

NEUF NOUVEAUX MEMBRES REJOIGNENT RELAIS & CHÂTEAUX



Photos

@Jashita - Tommy Ilay & Camilla Marcon

Les neuf nouvelles maisons qui viennent rejoindre la famille Relais & Châteaux illustrent l'étendue de l'implantation de l'association à travers le monde. Si chacun de ces nouveaux membres met un point d'honneur à défendre sa personnalité, ils se rejoignent tous dans le partage des valeurs et la vision d'hospitalité des Relais & Châteaux. C'est un même souci de l'art de vivre, de la gastronomie et du respect des diversités culturelles qui anime ces maisons en Turquie, en France, aux États-Unis (Colorado, Arizona et Georgie), au Mexique et au Belize.

« Notre Association s'est engagée dans une voie durable, celle de contribuer, à travers la table et l'hospitalité, à la construction d'un monde plus respectueux, plus solidaire, en harmonie avec le vivant. C'est un honneur pour moi d'accueillir ces neuf nouveaux membres au sein de Relais & Châteaux, qui partagent les mêmes valeurs que nous et une passion commune pour le beau et le bon. »

Laurent Gardinier, Président de Relais & Châteaux

01

RELAIS & CHÂTEAUX QUERCUS, GAY (GA), ÉTATS-UNIS

4 suites-chalets – à partir de 2 500€ par nuit, tout inclus (hors boissons alcoolisées)

Réservé aux adultes à partir de 16 ans

Restaurant Uberto, cuisine « de la forêt à la table » et 0 kilomètre

La forêt de chênes anciens (quercus en latin) qui a donné son nom au resort réservé aux adultes lui sert aussi d'écrin et définit l'esprit du lieu, façonné par une profonde connexion à la nature. Elle enveloppe de ses couleurs changeantes les quatre bungalows du Relais & Châteaux Quercus. Ces petits chalets de bois, construits sur le modèle des cabins des pionniers d'autrefois, invitent à un séjour en immersion totale au sein d'une nature préservée, qui change au rythme des saisons. À leur allure rustique, ils offrent, en contraste, de vastes espaces intérieurs aménagés avec un goût sûr. Des objets régionaux chinés voisinent ainsi avec un mobilier qui mélange lignes contemporaines et matériaux nobles, le bois, la pierre, le verre. Les terrasses avec leur fauteuil balancelle sont la promesse de moments de contemplation de la forêt après un sauna chauffé au bois, un bain froid ou un massage en chambre. Le vaste domaine de 1 600 hectares est parcouru par une rivière tranquille, idéale pour le kayak ou la pêche à la mouche. Cet écosystème est soigneusement protégé par la famille de propriétaires, guidée par un profond respect pour l'héritage des peuples amérindiens. On le parcourt à cheval ou à pied, on visite la ferme et les potagers qui produisent les meilleurs ingrédients cultivés en biodynamie. Ils seront sélectionnés en fonction des saisons et servis à la table du restaurant Uberto, en suite ou sur la terrasse du cottage donnant sur les pâturages. Le chef Ryan Smith, qui cumule les récompenses pour la qualité de sa cuisine régionale, s'applique à proposer à ses hôtes des spécialités en harmonie avec le concept du domaine : vivre au rythme des saisons et en résonance avec la nature. Un art de vivre proposé en format tout-inclus.



@Emily J Followill

02

RELAIS & CHÂTEAUX CASTLE HOT SPRINGS, MORRISTOWN (AZ), ÉTATS-UNIS

31 chambres (dont 2 suites) – à partir de 1 500€ par nuit, tout inclus (repas et divers activités)

Selon la saison, un nombre minimum de nuitées peut s'appliquer

Réservé aux adultes à partir de 18 ans

Restaurant Harvest, cuisine « de la ferme à la table »

Thermalisme, 3 bassins de sources d'eaux chaudes

Au cœur du désert de Sonora, en Arizona, où la silhouette emblématique des immenses cactus saguaro dessine l'un des paysages les plus saisissants de l'Ouest américain, s'étend un territoire réputé pour son climat bienfaisant et ses panoramas grandioses. Depuis longtemps, cette région est associée au bien-être et à la revitalisation. Avec ses jardins luxuriants, ses pelouses impeccablement entretenues et ses allées bordées de palmiers majestueux, le Relais & Châteaux Castle Hot Springs apparaît comme une oasis de sérénité et de renouveau. Édifiée à la fin du XIX^e siècle et restaurée avec un soin particulier pour préserver l'héritage de ce lieu chargé d'histoire, la propriété marie caractère patrimonial et confort contemporain. Les chambres, habillées de tapis artisanaux et dotées de baignoires sur mesure, s'ouvrent sur des terrasses ou patios privés offrant de vastes vues sur les montagnes environnantes — autant d'éléments qui renforcent le lien intime avec la nature. Les eaux thermales, riches en minéraux, sont le cœur même de l'expérience. Elles circulent librement entre trois bassins aux températures variées, invitant à la relaxation profonde. À cela s'ajoute une palette d'activités : randonnées guidées, balades à vélo, soins au spa, yoga, visites de la ferme, excursions à cheval ou séances d'escalade. La cuisine, menée par le chef Chris Knouse, puise son inspiration dans les produits de la ferme du domaine. Ces ingrédients, récoltés à quelques pas seulement des cuisines, composent un menu dégustation en constante évolution, rythmé par les saisons et par l'esprit du désert.



