

HUIT NOUVEAUX MEMBRES REJOIGNENT RELAIS & CHÂTEAUX

L'ASSOCIATION ACCUEILLE HUIT NOUVEAUX ÉTABLISSEMENTS QUI
PARTAGENT LE GOÛT DE L'AUTHENTICITÉ ET DU TERROIR.



@ Fleckinger Cynille

La Merise, Laubach, France

LES GESTIONNAIRES INVITENT LEURS HÔTES à profiter de l'héritage culinaire, culturel et paysager de leur région respective. Ils souhaitent non seulement le préserver, mais aussi le valoriser et le transmettre.

En Europe (France, Espagne et Belgique), aux États-Unis (Arizona et Oregon) et au Japon, des expériences inoubliables attendent les familles et les amis - dans une ambiance chaleureuse et proche de la nature.

01

NOBORIOJI HOTEL NARA ET RESTAURANT LE BOIS, Nara, Japon

Hotel: 9 chambres et 4 suites
Restaurant Le Bois: 40 couverts

Rénové en 2022, le Noborioji Hotel Nara est idéalement situé au cœur du quartier historique de Nara, à quelques minutes à pied des monuments traditionnels de l'ancienne capitale impériale du Japon. Non loin du parc de la ville, où des chevreuils apprivoisés se promènent paisiblement, il attire les amateurs de musique, de design et de nature. Le bâtiment moderne en verre et en acier abrite des chambres et des suites, toutes lumineuses et élégantes. Juste derrière se dresse la silhouette élégante du Kōfuku-ji, l'un des plus anciens temples du Japon et un symbole de cette fascinante ville classée au patrimoine mondial. Les temples peuvent être découverts lors de visites privées le matin ou le soir (sur demande et en compagnie du personnel de l'hôtel Noborioji Nara). Les amateurs de musique apprécieront les soirées avec un concert classique en direct au restaurant Le Bois, qui propose une cuisine française raffinée et innovante avec des ingrédients locaux de Nara. Le matin, les hôtes peuvent choisir un petit-déjeuner japonais.



