

# Food for Change du 1er au 7 octobre 2018

---

 [blue-margouillat.com/fr/blog/post/food-change-du-1er-au-7-octobre-2018](http://blue-margouillat.com/fr/blog/post/food-change-du-1er-au-7-octobre-2018)

PAR [BLUE MARGOUILLET](#) sep 25, 2018 [BLOG](#)

## **Relais & Châteaux célèbre « Food for Change » en partenariat avec Slow Food**

---

**Du 1er au 07 octobre 2018**

Une série d'événements visant à combattre le réchauffement climatique et à protéger la biodiversité dans le monde entier.

Notre système alimentaire est responsable de 30% de l'émission des gaz à effet de serre.

Les membres Relais & Châteaux ont à cœur de protéger et promouvoir les richesses des cuisines du monde et traditions d'hospitalité. Ils sont engagés dans la préservation de l'héritage local et de l'environnement, comme détaillé dans notre Manifeste, présenté à l'Unesco en Novembre 2014.

En sensibilisant nos clients du monde entier à une alimentation responsable, Relais & Châteaux rend hommage à la richesse de la terre. Relais & Châteaux sera présent à 3 événements :

- Slow Food Nations (Colorado, USA en juillet) pour une nourriture saine, naturelle et équitable.
- Terra Madre (Turin, Italie en septembre)
- le marché Slow Food ( Zurich, Suisse en novembre).

Relais & Châteaux mobilise également ses chefs partout dans le monde afin de créer, dans leurs restaurants des « Menus for Change » ; valorisant les produits végétaux, locaux et de saison ; à l'occasion d'un festival mondial du 4 au 7 octobre.

Nous espérons que vous vous joindrez à l'un de nos événements pour partager notre passion des aliments respectueux du climat, approvisionnés de façon durable et contribuer à la protection de notre environnement.

### **Nous vous proposons pour à cette occasion notre menu :**

Menu Gastronomique à quatre plats au tarif de 85 euros par personne, hors boissons

Fraîcheur de palmiste rouge et de légumes Pêï en vapeur d'épices  
Marinade d'agrumes et basilic  
Chips de pain bio et jeunes pousses

\*\*\*

Filet de daurade corryphène de nos côtes, confite au thym frais et curcuma  
Crèmeux de sosso maïs au lait de coco et note de gingembre  
Pokshoy bio au wok  
Émulsion de tomates anciennes péi et poivres sauvages

\*\*\*

Demi pigeon des Avirons,  
le suprême en croûte de dakatine et de baies roses, lacuisse confite au thym  
Écrasé de racine "songe, manioc, patate douce" à l'huile d'olive et safran  
Chips de pluches de carottes et de bringelles à la cardamome  
Jus de carcasses lié au foie fume

\*\*\*

Sur un crèmeux aux fruits de la passion  
Assortiment de fruits frais péi  
Sorbet maison, tuiles au cacao et macarons à la vanille Bourbon



Slow Food®