@Castle Hot Springs

03

RELAIS & CHÂTEAUX LUMIÈRE BY DUNTON, TELLURIDE (CO), ÉTATS-UNIS

18 appartements – à partir de 1 550€ par nuit

Séjour de 2 nuits minimum

Restaurant Dunton Kitchen, cuisine montagnarde

Propriété sœur du Relais & Châteaux Dunton Hot Springs

Installée dans le décor des Montagnes Rocheuses, Telluride est une destination rare où l'héritage sportif se marie naturellement à un profond sens du lieu. Idéalement situé dans le Mountain Village, le Relais & Châteaux Lumière by Dunton est une élégante résidence, conçue pour savourer la montagne en toute saison. L'hiver, elle offre un accès direct « skis aux pieds » aux pistes de la station, célèbres pour leur neige poudreuse, fine et légère qui tapisse les pentes du Colorado. Le reste de l'année, l'appel de la nature se découvre autrement : sentiers de randonnée, parcours de VTT, pêche à la mouche ou simplement au rythme apaisé de la vie en altitude. Dans ce cadre de pierre et de bois qui allie raffinement et esprit sportif, la résidence se compose de 18 appartements et penthouses au style contemporain. Chaque espace offre un confort chaleureux avec cheminée et mobilier soigneusement pensé, et une connexion avec la nature. Les plus grands appartements comprenant 5 chambres, sont tout à fait adaptés à des vacances en famille. Tous offrent des vues spectaculaires sur la montagne à travers leurs grandes baies vitrées ou depuis leurs terrasses nichées au milieu des sapins. La résidence se distingue par la qualité et la variété des services à la disposition des hôtes : restaurant de spécialités montagnardes, piscine extérieure chauffée, chef privé sur demande, ski valets aux petits soins et équipe de concierges toujours prête à organiser activités sportives ou excursions.



@Lumierebydunton

04

RELAIS & CHÂTEAUX PRANA MAYA ISLAND RESORT, PLACENCIA CAYE, BÉLIZE

10 suites & 7 villas – à partir de 340€ par nuit

Séjour de 2 nuits minimum

The Grill at Prana Maya, cuisine en provenance de la ferme et de la mer

Espace bien-être de 300 mètres carrés

Au sud du Belize, petit état d'Amérique centrale, riche d'un remarquable héritage culturel, la péninsule de Placencia est réputée pour la beauté de ses plages de sable blond. Sur la mer des Caraïbes, le long de la deuxième plus grande barrière de corail du monde, l'endroit a tous les attraits d'un petit paradis balnéaire. C'est ici que se trouve le tout premier établissement de l'Association, le Relais & Châteaux Prana Maya Island Resort sur la petite île privée de Placencia Caye, autour d'une anse où viennent s'amarrer voiliers, kayaks et planches à voile. Les 17 suites et villas associent au confort contemporain l'élégance d'éléments issus de l'artisanat local ; à l'image de ces magnifiques portes en bois sculpté patinées par les ans. Chaque villa dispose d'un coin de plage au sable étincelant où trône une jolie piscine dont les bleus rivalisent avec ceux du large. Après une sortie en mer, une plongée à la découverte des fonds coralliens ou un soin relaxant au spa, direction The Grill at Prana Maya ou The Island Club. Les deux restaurants, ouverts sur la mer, sont les emplacements parfaits pour déguster une cuisine fraîche et de saison préparée par des chefs désireux de faire découvrir toutes les saveurs des spécialités locales. À la quiétude d'un îlot privé, l'hôtel offre en outre la possibilité de rejoindre facilement le littoral pour découvrir la nature luxuriante du Belize et son héritage culturel, notamment les ruines des anciennes cités mayas.