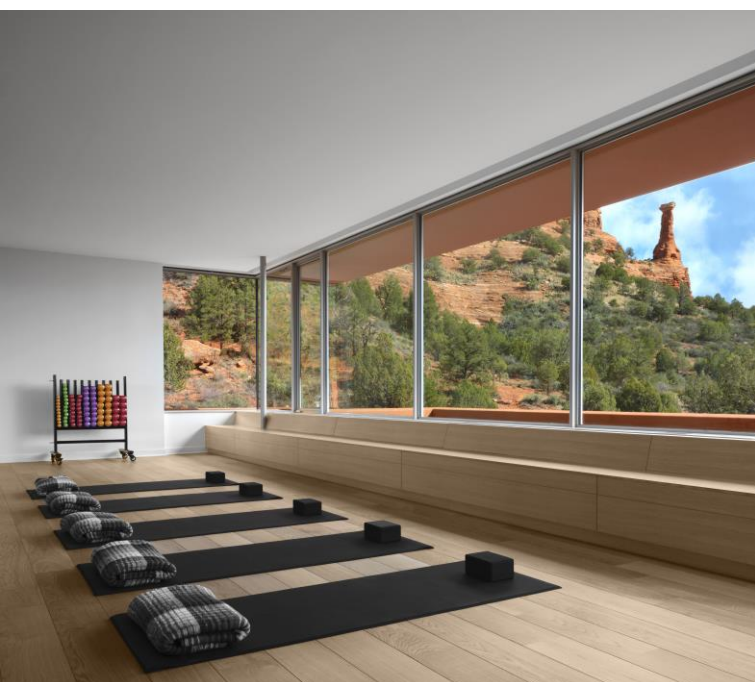
© 藤倉 翼 Tsubasa Fujikura

02

MII AMO, Sedona, États-Unis

Hotel: 23 casitas et suites
Restaurant Hummingbird: 75 couverts

Le Mii amo palpite au cœur du spectaculaire Red Rock Canyon de Boynton en Arizona, à seulement deux heures du Grand Canyon. Situé à proximité de la pittoresque ville de Sedona, ce refuge compte parmi les meilleures destinations de spa et de bien-être au monde. Ici, les hôtes peuvent se reconnecter à la nature dans un cadre enchanteur. Habillées de lin, de bois et de courtpointes aux motifs amérindiens, les chambres s'ouvrent sur l'immensité du paysage piqué çà et là de cactus et de figuiers de Barbarie. Toutes les chambres disposent d'une cheminée intérieure et extérieure d'où les hôtes peuvent observer le coucher de soleil, puis le ballet des étoiles. Le Mii amo est réputé pour ses excellents traitements et son approche holistique unique. Il propose des séjours tout compris comprenant des soins sur mesure et des méditations guidées. Le chef du Hummingbird n'utilise que des produits frais et ultra locaux.



© Douglas Friedman

03

GRAN HOTEL MAS D'EN BRUNO, Torroja del Priorat, Espagne

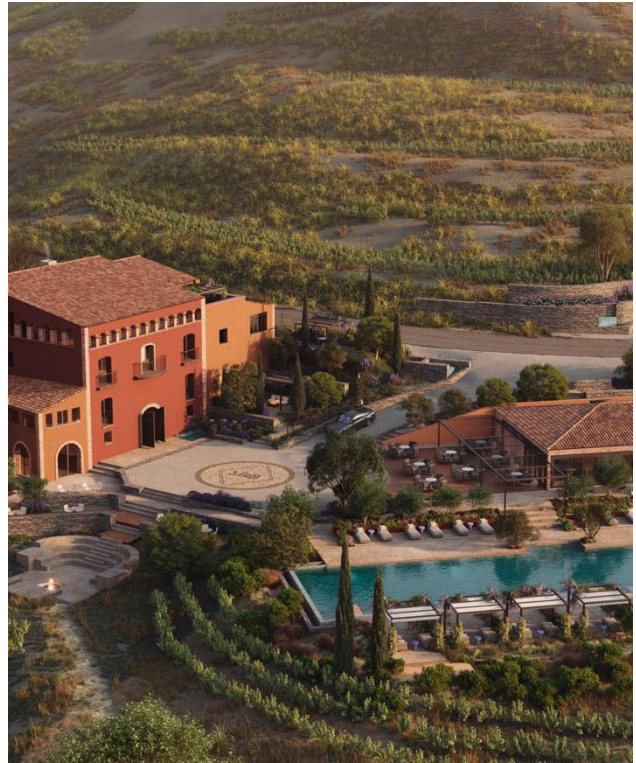
Ouverture le 19 mai 2023

Hotel: 24 suites

Restaurant Tarraco et Vinum: 40 couverts à l'intérieur et 80 à l'extérieur

Bistrot: 30 couverts

Le Gran Hotel Mas d'en Bruno est situé dans la région du Priorat, une région viticole encore peu connue de Catalogne. Avec une cave à vin exceptionnelle, trois restaurants, un spa et une vaste piscine dans laquelle se reflètent les vignobles, il invite à vivre une expérience unique hors des sentiers battus de l'œnotourisme. Le domaine viticole est situé dans les collines de la province de Tarragone, au pied de villages pittoresques comme le charmant Siurana. Les 24 suites sont décorées de bois clair, de pierre blanche et de marbre rouge et ravissent les amateurs de design élégant. Avant ou après une visite au spa, installé dans l'ancienne cave à vin, les visiteurs du Gran Hotel Mas d'en Bruno peuvent se familiariser avec les meilleurs vins de la région et du monde entier lors d'une dégustation privée. Le sommelier de l'établissement trouvera également les vins qui accompagneront le dîner gastronomique au restaurant Vinum, où le chef met en valeur les produits de son terroir, sourcés localement.



