

Ce lundi 18 novembre lors du Congrès annuel de l'association des Relais et Châteaux
au Park Plaza Westminster de Londres,

L' « ETHICAL CUISINE TROPHY 2020 »

A été décerné à Stéphane Décotterd du Restaurant le Pont de Brent,

« Les Trophées sont une tradition de notre association depuis plus de 25 ans, ils célèbrent la passion de notre beau métier et récompensent notre savoir-faire. Ils sont l'occasion de fêter des personnalités et des équipes formidables qui ont marqués nos clients par leur contribution exceptionnelle à faire rayonner notre art de vivre. Ce trophée récompense fort justement le formidable engagement dont Stéphane et Stéphanie Décotterd ainsi que leurs équipes font preuves vis-à-vis de l'environnement et de la préservation des ressources naturelle qui les entourent. »

Philippe Gombert, président de Relais & Châteaux

À ce propos, en novembre 2014, Relais & Châteaux a présenté son Manifeste et ses 20 engagements à l'Unesco en présence de grands témoins et devant une assemblée constituée de membres et de journalistes du monde entier.

Face à l'évolution négative des pratiques alimentaires et la standardisation des cuisines dans le monde, Relais & Châteaux s'est doté d'une mission : préserver les cuisines du monde, défendre une cuisine éthique et durable, partager la passion du beau et du bon et être acteurs d'un monde plus humain.

« Que d'émotions vécues à Londres lors de cette cérémonie des Trophées Relais & Châteaux 2020. Et quel bonheur de partager ce prix de la cuisine éthique avec toute notre équipe !

Depuis quelques années maintenant, je propose ce que j'appelle une cuisine de territoire, autant responsable que personnelle, qui raconte ce qu'habiter cette région veut dire. J'ai choisi de ne plus cuisiner de fruits exotiques ou de produits de la mer, ils ont laissé la place à des produits totalement traçables, comme les herbes et les champignons sauvages cueillis aux alentours, les ombles de l'élevage voisin ou les légumes que fournissent mes partenaires locaux en circuit court. Je défends une agriculture locale à dimension humaine, si importante pour la sauvegarde de nos paysages, de la biodiversité et de notre identité. Je voudrais qu'un repas dans mon restaurant soit comme une fenêtre ouverte sur ma région et mon histoire.

Un grand merci aux membres de l'association Relais & Châteaux pour la reconnaissance de notre travail et pour les émotions que vous nous avez fait vivre ce mardi. »

Stéphane et Stéphanie Décotterd, Restaurant le Pont de Brent