

ONZE NOUVEAUX MEMBRES REJOIGNENT RELAIS & CHÂTEAUX

La collection des Relais & Châteaux s'agrandit et accueille onze maisons en harmonie avec leur territoire et avec leur vision commune de l'hospitalité.

Si chaque Relais & Châteaux cultive sa différence et son ancrage local, tous ces membres partagent le même désir d'offrir des expériences uniques. Autant de moments mémorables qui sont des invitations à découvrir une région, une gastronomie, un art de vivre. En Afrique (Botswana), aux Etats-Unis (Louisiane), en Europe (Espagne, Roumanie et France), au Moyen-Orient (Israël et Egypte) et en Asie (Inde et Chine).



© GreatPlainsConservation

[Lien vers les images](#)

« Je me réjouis de l'arrivée de ces onze nouvelles maisons au sein de Relais & Châteaux, venant compléter notre offre actuelle. Nous partageons avec chacun de ces membres le goût de l'authenticité et du terroir, car ils ont à cœur de sublimer, transmettre et préserver le patrimoine culinaire, culturel, architectural et naturel de leur région. » – Laurent Gardinier, Président de Relais & Châteaux.

01

RELAIS & CHÂTEAUX SITATUNGA PRIVATE ISLAND OKAVANGO, BOTSWANA

2 suites & 1 villa, à partir de 1450 € par nuit et par personne
(tout inclus, y compris les transferts aériens inter-camps)

Séjours de 2 ou 3 nuits minimum - Enfants acceptés à partir de 6 ans

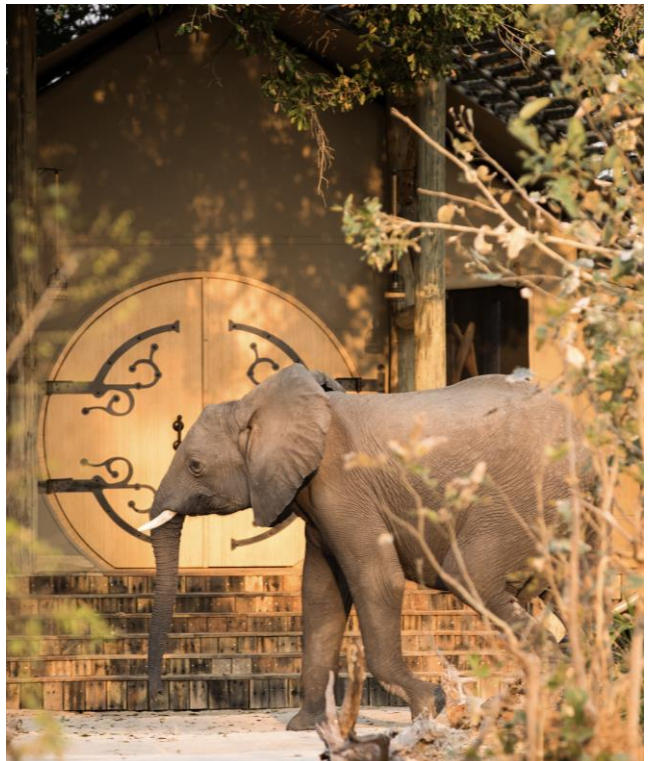
Propriété sœur des camps Relais & Châteaux Great Plains Conservation : Duba Plains Camp, Great Plains Mara, Great Plains Selinda, ol Donyo Lodge et Tembo Plains Camp

La rivière Okavango au Botswana est célèbre pour son delta qui est l'un des plus grands deltas intérieurs du monde et un site inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO. Ce mystérieux réseau de voies navigables interconnectées et d'îles riches en faune et en flore est réputé pour sa formidable biodiversité et son écosystème unique.

C'est ici, sur une île isolée, sur « le fleuve qui n'atteint jamais l'océan » et au milieu d'un biome naturel unique au monde, que se trouve le Relais & Châteaux Sitatunga Private Island. Une retraite exclusive entourée d'étroites voies d'eau cristallines qui serpentent vers les vastes marais de l'Okavango au sud.



