

ルレ・エ・シャトー ヴィジョン



料理とおもてなしによる、 より良い世界を構築するために

互いに違いを認め合う人間同士が、世界のどこに於いても、共有し各世代へ継承する2つの伝統がある。それが料理とおもてなし。

この2つの伝統は、常にアール・ド・ヴィーヴル（人生を豊かにする術）と世界平和に貢献してきた。料理とおもてなしは、世界共存という概念の中で本質的な役割を果たすために、今まで通り、これからもずっと、守られ、更なる進化を遂げなければならない。

料理はここ数年本来とは違うネガティブな変化を遂げている。大量生産される工業食品は受け入れがたい衝撃を環境や消費者の健康に与え、これらの食品が健全な生活に悪影響をもたらしている。更に多くの料理人が整合性がなく時には行き過ぎた料理方法を取り入れている。単なる高級路線への逃避は、これ見よがしで均一化されており、料理本来が果たすべき役割や秘められた潜在性から遠のいている。

ルレ・エ・シャトーの一員であるということは、地球上に点在するホテルやレストランを営む職人であり、世界のおもてなしや料理における長い歴史文化の継承者である。各地の料理を守り、継承することへのミッションに誇りを持ち、決して投げ出すことなく、決して安易な誘いに迎合することなく、実直に日々のミッションをこなし、その結果が我々の人間性の評価となり、お客様との間で美しさとおいしさを分かち合う源泉となるのだ。

素晴らしい地域環境や真心こもったおもてなしが加わることで生まれる感動的な料理。まさに我々がこれからより良い世界をつくる為に実践すべき信条の基礎となるものだ。

ルレ・エ・シャトーのメンバー施設では、他の仲間とともに信念を共有し、同じ人道的なゴールを目指している。その為に、3つの領域での行動が必要となる。

世界の優れた料理を守るために

1

世界の「食文化」の多様性を分かりやすく説明する為に、その土地の自然環境、文化環境、歴史が反映された料理を提案する。

2

ルレ・エ・シャトーのメンバーは、その土地の調和や個性を守りつつ、世界各地で異なるおもてなし文化の飽くなき豊かさを提唱する。それは、庭園、伝統的建造物、食卓芸術、装飾芸術、おもてなしや生活慣習などを通して行う。

3

情熱を持った施設の主人が、その土地で暮らすことの幸せをお客様と楽しく分かち合うことで、訪れたお客様が、まるで友人宅に招かれたかのような印象が持てる人間関係を育むよう努力する。

4

その地域の生物多様性の保護に貢献し、あらゆる品種や希少品種の情報源としての役割を発展させるために農業従事者、漁業従事者らと永続的な対話を構築する。

5

責任ある漁法を徹底的に推進すること、海洋生態系の脆弱化に歯止めをかける為のあらゆる手段を支持することにより、漁業資源と海洋系生物多様性の保護に参加する。

6

食材の無駄遣いや乱獲を抜本的に削減し、その土地の旬の食材を使うことによって、天然資源や生態系を保護することに貢献する。

7

ルレ・エ・シャトーメンバーの活動が、環境や気候に与えるインパクトを最小限に抑え、エネルギー、水資源、ごみの少なくとも3分野で模範となるよう、あらゆる技術的、人的手段を講じる。そしてSRA (Sustainable Restaurant Association = 環境に配慮したレストラン経営を推進するレストラン連盟) の方式を用いて、それぞれの努力の進捗状況を確認する。

8

《Well-Being (幸福)》の追求と食べることの喜びという二つの要素の補完性を証明し、実践するために、味覚の追求から栄養と健康についての知識までを結び合わせる。

9

世界のそれぞれの地域で、子供達が味覚文化を学び、健康的な食生活の実践に寄与する活動に参加する。

10

料理、食卓、おもてなし文化の継承者として自覚を持ち、この無形文化遺産を第10芸術として、豊かに発展させ継承して行くことに貢献する。

ルレ・エ・シャトー ヴィジョン

美しさと美味しさの情熱を分かち合うために

11

我々のレストランに食材を納品している小規模生産者に対し、真摯で誠実な態度を示す。そして、その生産物に見合った適切な報酬を支払うことにより、生産者が化学肥料や遺伝子組み換え作物などに頼らず、過剰生産や資源の枯渇を避け、有機栽培やエコロジカルな農業で十分な生計を立てられるようにする。

14

世界のどこに行っても例を見ないような「おもてなしの芸術」を極める。その為には、栄誉と喜びを以てお客様に尽くし、ひとりひとりに特別な注意を払い、ルレ・エ・シャトーでの滞在のひとときが、お客様にとって特別な、親愛の情に溢れた、癒しとインスピレーションの時間となるようにする。

12

ルレ・エ・シャトーの施設での経験が、世界中のどこへ行ってもプロとして広く評価されるように、徒弟制度の精神で若者を育て、彼らのキャリア形成の道筋を作る。

15

地方自治体との協力関係を強め、地方発展計画の構想や実施に携わっていく。

13

スタッフには我々の施設が目指すべき目標と一緒に共有できるような労働条件と報酬を与える。そうすることによって、スタッフはお客様や身近な人々、地元の人々に対し、ルレ・エ・シャトーの強力な代弁者となる。

より人間的な世界で生きるために

16

手仕事の希少性、美しさ、動きの崇高さの価値をより認知させるために、職人的な仕事を推進する活動に積極的に参加し、若者が自分自身では想像できない手仕事の将来的な展望を伝えることに協力する。

19

同じ目的（食材の無駄遣いを削減、必要なだけ生産する農業の推進、生物多様性を保護することなど）を分かち合う人々とのつながりを、地域レベルを手始めに、地球レベルまで広げる。

17

お客様の中でも特に興味のある方に対しては、責任を伴う行動を旅行中でも実践していただくために、教育的観点からルレ・エ・シャトーのヴィジョンと20の行動指針を解説する。

20

ルレ・エ・シャトーのオーナー、シェフ、支配人、ソムリエ、ハウスキーパーたちは地区あるいは国際イベントを通じて、同じマニフェストと行動指針を共有する。また、「料理とおもてなしを通じて世界をよりよくする」ことに精進し、「アール・ド・ヴィーヴル（人生を豊かにする術）」が第10芸術として認知されるように努める。

18

地域社会を助けるために同志とともに地域に投資し、場所によっては都市と地方の関係を結び付ける。

ユネスコ (UNESCO)
2014年11月18日

