

HUIT NOUVEAUX MEMBRES ONT REJOINT LA COLLECTION RELAIS & CHÂTEAUX

RELAIS & CHÂTEAUX EST TRÈS HEUREUX D'ACCUEILLIR HUIT NOUVEAUX MEMBRES, QUI PARTAGENT SA PASSION DE L'AUTHENTICITÉ ET DU TERROIR.



@Morukuru Family

CES PROPRIÉTÉS INVITENT à profiter du patrimoine culinaire, culturel et naturel de leur région, des trésors qu'ils sont impatients de partager, de promouvoir et de préserver.

"Je suis ravi que ces huit nouvelles propriétés soient devenues une partie de Relais & Châteaux, complétant nos établissements existants. Avec chacun de ces membres, nous partageons une passion pour l'authenticité et le terroir, car ils s'engagent à mettre en valeur, partager et préserver le patrimoine culinaire, culturel, architectural et naturel de leurs régions." - déclare Laurent Gardinier, président de Relais & Châteaux.

MORIKURU FAMILY MADIWKE, Réserve de chasse Madikwe, Afrique du Sud.

3 villas (2, 3 et 5 chambres)

Tarifs: de 1,560€ à 8,120€ par nuit

La réserve de chasse Madikwe en Afrique du Sud, à quatre heures de route ou 1 heure de vol au nord de Johannesburg, est réputée pour sa biodiversité exceptionnelle et est l'une des destinations de safari les plus recherchées au monde. Dans une section privée de ce sanctuaire naturel, la maison dans la brousse attend ses hôtes. Abrisées par la canopée feuillue des arbres indigènes, les trois villas de la Morukuru Family Madikwe sont des oasis de paix, de calme et de confort. Pour accueillir et servir, un chef privé, un hôte, un majordome et le personnel d'entretien personnel s'occuperont de chaque détail pendant le séjour. Tout ce qu'il reste à faire est de profiter de votre aventure ! Chaque résidence - alimentée à l'énergie solaire pour préserver l'écosystème fragile - possède son propre cachet unique, et toutes présentent un décor contemporain agrémenté de touches ethniques. L'aménagement intérieur met à l'honneur le bois et la pierre naturels, pour le sentiment de vivre avec et dans la nature, même à l'intérieur. Quel plaisir de piquer une tête rafraîchissante dans la piscine privée entre les safaris personnalisés, planifiés et dirigés par le guide et les tracker privés. Entre les mains de ces professionnels aguerris, Relais & Châteaux permet de rencontrer le célèbre "Big Five" - éléphants, buffles, rhinocéros, léopards et lions. Peut-être rencontrerez-vous également l'un des guépards menacés d'extinction, réintroduits dans la réserve. La Fondation Morukuru Goodwill offre l'opportunité d'immerger dans la conservation de la nature et le soutien communautaire. À la tombée de la nuit, Relais & Châteaux permet de savourer un moment de détente au spa en plein air de la Morukuru Family Madikwe, surplombant la rivière. Là, alors que le soleil se couche sur la brousse, le temps s'arrête.



© Morukuru Family



FYN RESTAURANT, Cape Town, Afrique du Sud

52 places

Prix : de 93€ à 160€ (avec accord mets et vins)