© GreatPlainsConservation



© GreatPlainsConservation



Sitatunga Private Island occupe un emplacement idéal pour partir à la découverte des merveilles naturelles du delta et de la faune qui le peuple : antilopes, éléphants, crocodiles, hippopotames, sans oublier une multitude d'espèces d'oiseaux. C'est en bateau à fond plat ou sur un mokoro, une pirogue traditionnelle de pêcheur, que les hôtes embarquent pour des safaris, en compagnie d'un guide. Ils ont ainsi tout loisir de capturer chaque instant avec un appareil photo professionnel, équipé d'une gamme d'objectifs et de jumelles de haute qualité.

Pour la construction des deux suites et de la villa avec deux chambres, Derek et Beverly Joubert, célèbres cinéastes animaliers et co-proprétaires de Great Plains, ont utilisé du bois recyclé, dans la mesure du possible, afin de protéger l'environnement et d'honorer les traditions locales. Les suites construites en toile, chacune dotée d'une véranda privée et d'une piscine, sont surélevées par rapport au sol et ont été conçues pour être suspendues dans ce qui ressemble à de gigantesques « paniers de pêche » en bambou et en bois, un clin d'œil aux pêcheurs locaux. Le décor intérieur composé de bois naturels, de tapis et de meubles ethniques crée une atmosphère raffinée de calme et de détente.

Après un massage relaxant ou un soin cosmétique pratiqué dans sa suite, le dîner sous les étoiles est servi sur la terrasse flottante ou au pied d'un grand baobab centenaire. Des lieux de choix pour apprécier une cuisine fusion composée selon les goûts des hôtes à base de produits venus directement de la ferme.

02

RELAIS & CHÂTEAUX EMERIL'S LA NOUVELLE ORLÉANS (LA), ÉTATS-UNIS

38 couverts, à partir de 160€ par personne hors boisson

Accord mets et vins à partir de 140 € par personne, accord prestige 325 €

Ouvert pour les dîners uniquement

Il fallait être visionnaire pour décider, à la fin des années 80, d'ouvrir un restaurant dans Tchoupitoulas Street. C'est pourtant dans le Warehouse District, un quartier industriel, à l'époque sans âme et sans éclairage municipal, que le chef Emeril Lagasse est parti à la conquête de la Nouvelle Orléans et de l'Amérique. Trois décennies plus tard, auréolé de son statut de cuisinier à succès, célébré par la télévision et auteur de nombreux ouvrages sur la cuisine créole et du terroir louisianais, Emeril a décidé de confier la direction du Relais & Châteaux Emeril's à son fils, Emeril John IV.

Après une enfance passée dans la cuisine de son père, le jeune homme a suivi la formation classique des apprentis grands chefs. Une prestigieuse école de cuisine, puis des stages auprès des grands noms de la gastronomie internationale comme Daniel Boulud à New York. Dans le décor chaleureux du restaurant gastronomique Emeril's comme dans le Wine Bar au style plus décontracté, le jeune chef s'applique à poursuivre l'œuvre paternelle à travers des menus signature qui mettent en valeur les saisons et les produits d'une poignée de fermiers régionaux sélectionnés avec soin. Les hôtes apprécient d'être invités à visiter les cuisines et à découvrir des ingrédients qui leur seront servis à table. Une formule gagnante puisque E.J. Lagasse a été élu Nouveau Talent de l'année 2024 par La Liste, le classement qui désigne les 1000 meilleurs restaurants au monde.