© Gran Hotel Mas d'en Bruno

04

HELGUERA PALACIO BOUTIQUE & ANTIQUE, Las Presillas, Espagne

Hotel: 1 chambre et 10 suites

Restaurant Trastamara: 40 couverts

La campagne de Cantabrie sert d'écrin au Helguera Palacio Boutique & Antique, un palais du XVII^{ème} siècle transformé en hôtel réservé aux adultes. Férue d'histoire, l'architecte d'intérieur et propriétaire a insufflé une âme singulière à cette maison. Parmi les pièces d'antiquité soigneusement chinées qui y sont exposées, certaines sont disponibles à la vente. Inspirées par un personnage historique de la noblesse espagnole ou anglaise, les chambres et suites offrent toutes une vue imprenable sur les vallées Pasiegos, trésor bucolique de la région de Santander. Les prairies bordées de murs de pierre typiques invitent à la détente. Les plus actifs préféreront explorer cette région à vélo. L'espace bien-être ouvert sur l'environnement, avec une cheminée majestueuse et une piscine partiellement couverte, permet d'oublier complètement le temps. Le chef de cuisine du Helguera Palacio Boutique & Antique, Renzo Orbegoso Hinojosa, régale le palais de ses hôtes avec des plats créatifs préparés avec des produits frais et de saison de la région.



© Fede Cardenal

05

PEPE VIEIRA RESTAURANT & HOTEL, Pontevedra, Espagne

Ouverture en mars 2023
Hotel: 14 galpones
Restaurant: 40 couverts

Situé à la pointe ouest de l'Europe, au bord de l'océan, le Pepe Vieira Restaurant & Hotel promet aux gourmets amateurs de sensations fortes une expérience culinaire spectaculaire. Au cours d'un dîner interactif, ils peuvent visiter la cuisine du restaurant, qui a reçu deux étoiles et une étoile verte dans le Guide Michelin 2023. Le chef Xosé T. Cannas invite à se déplacer dans la salle à manger, qui prend la forme d'une bulle de verre au milieu de la nature. Il interprète avec audace des techniques et utilise des produits locaux ancestraux, redécouverts grâce à des recherches menées avec des historiens, scientifiques et anthropologues. Sa créativité pour créer de nouveaux plats qui exhalent l'essence de la Galice semble sans limite ! Ceux qui souhaitent prolonger leur séjour au Pepe Vieira Restaurant & Hotel peuvent passer la nuit dans l'une des "galpones" nichées dans la nature. Les fenêtres panoramiques et le design proche de la nature donnent aux hôtes de passage l'impression de passer une nuit à la belle étoile.



© Stephane Lutier

06

RESTAURANT ZILTE, Anvers, Belgique

35 couverts

Le neuvième étage du musée d'art contemporain d'Anvers abrite des chefs d'œuvre d'un genre bien particulier. C'est ici que le chef autodidacte Viki Geunes a établi Zilte, son restaurant 3 étoiles au guide Michelin 2022. Visiter ce lieu, c'est savourer des moments de découverte et d'émotion avec une vue imprenable sur le port et la ville d'Anvers. Les parfums de la mer sont omniprésents chez Zilte, qui signifie « iodé » en néerlandais. Viki Geunes met un point d'honneur à travailler avec des pêcheurs, maraîchers et artisans locaux, ce qui ajoute un supplément d'âme à sa cuisine créative et sensible. Explorant sans relâche les limites des constructions culinaires, il poursuit aujourd'hui sa quête de l'équilibre parfait entre héritage, innovation et transmission en famille. Son épouse et sa fille veillent à ce que les clients se sentent à l'aise dans l'atmosphère chaleureuse et intime du restaurant, harmonieusement décorée de tons naturels, de bois et de velours.



