche und faszinierende Betrachtung über die nachhaltige Küche in unseren Häusern begonnen. Es ging auch ganz allgemein darum, wie Kochen und das Esserlebnis in eine gemeinsame, globale und universelle Bewegung integriert werden kann. All diese Überlegungen werden in der Ausarbeitung eines neuen Manifests von Relais & Châteaux im Jahr 2024 kulminieren.*

*Mehr denn je entsprechen unser Netzwerk und unsere DNA den wichtigsten Trends im heutigen Tourismus. Diese haben sich aus dem veränderten Verhalten unserer Gäste nach der Coronapandemie ergeben und sind weltweit zu beobachten. Unsere Anwesen entsprechen den Erwartungen heutiger und künftiger Gäste, die nach einem Sinn beim Reisen suchen: Häuser mit einer historischen Architektur, verwurzelt in ihren Gemeinden, mit einem einzigartigen Design, geführt von engagierten und professionellen Teams, die auf ihre Umgebung achten, und deren Küche, von einfach bis zu aufwendig, die Seele ihres Terroirs repräsentiert."*

Laurent Gardinier, Präsident von Relais & Châteaux, beendete den Jahreskongress mit einer Einladung an die Delegierten, nächstes Jahr in Paris das 70-jährige Bestehen der Vereinigung zu feiern.

Die Vereinigung würdigte zudem auch die Leistungen und Erfolge ihrer Mitglieder mit der Verleihung von zehn Trophäen. Es wurden all jene ausgezeichnet, die sich ihrem Beruf verschrieben haben und andere in verschiedenen Bereichen wie Gastronomie, Wohlbefinden und Umweltverantwortung inspirieren.

# RELAIS & CHÂTEAUX 2024 TROPHIES

Relais & Châteaux und seine Partner sind stolz darauf, das Expertenwissen in einer Vielzahl von Bereichen zu würdigen und haben die Relais & Châteaux 2024 Trophies verliehen. Mit den Trophies werden diejenigen gewürdigt, die die Leidenschaft ihres Berufs verkörpern und andere in ihrer jeweiligen Disziplin inspirieren. Neun Mitglieder wurden auf der Jahreskonferenz für ihr Streben nach Perfektion, ihre täglichen Spitzenleistungen, ihren Enthusiasmus und ihr Engagement geehrt. Die Auszeichnungen zeigen, wie die Vereinigung ihre gemeinsamen Werte zu Leben erweckt und einzigartige Erlebnisse für die Gäste schafft.

## ARNAUD SÉHÉBIADE, DIREKTOR - HORTENSIAS DU LAC, Frankreich

Relais & Châteaux und Hennessy freuen sich, die **Delicious Career Trophy** an Arnaud Séhébiade, Direktor von Les Hortensias du Lac in Hossegor, Landes, zu verleihen. Seit mehreren Jahren stellt er seine Kompetenz als außergewöhnlicher Mentor unter Beweis, indem er seine Mitarbeiter anleitet und ihnen Teamwork und Familiengeist vorlebt. Sein unermüdliches tägliches Engagement spiegelt die Werte wider, die sowohl sein Anwesen als auch Relais & Châteaux hochhalten.

## TEAM MITGLIEDER - ASABA, Japan

Relais & Châteaux ehrt gemeinsam mit Taittinger den unschätzbaren Wert des Erbes von Fachwissen durch die Verleihung der **Heritage Trophy** an das gesamte Team des Asaba in Izu, Shizuoka. Seit 543 Jahren pflegt dieser Ryokan eine Kunst der Gastfreundschaft, die sich im Laufe der Zeit über mehrere Generationen hinweg aufgebaut und weiterentwickelt hat. Fünfzehn Mitarbeiter arbeiten bereits seit 20 Jahren dort und stellen ihre unerschütterliche Loyalität und Begeisterung zur herausragenden Betreuung der Gäste unter Beweis.

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

In Anerkennung ihres Engagements für den Schutz von Naturräumen überreichen Relais & Châteaux und Duval-Leroy die **Sustainability Trophy** an Margaux Martin Jarrand, Nachhaltigkeitskoordinatorin im Wickaninnish Inn in Tofino, British Columbia. Dank ihres Einsatzes und ihrer Vision für eine grünere Zukunft erhielt das Hotel im April 2023 das Label Biosphere Certified, das die dortigen Maßnahmen für eine nachhaltige Entwicklung und den Schutz der Strände und Meeresressourcen hervorhebt. Margaux verkörpert die Werte von Relais & Châteaux leidenschaftlich und widmet sich der Weiterentwicklung des nachhaltigen Erbes, das das Wickaninnish Inn seit seiner Eröffnung im Jahr 1996 ausmacht.

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

Relais & Châteaux und Glenmorangie freuen sich, die **Savoir-Faire Trophy** an Jean-Paul Compagnon, Maître de Maison der Villa des Orangers in Marrakesch, zu verleihen. Seit mehr als zwanzig Jahren bereichert er dieses marokkanische Haus mit seinem Savoir-faire. Er teilt stets, sein Fachwissen mit seinen Teams und es ist ihm eine große Freude, seine Gäste zu empfangen und ihnen Momente der Erholung zu bereiten. Jean-Paul ist der wahre Hüter dieses Riads, wo er jeden Gast herzlich mit einem köstlichen Glas Minztee begrüßt.