© Chris Granger



© Food Story Media Ltd

03

RELAIS & CHÂTEAUX FINCA LA DONAIRA MONTECORTO, ESPAGNE

9 chambres (dont 5 suites), à partir de 980 € par nuit (pension complète et boissons incluses)

Séjours de 2 nuits minimum

Table d'hôtes, cuisine à base des produits biologiques de la ferme, tapas

Enfants bienvenus

Un peu à l'écart de la route des villages blancs qui font la fierté du sud de l'Andalousie, le Relais & Châteaux Finca La Donaira est perché sur les hauteurs de la Serrania de Ronda, au cœur d'un terrain agricole de 700 hectares. Des prairies à perte de vue, des milliers de chênes plusieurs fois centenaires, des vestiges romains et arabes composent le décor de ce coin d'Espagne qui invite à la sérénité contemplative.

Finca La Donaira est conçue comme un havre éco-responsable et holistique avec une formule tout compris. Elle se compose d'un corps de ferme et de ses dépendances, restaurés avec soin, en privilégiant l'emploi de matériaux naturels et la conservation des poutres et charpentes d'origine. Les 9 chambres et suites abritées dans la ferme en duplex ou avec accès direct à un jardin médicinal et au patio andalou, ont gardé leurs murs de pierre apparente ou blanchis à la chaux. Des tapis rustiques colorés habillent les sols cirés et le mobilier oscille entre le rural et le contemporain. Les amateurs de plein air choisiront l'une ou l'autre des deux yourtes posées sur la colline. La cuisine est préparée à partir des produits de la ferme biologique du domaine ou sélectionnés auprès de producteurs locaux.

Finca La Donaira propose des expériences variées. Des moments de bien-être au spa avec piscine, hammam, salles de soins pour massages, cours de yoga, de méditation et de Pilates. Et la possibilité de vivre au plus près des chevaux car l'endroit est le plus important centre équestre de la région. Ses 100 chevaux Lusitano sont ainsi à la disposition des hôtes pour des randonnées, des séances d'équitation ou des formations à l'équitation naturelle.



© Finca La Donaira



© Finca La Donaira

04

RELAIS & CHÂTEAUX MATCA HOTEL TRANSYLVANIE, ROUMANIE

16 chambres & 2 villas, à partir de 260 € par nuit
Restaurant Stup, cuisine transylvanienne revisitée, espaces intérieurs et extérieurs

Si le château de Bran associé à la légende de Dracula contribue à la célébrité de la Transylvanie, cette région du centre de la Roumanie a surtout le mérite d'abriter sur ses plateaux et ses vallées, quantité de villes et de châteaux médiévaux. Le Relais & Châteaux Matca Hotel est posé en pleine nature au milieu des forêts et des prairies, dans un paysage d'une beauté pure, comme préservée, à l'écart de la civilisation. Il y a quelque chose de rassurant dans cette architecture de solide ferme traditionnelle, parfaitement intégrée à l'environnement. La promesse d'un séjour sous le signe du retour à l'authenticité, aux grandes balades en montagne, aux dîners conviviaux composés par un chef créatif qui réinterprète avec talent les recettes de la cuisine roumaine.

Dans des dépendances aux toits pointus en bardeaux, les 16 chambres offrent une décoration épurée et soignée. Murs blancs, bois clair, tissus chaleureux et vues imprenables sur les collines qui moutonnent, sur les sommets des monts Piatra Craiului et du parc naturel de Bucegi. Deux villas indépendantes offrent le même cadre accueillant avec, en plus, une véranda et un jacuzzi privatif. Complément indispensable à une retraite au cœur de la nature, le spa propose une belle piscine intérieure panoramique, un ensemble bain froid - sauna - jacuzzi, une salle de halothérapie, des cours de yoga et toute une gamme de massages et soins du visage.