© Ian Segal

07

RESTAURANT LA MERISE, Laubach, France

40 couverts

A l'orée du parc naturel des Vosges, dans la pittoresque campagne alsacienne, La Merise réconcilie le raffinement et la simplicité, la technique et le goût. Le restaurant, 2 étoiles au guide Michelin 2022, séduira les gourmets en quête d'une cuisine sincère, laissant s'exprimer les produits locaux. Au cœur du joli village de Laubach, à trente minutes de Strasbourg, Christelle et Cédric Deckert accueillent leurs convives dans un lieu qu'ils ont rêvé et conçu eux-mêmes. Leur amour pour la nature et leur terroir s'exprime partout. La majestueuse bâtisse de 600m², tout en colombages et grès des Vosges, est entièrement composée de matériaux anciens de la région. Le sommelier fait la part belle aux vins du cru. La plupart des fruits servis à la carte proviennent du verger de 60 arbres, et les herbes aromatiques, du jardin cultivé par le chef, dont la cuisine est souvent relevée de notes de foin. Enfin, La Merise compte désormais trois ruches, et produit son propre miel.



© Fleckinger Cyrille

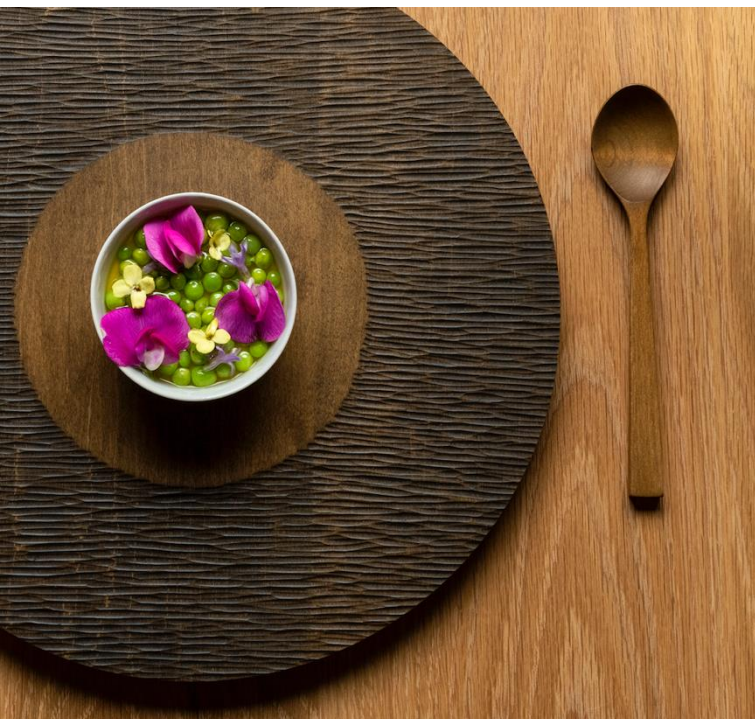
08

TRIBUTARY HOTEL ET RESTAURANT ŌKTA, McMinnville, USA

Hotel: 8 suites

Restaurant ōkta: 26 couverts

Les œnologues avertis considèrent la vallée de Willamette comme la nouvelle Napa : Tributary Hotel en est désormais la porte d'entrée. Également propriétaires d'un vignoble, Shaun Kajiwara et Katie Jackson se sont inspirés de cette région pour créer ce boutique hôtel dans un bâtiment industriel centenaire. Tout à la fois cosy et lumineux, ses huit suites offrent une halte parfaite à tous ceux qui souhaitent découvrir ce nouvel eldorado du vin. La maison abrite également un restaurant gastronomique, ōkta, dont le chef novateur, Matthew Lightner, a fait sa réputation bien au-delà des frontières de l'Oregon. Du petit-déjeuner au dîner, la ferme voisine des propriétaires, basée sur le concept de l'agriculture régénératrice, approvisionne la cuisine. Au cœur de la petite ville de McMinnville, Tributary Hotel est bien plus qu'un petit hôtel de charme.



© Tributary Hotel



ABOUT RELAIS & CHÂTEAUX

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 du monde entier. 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.

www.relaischateaux.com

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

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

[#deliciousjourneys](https://www.tiktok.com/@deliciousjourneys)

CONTACT

PrimCom

Sabine Biedermann

Vice-Directrice

Tél.: +41 78 628 10 28

s.biedermann@primcom.com

Relais & Châteaux

Melanie Frey

Directrice, Services de Membres Suisse & Liechtenstein

Tél.: +41 79 682 03 21

m.frey@relaischateaux.com