Depuis son ouverture en 2018 au dernier étage d'une ancienne fabrique de soie restaurée du 19ème siècle dans le cœur historique de Cape Town, Fyn domine la scène gastronomique africaine. Le nom du restaurant est un hommage à la flore endémique riche en plantes du biome fynbos du Royaume floral du Cap, et un clin d'œil au mot afrikaans fyn, signifiant 'fin'. C'est certainement un bon présage, étant donné que Fyn figure sur la liste des 50 meilleurs restaurants du monde depuis trois années consécutives, et a également été élu Meilleur restaurant d'Afrique et a reçu le Flor de Caña Sustainable Restaurant Award en 2023. La reconnaissance mondiale est une source de fierté pour le fondateur visionnaire de Fyn, Peter Tempelhoff, membre du Conseil culinaire mondial de Relais & Châteaux. En partenariat avec son directeur culinaire, le chef Ashley Moss, et la directrice des services et des boissons, Jennifer Hugé, Tempelhoff équilibre la sauvagerie de l'Afrique avec le raffinement japonais dans des menus créatifs de style kaiseki qui mettent en avant des ingrédients de saison, durables et hyper-locaux avec un fort accent sur la provenance et le terroir. Cette identité culinaire puissante, équilibrant habilement l'authenticité et l'innovation, se retrouve également dans les menus pescatariens, végétariens et végétaliens. La carte des vins exceptionnelle met en avant les anciens et rares millésimes sud-africains. Le décor chaleureux et moderniste du restaurant est l'œuvre de l'architecte d'intérieur primé Tristan du Plessis, la salle à triple volume et la vue sur la montagne élèvent l'expérience gustative. La cuisine ouverte est une occasion d'interaction facile entre les chefs et les clients, tandis que le service rapide et convivial guide les convives à travers une expression culinaire sans frontières de saveurs sud-africaines et japonaises qui ravira les palais aventureux.



© FYN content library

LE PONANT

Croisière moyenne : 7 jours

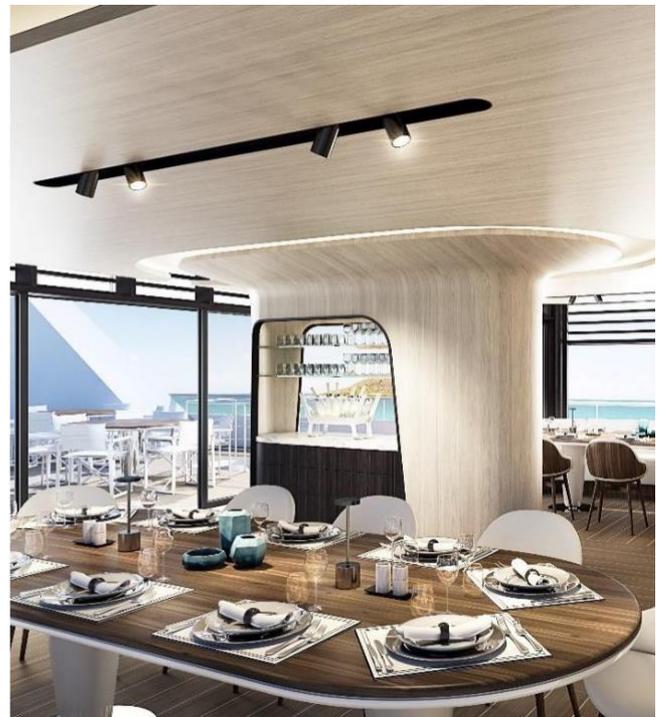
16 cabines

Tarifs : de 874€ à 2,496€ par personne et par nuit

Des escales légendaires aux ports peu connus, la silhouette élégante du Ponant navigue comme un exemple brillant de l'art de vivre à la française à travers les mers du monde. Ce trois-mâts au design sophistiqué reflète l'engagement du Ponant envers un tourisme maritime toujours plus responsable et un service exceptionnel et sur mesure. Les proportions plus intimes du navire lui permettent de proposer des escales très sélectives, respectant les territoires et les communautés locales. Cela signifie qu'il est possible d'accoster seul ou en petits groupes dans des conditions avantageuses, en visitant des sites hors des sentiers battus. Le navire propose une variété d'activités nautiques non motorisées, une technologie de pointe pour réduire de 90% les émissions de gaz polluants, la navigation à la voile seulement, le tri sélectif des déchets, l'élimination des plastiques à usage unique : À bord du Ponant, un bateau certifié par Green Marine et Cleanship, tout a été conçu avec la préservation de l'environnement à l'esprit et le bien-être des hôtes comme priorité ! Les cabines et suites, réparties sur trois ponts, la plupart avec de grandes ouvertures sur l'extérieur, ont une décoration intérieure raffinée dans des tons naturels : La lumière tamisée et la vue à couper le souffle incitent à vous allonger, à contempler, à rêver. Les espaces communs offrent des cadres polyvalents pour la détente, les pauses rafraîchissantes ou les rencontres. Le chef propose de délicieux menus qui raviront les épicuriens les plus exigeants, travaillant avec des ingrédients locaux de premier choix, des traditions culinaires authentiques, et des vignobles régionaux.