© MatcaHotel



© MatcaHotel

05

RELAIS & CHÂTEAUX LES LUMIÈRES VERSAILLES, FRANCE

Ouverture fin juillet 2024

31 chambres (dont 10 suites), à partir de 400 € par nuit

La Table des Lumières, cuisine locavore et végétarienne

Le Bar des Philosophes, bar à champagne avec terrasse et jardin d'hiver

Salon de thé, pâtisseries françaises

Propriété sœur des Relais & Châteaux Château d'Audrieu et Château de Fonscolombe

Il porte bien son nom ce ravissant boutique-hôtel qui ouvrira fin juillet juste en face du palais érigé à la gloire de Louis XIV. Le Relais & Châteaux HHLes Lumières s'est installé dans les deux pavillons du 17ème siècle offerts par le roi Soleil à Edouard Colbert et Antoine de Gramont. Pousser la porte de cet élégant ensemble architectural, c'est découvrir qu'un cadre historique peut s'accorder avec une décoration contemporaine soignée. C'est aussi ressentir le confort d'une demeure privée et la tranquillité de son jardin à deux pas de l'un des plus prestigieux sites historiques de France.



© Antoine Schramm



© Antoine Schramm



Spacieuses, les 31 chambres et suites portent le nom de grands personnages du siècle des Lumières : savants, philosophes, écrivains, explorateurs veillent ainsi sur le repos des voyageurs du 21^{ème} siècle. Bois précieux et mobilier aux lignes fluides, à La Table des Lumières où le chef Erwan Le Thomas met en scène une cuisine qui mêle excellence culinaire et passion du terroir. Au spa, le clapotis des murs d'eau sur le marbre se combine aux senteurs des huiles de soins pour inviter les hôtes à profiter de moments de mieux-être dans un cadre raffiné et apaisant. Sauna, hammam et deux salles de soins avec des tables de massage équipées de dispositifs sonores immersifs.

Et parce que vous séjournez au cœur de la cité royale, la conciergerie propose toute une gamme d'expériences uniques à vivre au Château de Versailles : visites privées du château, méditation dans les jardins, balades à cheval ou en calèche, sensibilisation aux métiers de l'art (dorure, broderie, vitrail, cuir).

06

RELAIS & CHÂTEAUX LE CLOS VAUBAN LANGRES, FRANCE

Ouverture fin octobre 2024

Petit lieu de vie, 8 chambres (dont 4 suites), à partir de 250 € par nuit
Bulle d'Osier, restaurant gastronomique, cuisine vivrière et forestière par Valentin Loison
Brasserie Mirabelle, salle à manger, plats de partage

Après une trentaine d'années et la consécration de 3 étoiles au guide Michelin pour le Relais & Châteaux Le Clos des Sens à Annecy, Laurent Petit revient en Haute-Marne, son territoire de naissance, en ouvrant le Relais & Châteaux Le Clos Vauban à Langres. Pour cette nouvelle aventure, le chef et son épouse Martine ont la volonté d'inscrire la région Grand-Est en lettres de gastronomie. Ils poursuivent leur vocation de transmission en travaillant main dans la main avec le chef Valentin Loison et la cheffe sommelière – sa compagne – Anaïs Bercegeay, maîtres de maison. Une rencontre fondamentale initiée au Clos des Sens.

Au cœur de la cité millénaire de Diderot, sur les remparts de la plus grande enceinte fortifiée d'Europe, Laurent et Martine Petit ont choisi d'acquérir une solide demeure historique du 19ème siècle, abritant jadis le mess des officiers. Entourée d'un jardin potager et d'aromates servant le propos culinaire, elle révèle à perte de vue forêts, lacs et vallons. Idéal pour respirer entre nature et culture.



© Le Clos Vauban



© Le Clos Vauban

07

RELAIS & CHÂTEAUX CHÂTEAU SAINTE SABINE SAINTE-SABINE, FRANCE

23 chambres (dont 2 suites), à partir de 200 € par nuit
Restaurant Lassey, cuisine locavore
Propriété sœur du Relais & Châteaux Hostellerie de Lavernois