#### WILSON ALPALA, KOCH - ZAZU, Ecuador

Relais & Châteaux und S. Pellegrino verleihen die **Rising Chef Trophy 2024** - eine Auszeichnung für die heranwachsende Generation an Köchen - an Wilson Alpala, Koch des Restaurants Zazu in Quito. Dieser aufstrebende Küchenchef konzentriert sich auf ecuadorianische Aromen und die Präsentation der Zutaten in einem avantgardistischen Stil. Er ist eine wahre Führungspersönlichkeit für sein gesamtes Team und hat es geschafft, eine Atmosphäre der gegenseitigen Unterstützung und Herzlichkeit zu schaffen, die ihresgleichen sucht. Als ökologischer Botschafter setzt er sich außerdem für den Schutz der Natur ein. In seinem Restaurant und in der Region unterstützt er nachhaltige Landwirtschaft und Fischerei.

#### ANITA BOWER, PEOPLE & CULTURE DIRECTOR - CHEWTON GLEN, Vereinigtes Königreich

Relais & Châteaux und Pommery verleihen die **Woman of the Year Trophy** an Anita Bower, People & Culture Director der britischen Häuser Chewton Glen, Cliveden House und 11 Cadogan Gardens, für ihren Fokus auf das Wohl des Einzelnen. Jeden Tag bemüht sich Anita Bower darum, alle Teammitglieder sowohl einzeln als auch kollektiv zu fördern. Dabei berücksichtigt sie neben den individuellen Persönlichkeiten auch deren Fähigkeiten, passt das Arbeitsumfeld an das jeweilige Team an und hat ein Programm namens "Talent Development Plan" entwickelt, das die berufliche Entwicklung der Mitarbeiter fördert. Anita gelingt es, die Angestellten an sich zu binden, und sie ist ein leuchtendes Beispiel für die Werte der Vereinigung im Bereich Human Resources sowie für die Wertschätzung des Individuums.

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

Relais & Châteaux und Orlane verleihen die **Well-Being Trophy 2024** an Julia Hoi als Anerkennung ihres Savoir-faire als Expertin für Wohlbefinden und die hervorragende Betreuung der Gäste. Als Spa-Managerin, setzt sie sich auch für das Wohlergehen ihres Teams ein und ermutigt jeden, sein Bestes zu geben. Julia Hoi ist bestrebt, den Aufenthalt eines jeden Gastes im Spa zu einem bezaubernden Erlebnis zu machen, das den individuellen Wünschen jedes einzelnen entspricht. Sie ist ständig auf der Suche nach innovativen Ideen, um den ganzheitlichen Ansatz des jSPA des Hotels weiterzuentwickeln, der traditionelle Techniken mit moderner Technologie verbindet.

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

Um die Kreativität zeitgenössischer Mixologen zu feiern, verleiht Relais & Châteaux gemeinsam mit Absolut Elyx und Monkey 47 die **Cocktail Trophy** an Cassidy Bright, Barkeeperin im The Fearington House in Pittsboro, North Carolina. Sie hat den Late Bloomer Cocktail kreiert, der die blumigen Eigenschaften des Monkey 47 Gins hervorhebt. Zubereitet mit frischen Zutaten, wie Gurken aus eigenem Anbau und Jasmintee, der während der Teestunde serviert wird, ist das Ergebnis ein ausgewogenes und erfrischendes Sommergetränk.

#### REGAN MCINTOSH, REZEPTIONISTIN – CALABASH LUXURY BOUTIQUE HOTEL, Grenada

Mit der Überzeugung, dass Freundlichkeit und Fürsorge für andere einen Hotelaufenthalt zu einem unvergesslich schönen Erlebnis machen, freuen sich Relais & Châteaux und Moët & Chandon, die **Welcome Trophy 2024** an Regan McIntosh zu verleihen. Die ruhige, elegante Rezeptionistin sorgt dafür, dass im gesamten Haus Harmonie vorherrscht. Jeden Tag bringt sie die Fürsorge für ihre Gäste und ihr Team im Vordergrund und sie bringt diese durch zahllose Aufmerksamkeiten zum Ausdruck. Das lässt die grundlegenden Werte der Gastfreundschaft von Relais & Châteaux und Moët & Chandon lebendig werden.



# ÜBER RELAIS & CHÂTEAUX

## **EINE SINNSTIFTENDE BEWEGUNG**

Relais & Châteaux, 1954 gegründet, ist eine Vereinigung von weltweit 580 einzigartigen Hotels und Restaurants, die von unabhängigen Gastgebern, häufig Familien, geführt werden, welche die Leidenschaft für ihre Tätigkeit teilen und die Beziehung zu ihren Gästen pflegen. Den Mitgliedern von Relais & Châteaux liegt es am Herzen, die Gastfreundschaft und den kulinarischen Reichtum der verschiedenen Kulturen unserer Welt zu erhalten und weiterzuentwickeln. Dieses Streben, ebenso wie der Schutz der Umwelt und des regionalen kulturellen Erbes, wurde im November 2014 in einem Manifest der UNESCO vorgetragen. Weitere Informationen unter [www.relaischateaux.com](http://www.relaischateaux.com).

---

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

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

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

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

---

## **PRESSE- UND BILDANFRAGEN**

segara Kommunikation® GmbH

Jule Marie Woidich

Harmatinger Straße 2

D-81377 München

Tel. +49 (0) 89 552 797 60 – 17

[jule@segara.de](mailto:jule@segara.de)

[www.segara.de](http://www.segara.de)