© Le Ponant



SAGA, New York, États-Unis.

60 places

Prix : 370€

Au sommet du 70 Pine Street, un gratte-ciel emblématique de l'Art Déco dans le quartier financier de la Big Apple, SAGA est un restaurant new-yorkais qui éblouira vos cinq sens. Ce restaurant - réparti sur plusieurs étages avec une vue panoramique à 360°, trois grandes terrasses extérieures, et un solarium privé adjacent à la cuisine - est sans pareil dans l'espace de restauration de New York, que ce soit à l'extérieur ou à l'intérieur ! Les pièces élégamment décorées varient en taille, révélant de nouvelles merveilles à chaque coin que vous explorez. La salle à manger principale est située au 63ème étage, avec de vastes fenêtres offrant une vue panoramique sur la skyline parsemée de gratte-ciels. La cuisine de SAGA est incontestablement cosmopolite, elle a deux étoiles dans le guide Michelin 2022 et est parfaitement adaptée à ce monde urbain élégant, chic et accueillant : Certains plats sont servis au centre de la table, pour un partage en famille. Le menu gastronomique créatif en sept plats du chef James Kent s'inspire de ses souvenirs d'enfance et de ses voyages à travers le monde et, pour ceux qui ont une journée chargée à venir, est disponible en semaine dans une version "Short Story" en quatre plats. Deux étages sont réservés aux événements privés. Les tons chauds de pêche et d'émeraude du velours, le marbre vert des tables, et les détails en pierre sculptée rehaussent l'ambiance d'un cocon réconfortant, idéal pour des dîners intimes et des tête-à-têtes. Un étage plus haut, au niveau 64, Overstory accueille ceux qui apprécient les élixirs inventifset les vues à couper le souffle pour un verre pré ou post-dîner. Cet espace accueillant avec des sièges en cuir et un feu de cheminée propose des cocktails d'auteur, des vins fins et un assortiment de spiritueux rares, à savourer dans une atmosphère relaxante.



© Maxwell Swift



© Peter Marquez

ELIAMOS VILLAS HOTEL & SPA, Kefalonia, Grèce.

12 villas avec leur piscine privée ou jacuzzi
Tarifs: de 700€ à 2,900€ par nuit
45 places

Eliamos Villas Hotel & Spa est une oasis tranquille perchée au-dessus d'une plage isolée sur la côte sud de Kefalonia. C'est l'endroit idéal pour se détendre lors d'une escapade à Kefalonia et explorer les trésors naturels et culturels de l'île. Offrant une atmosphère d'une retraite privée, Eliamos est l'endroit parfait pour une escapade sur une île grecque. L'architecture chic et contemporaine possède un esprit méditerranéen, se fondant avec les oliviers et les buissons de l'île environnante. Relais & Châteaux vous invite à séjourner dans l'une de ses 12 élégantes villas, dont beaucoup sont revêtues de pierre locale, chacune avec une piscine d'eau salée privée ou un jacuzzi, et des vues sur les eaux ioniennes. En hommage à leur emplacement, les intérieurs sont dotés de matériaux naturels, tels que le bois et le carrelage en terre cuite, rendus encore plus apaisants par une palette de couleurs neutres. Le restaurant propose de nouvelles interprétations des classiques culinaires méditerranéens, délicieusement confectionnées avec des ingrédients biologiques locaux. Le bien-être est au cœur de l'expérience et les clients peuvent pratiquer le yoga, le pilates sur reformer ou profiter d'un massage revigorant avec des traitements inspirés par la nature.