À trois heures de route de la capitale, la Bourgogne porte la promesse d'un art de vivre gourmand, associé à une tradition d'hospitalité affirmée au cœur d'une nature généreuse. Des qualités que l'on retrouve sublimes au Relais & Châteaux Château Sainte Sabine. Cette magnifique demeure du 16ème siècle qui a conservé toute l'élégance héritée des architectes de la Renaissance, se dresse à l'écart du petit village qui porte son nom, dans un parc boisé de 8 hectares où une trentaine de daims vit en liberté. Mobilier ancien chiné chez les antiquaires, toile de Jouy et gravures anciennes confèrent aux 23 chambres et suites le charme discret des demeures aristocratiques d'antan. Des cocons confortables dont les hautes fenêtres ouvrent, au-delà du parc, d'un côté sur Sainte-Sabine et son église du 16ème siècle, de l'autre sur Châteauneuf-en-Auxois, l'un des Plus Beaux Villages de France. L'ancienne Salle des Gardes a récemment été transformée en une superbe suite avec boiseries d'époque, plafond à la française et, dans la chambre principale, une majestueuse cheminée néogothique, reproduction de celle qui orne le Palais des Ducs de Bourgogne à Dijon.

Au restaurant Lassey, le chef Benjamin Linard s'engage à servir une cuisine bourguignonne revisitée, composée à partir de produits du terroir régional. Il sélectionne ses fournisseurs parmi les exploitations familiales respectueuses de l'environnement et du bien-être animal. Des moments gastronomiques qui, s'ajoutent au plaisir d'une balade dans le parc ou d'un bain de soleil au bord de la piscine pour faire d'un séjour au Château Sainte Sabine une parenthèse de quiétude.



© Château Sainte Sabine



© Château Sainte Sabine

08

RELAIS & CHÂTEAUX THE DRISCO TEL AVIV TEL AVIV, ISRAËL

40 chambres (dont 4 suites), à partir de 290€ par nuit
George & John, restaurant gastronomique avec patio

Installé dans une rue paisible du quartier de la colonie germano-américaine de Tel Aviv, le Relais & Châteaux The Drisco Tel Aviv est une adresse pleine de charme, fière de son héritage. Récemment rénové, l'établissement figure parmi les plus anciens hôtels d'Israël. Ainsi, des fresques centenaires ornent encore les murs du salon et du bar, autrefois fréquentés par certains grands écrivains du XIXème siècle. La décoration élégante des 40 chambres confère à la propriété une atmosphère intimiste et paisible. On peut d'ailleurs s'y relaxer lors d'un soin au Daria Spa, de moments de détente dans le patio ombragé de l'hôtel, ou en contemplant la mer depuis le rooftop, un cocktail à la main.

Au George & John, le chef Tomer Tal s'inspire du multiculturalisme de Tel Aviv pour élaborer une cuisine créative. Derrière les fourneaux, il sublime des produits de saison sélectionnés localement pour donner vie à des plats gourmands. Ils sont servis dans une élégante salle ou dans un espace privé face à la cuisine. Les petits-déjeuners peuvent eux, être dégustés dans le patio attenant. Et pour vous permettre de découvrir les quartiers proches de l'hôtel tels que Jaffa et Neve Tzedek, ainsi que les plages du sud de la ville situées à quelques minutes seulement, des vélos sont à votre disposition.



© The Drisco



© The Drisco

09

RELAIS & CHÂTEAUX LA MAISON BLEUE EL GOUNA, ÉGYPTE

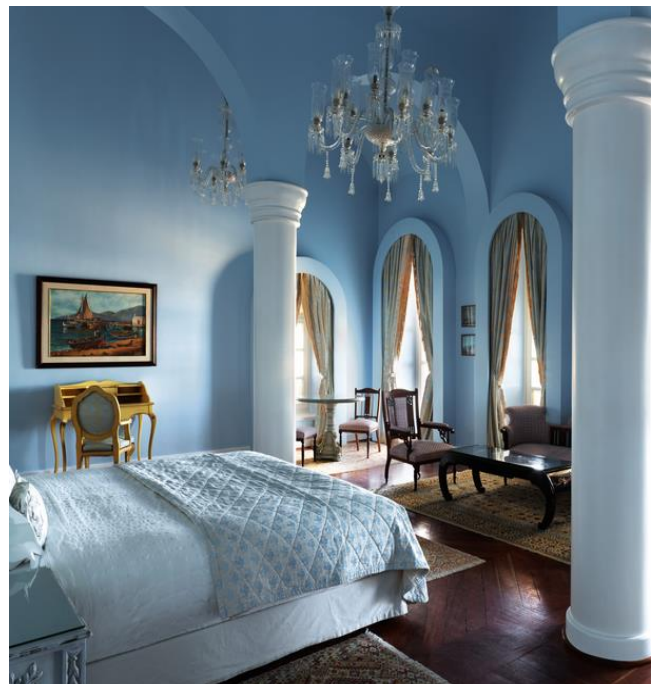
13 suites, à partir de 400€ par nuit
Le Restaurant, cuisine euro-égyptienne
The Greenhouse, décontracté, cuisine biologique
Réservé aux adultes (à partir de 16 ans)

