Communiqué de presse **Genève, 27 juillet 2021**

Relais & Châteaux accueille quatre nouveaux membres

Quatre lieux d'exception rejoignent Relais & Châteaux cet été, exceptionnelles à plus d'un titre, par leur emplacement, leur histoire, le charme de leur architecture ou bien à travers le talent éclatant de leur chef.

Les Étangs de Corot, Ville-d'Avray, France
Sur les traces du peintre qui inspira les impressionnistes, les Étangs de Corot font oublier le tumulte de Paris, pourtant toute proche. Les maisons paisibles et les jardins intérieurs, ont laissé à cette ancienne guinguette une note bucolique et artistique. Meubles chinés, malles de voyages, fauteuils club confèrent aux 43 chambres de l'hôtel, qui rouvrira en octobre après plusieurs mois de travaux, une atmosphère chaleureuse et romantique. Les spas Phytomer et Kos, ouverts sur la nature, dessinent le décor d'un lieu intimiste. À quelques encablures de Versailles, où le chef Rémi Chambard cueille ses légumes au potager du Roi, on y déguste une cuisine légère et fraîche, étoilée au Guide Michelin.

Schote, Essen, Allemagne
«Ce dont on a tous besoin, c'est d'une nourriture qui étreigne l'âme, qui nous replonge dans nos saveurs d'enfance.» Cette profession de foi, elle est signée Nelson Müller, le chef du restaurant Schote, à Essen en Allemagne. Fort d'une étoile au guide Michelin, le chef, très médiatique en Allemagne, réussit donc l'exploit d'offrir à chacun un voyage gustatif à travers une cuisine contemporaine, au plus près des ingrédients qu'il source localement et de première qualité. Le restaurant se veut à l'image de son chef, convivial et résolument moderne.

Meridian Club Pine Cay, Turks & Caicos
Difficile d'imaginer plus idyllique que cet hôtel de treize clés, onze chambres et deux cottages, situé dans l'un des endroits les plus privilégiés de Pine Cay, une île privée de 320 hectares au cœur de l'archipel de Turks & Caicos, dans les Caraïbes britanniques. Ce cinq-étoiles très confidentiel, habillé de bois clair et de blanc, s'est développé autour de son fameux Casa Club, où les clients et les propriétaires de l'île ont coutume de se retrouver pour savourer la quiétude et la beauté des couchers de soleil sur l'horizon. Le maître de maison Kirk Aulin veille à la préservation de cet environnement paradisiaque à travers des actions écologiques positives (recueil d'eau de pluie, transport électrique, panneaux solaires…), dans le plus grand respect de paysages vierges exceptionnels, essentiellement composés d'eaux turquoise et de plages de sable blanc corallien.

Hôtel Xitan, Pékin, Chine
C'est dans un site cinq fois centenaire, sur les ruines d'un village datant de l'ère Ming, que se niche l'hôtel Xitan, en Chine, à l'ouest de Pékin. Dans un somptueux décor de montagnes vertes et luxuriantes, l'endroit emprunte à l'architecture traditionnelle du pays en la modernisant de manière spectaculaire. Guozhu Liu, premier chef pékinois à décrocher trois étoiles au Michelin, au restaurant Xin Rong Ji, se charge d'une carte qui revisite elle aussi les standards chinois à l'une de la modernité. Ouverture prévue en septembre 2021.

A propos de Relais & Châteaux
Créée en 1954, Relais & Châteaux est une association de 580 hôtels et restaurants d'exception dans le monde, dont 24 en Suisse et Liechtenstein, 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. Présents sur les cinq continents, des vignes de la Napa Valley à la Provence, en passant par les plages de l'océan Indien, Relais & Châteaux

invite chacun à découvrir de délicieux voyages, un art de vivre inscrit dans la culture d'un lieu et à partager une expérience unique. 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 cultures hospitalières de la planète. 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 #relaischateaux #deliciousjourneys

Pour plus d'informations:

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