© Pikon Photography



PROVIDENCE, Los Angeles, Californie, États-Unis.

60 places
Prix: 295\$ par personne (à l'exception de l'accord mets et vins)
Ouvert uniquement pour le dîner

Établi en 2005 sur la célèbre Melrose Avenue à Los Angeles, le restaurant connu sous le nom de Providence est devenu l'une des expériences culinaires les plus recherchées de la ville. Avec deux étoiles au Guide Michelin 2023, il vous invite à participer à une expérience épicurienne, une plongée inoubliable dans un monde océanique. Les menus dégustation du chef américain Michael Cimarusti sont des symphonies de sensibilité et de techniques sophistiquées, composées avec les fruits de mer les plus frais et durables possible, entièrement pêchés en pleine mer le long des côtes californiennes et dans les eaux internationales. Relais & Châteaux vous invite à déguster le mérrou vermillon de Santa Barbara servi avec de la morille, de la pimprenelle et de la claytone de Cuba. Ou le flétan d'Alaska avec bouillon de palourdes et fèves grillées. La sélection d'autres plats est tout aussi tentante, avec des oursins, des huîtres et des crevettes locales. Chaque ingrédient est traité avec un respect absolu afin de faire ressortir au mieux ses saveurs. Naturellement, l'établissement propose également un menu dégustation végétarien sur demande, de sorte que chaque convive exigeant puisse y savourer un repas. Enfin, le décor chaleureux du restaurant, dans des tons bleu-vert profond de la mer et de sable chaud, rend le repas une expérience immersive, invitant les convives à plonger dans l'océan depuis leur table.



© Daniel Collopy



© Troxell Photos

LISS ARD ESTATE, West Cork, Irlande.

26 chambres (incluant 5 suites)

Tarifs: de 460€ à 620€

Jardin à Liss Ard Estate: 63 splaces

Niché dans la verdoyante région de West Cork, Liss Ard Estate incarne l'enchantement de la campagne irlandaise. Entouré d'un domaine de 163 acres luxuriant, ce majestueux manoir de style géorgien est apprécié pour la beauté de son environnement naturel. Les chambres d'hôtes lumineuses et fraîches bénéficient d'une généreuse lumière naturelle, sont meublées dans un style campagnard moderne et sont réparties entre plusieurs bâtiments : le Manoir, la dépendance voisine appelée Mews, et la Lake House, un pavillon victorien au bord de l'eau. Le restaurant primé Garden at Liss Ard Estate propose un menu mettant en valeur des ingrédients de saison. Les légumes sont cultivés dans le jardin potager biologique de la propriété, accompagnant à merveille les viandes et les poissons provenant de producteurs locaux, le tout offrant une expérience culinaire authentique de la ferme à la table. Durant le séjour, Relais & Châteaux vous invite à vous promener le long de chemins bordés de cyprès et de cèdres du Liban centenaires, faire du kayak ou du paddle sur les eaux sereines du lac privé, ou participer à une séance de yoga en plein air suivie d'un massage relaxant au centre de bien-être. L'hôtel propose également une expérience presque métaphysique avec son Sky Garden : un immense cratère de terre et de pierre recouvert d'herbe émeraude, réalisé par l'artiste paysagiste James Turrell, Relais & Châteaux vous invite à contempler le ciel et à ressentir le vertige unique de voir la terre et le ciel échanger leur place. Cet établissement constitue également un excellent point de départ pour explorer la Wild Atlantic Way et découvrir les paysages sauvages de la côte irlandaise.



© Liss Ard Estate



ESPLANADE Saarbrücken, Saarbrücken, Allemagne.