Le Relais & Châteaux La Maison Bleue déploie ses lignes élégantes au bord d'un lagon privé, à deux pas des eaux bleues de la mer Rouge. À El Gouna, cette ville balnéaire animée de la côte égyptienne, elle a été conçue comme une grande demeure pour un investisseur, à l'origine du développement de la destination, qui souhaitait y recevoir sa famille et ses amis. Avec le temps, l'endroit s'est mué en un hôtel de charme, une adresse réservée aux adultes unique dans la région. L'architecture qui s'inspire de l'Italie et de l'Afrique du Nord multiplie les clins d'œil à l'Âge d'or : hautes colonnades ornées de chapiteaux corinthiens, encadrements de marbre, plafonds à caissons décorés de fresques, parquets en bois précieux... Un foisonnement de raffinement que l'on retrouve dans la décoration des 13 vastes suites dont les balcons font face à la mer ou aux montagnes du désert occidental : riches soieries, mobilier ancien, remarquable collection d'antiquités et d'objets d'art...

Au restaurant, les plats aux saveurs européennes et égyptiennes sont composés à base des produits du marché et du jardin par Vincent Guillou, un chef français installé en Égypte depuis une vingtaine d'années. Aux agréments balnéaires de la mer Rouge, La Maison Bleue ajoute ceux d'une retraite paisible sur la plage du lagon, au bord de la piscine ou au spa.



© La Maison Bleue



© La Maison Bleue

10

RELAIS & CHÂTEAUX SITARA HIMALAYA HIMALAYA, INDE

10 chambres, à partir de 730 € par nuit (pension complète)

Restaurant Sitara Lounge, cuisine locale

Réservé aux adultes (à partir de 16 ans)

L'Himalaya est une destination qui se mérite. Et la récompense est au bout de la route. Surtout quand elle prend la forme d'une intense retraite indienne dans le Relais & Châteaux Sitara Himalaya. Ce lodge cosu, accroché à la pente, à 2500 mètres d'altitude au-dessus de la vallée de Kullu invite à un séjour sous le signe de la reconnexion avec la nature et le cosmos. Face au mont Meru, l'endroit même où les sages indiens auraient reçu l'enseignement des védas qui régissent la religion hindoue et de nombreuses philosophies orientales, tout appelle à se rapprocher des cinq éléments de l'univers. Méditation, yoga, observation des étoiles, randonnées pédestres et massages sont autant de chemins pour atteindre cet état supérieur.

La cuisine locale et de saison puise dans les traditions et techniques de cuisson ancestrale, avec par exemple un thali cachemiri ou une truite himalayenne. Avec ses 10 chambres dont les baies vitrées ouvrent sur le spectacle majestueux des sommets enneigés et glaciers du toit du monde, le lodge a tous les attraits d'une maison de famille. Mais avec une qualité de service exceptionnelle assurée par un personnel qui s'applique à offrir le meilleur de l'hospitalité indienne. La décoration intérieure combine les finesses de l'artisanat local (tapis tibétains, panneaux de brocart brodés à la main, peintures murales) à des influences anglaises qui se retrouvent dans les confortables canapés en chintz à fleurs ou les tissus écossais. Un cadre raffiné et apaisant, en harmonie avec les moments de détente inspirés par la tradition védique (yoga, rituel du feu, reiki, marma) proposés à Paro Svasthi, l'espace bien-être, avec un hammam, un sauna et une petite piscine panoramique.