16 chambres

Tarifs : de 190€ à 340€

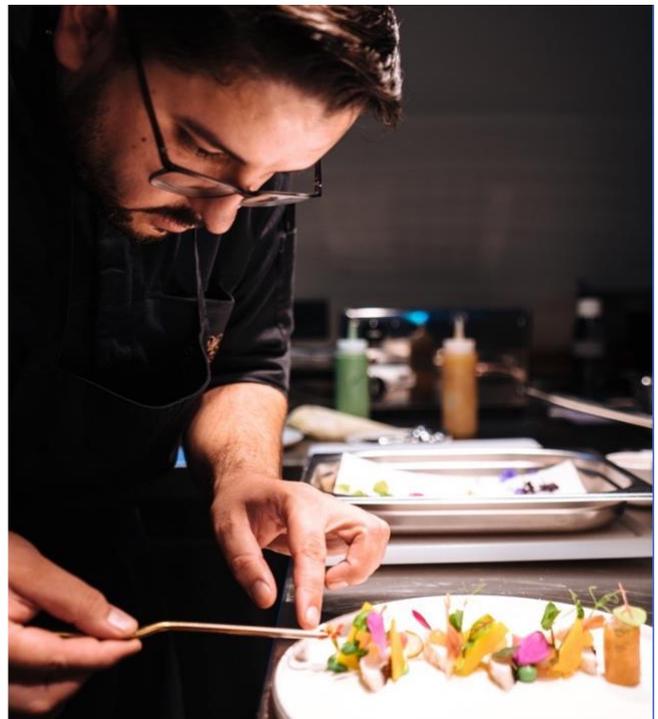
30 places

Prix du menu: de 62€ à 195€

Dans le triangle frontalier entre l'Allemagne, la France et le Luxembourg, l'ESPLANADE Saarbrücken est située sur la place Max -Ophüls, qui marque l'entrée du quartier branché de Nauwieser Viertel, le centre culturel de Saarbrücken. Le bâtiment qui abrite l'ESPLANADE est une ancienne école datant d'environ 1890. Ce bijou architectural, un repère historique de l'époque wilhelmienne, est maintenant une retraite élégante et un établissement gastronomique exceptionnel. Les espaces communs sont des chefs-d'œuvre de lumière naturelle, de teintes harmonieuses, de lignes épurées, de matériaux nobles et de tissus sensuels. La cuisine du restaurant, qui compte deux étoiles au Guide Michelin 2023, est à la hauteur du décor. Le chef Silio del Fabro utilise toujours des produits frais du marché régional pour composer ses sélections évolutives et son menu gourmet en cinq, six ou huit plats. Relais & Châteaux vous invite à savourer un omble arctique à la peau croustillante ou un filet de veau parfaitement poché avec un jus de truffe. Ses plats sont des interprétations de la haute cuisine française classique avec des influences méditerranéennes et japonaises, jouant sur les contrastes subtils entre classicisme et modernisme. Bien que Jérôme Pourchère, le directeur de restaurant et sommelier français, puisse choisir parmi 600 étiquettes prestigieuses sur la carte des vins, il préfère les vins peu connus du terroir allemand. Des classiques du design soigneusement sélectionnés et des œuvres d'art du milieu du siècle ornent les 16 chambres d'hôtes décorées avec goût, tandis que le service attentif et efficace rend chaque séjour d'une délicieuse inoubliable.



© Esplanade



© Oliver Raatz



À PROPOS DE RELAIS & CHÂTEAUX

UN MOUVEMENT AVEC UNE SIGNIFICATION

Établi en 1954, Relais & Châteaux est une association de 580 hôtels et restaurants uniques à travers le monde, appartenant et exploités par des entrepreneurs indépendants - le plus souvent des familles - qui sont passionnés par leur métier et profondément engagés à créer des relations chaleureuses et durables avec leurs clients.

Les membres de Relais & Châteaux protègent et promeuvent la richesse et la diversité des traditions culinaires et hospitalières du monde, afin de garantir leur prospérité continue. Ils sont également dévoués à la préservation du patrimoine local et de l'environnement, comme cela est articulé dans la Vision de l'association présentée à l'UNESCO en novembre 2014.

www.relaischateaux.com

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

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

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

NOUVEAUX MEMBRES - JUILLET 2023