© Sitara Himalaya



© Sitara Himalaya

11

RELAIS & CHÂTEAUX KING'S JOY BEIJING, CHINE

3 étoiles et une étoile verte au guide Michelin 2024
80 couverts, à partir de 150 € par personne, hors boisson

Le Relais & Châteaux King's Joy à Beijing confirme avec brio que cuisine végétarienne peut rimer avec haute gastronomie. Il a été, en effet, le premier restaurant végétarien au monde à recevoir trois étoiles et une étoile verte au guide Michelin 2024 pour son engagement RSE. Une distinction venue récompenser le talent créateur et innovateur du jeune chef Gary Yin secondé par ses deux sœurs, Mia et Lilian.

Au nord de la capitale chinoise, dans le quartier historique qui regroupe quelques-uns des plus importants monuments, comme la Cité Interdite et le Lama Temple, le restaurant est installé dans un ensemble de bâtiments traditionnels ouverts sur un patio central. Une atmosphère de sérénité, d'élégance et de raffinement baigne ce qui est devenu en quelques années un temple de la gastronomie en Chine. Les repas sont servis dans une salle éclairée par une grande verrière ou dans de ravissants salons séparés par des claustras de bois précieux et ouverts sur une forêt de bambous dessinée par le professeur Yung Ho Chang, ancien directeur du département d'architecture au MIT.

Le menu classique ainsi que le menu du terme solaire, qui change toutes les deux semaines, permettent d'apprécier l'inventivité du chef, lequel met un point d'honneur à travailler essentiellement des produits de saison issus de l'agriculture biologique. La découverte de cette cuisine aérienne est une expérience exceptionnelle, tout comme l'afternoon tea à déguster dans la cour intérieure.



© King's Joy



© King's Joy



Depuis plus d'un an, le chef Valentin Loison arpente les vallées du sud Haut-Marnais, se liant d'amitié avec les acteurs du vivant : maraichers, pêcheurs de la Saône, cueilleurs des bois, chasseurs, fermiers et affineurs du fromage de Langres. De l'essence du territoire nait son inspiration pour une cuisine poétique, unique par sa délicate intensité et son engagement local à la table intimiste Bulle d'Osier. Plus accessible en restant singulière à la Brasserie Mirabelle. Et sublimée par les vins d'auteurs de la Champagne à la Bourgogne, du Jura à l'Alsace, et les extractions de plantes créées par Anaïs.

Poursuivez votre immersion au Clos Vauban. Seulement 8 chambres et suites, toutes personnalisées dans leur écrin Haussmannien, sont une ode à l'osier créatif, le canton abritant la seule école nationale de vannerie. Un Petit lieu de vie confidentiel, promesse d'un séjour émotionnel et ressourçant.



À PROPOS DE RELAIS & CHÂTEAUX

UN MOUVEMENT PORTEUR DE SENS

Créée en 1954, Relais & Châteaux est une association de 580 hôtels et restaurants d'exception dans le monde, tenus par des indépendants, exerçant le plus souvent en famille, tous animés par la passion de leur métier et très attachés à l'authenticité des relations qu'ils établissent avec leurs clients.

Les membres de Relais & Châteaux ont le profond désir de protéger, faire vivre et valoriser la richesse et la diversité de la cuisine et des traditions hospitalières locales. Ils ont porté cette ambition, comme celle de la préservation des patrimoines locaux et de l'environnement, au travers d'un Manifeste présenté en novembre 2014 à l'Unesco.

Kontakt

Sophie Grüber

PrimCom

s.grueber@primcom.com

www.relaischateaux.com

@relaischateaux

#relaischateaux

#deliciousjourneys