@Prana Maya Island Resort

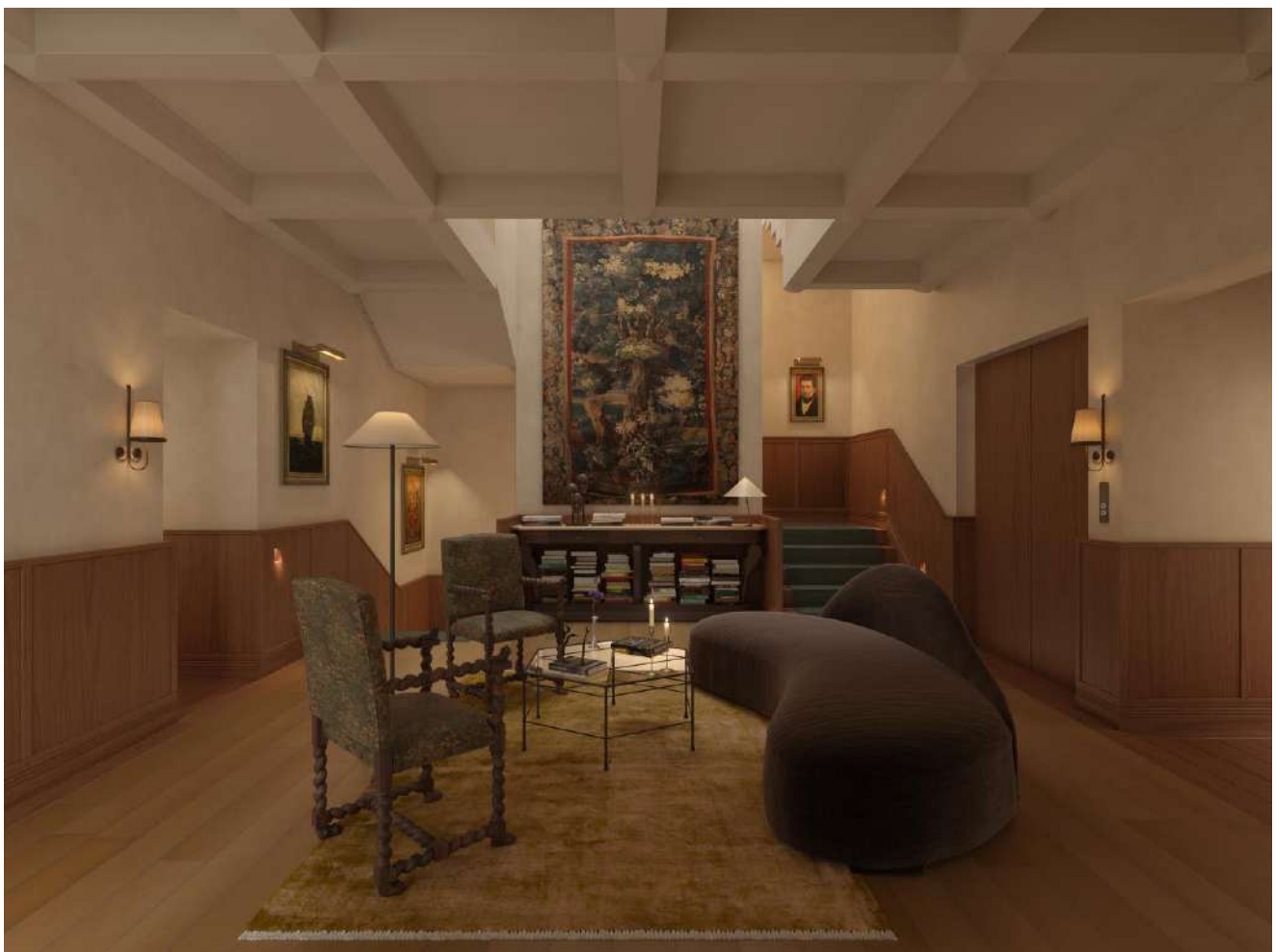
05

RELAIS & CHÂTEAUX EL CORTÉS, MEXICO CITY, MEXIQUE

15 chambres (dont 6 suites) – à partir de 420€ par nuit

Restaurant Lotti, influences cosmopolites mêlées aux traditions mexicaines

En installant leur tout nouvel hôtel dans un immeuble historique de style Art Nouveau inspiré des habitations parisiennes, les propriétaires du Relais & Châteaux El Cortés avaient conscience de la nécessité d'en respecter l'esprit. La grande maison de famille qui date de 1915 est typique de Roma Norte. Ce quartier résidentiel de la capitale mexicaine se distingue par son atmosphère cosmopolite et le mix architectural de ses habitations. Les larges avenues bordées de restaurants, de galeries d'art, de boutiques et de bars contribuent à l'atmosphère animée des lieux. La rénovation a permis de conserver ce qui faisait le charme d'une résidence privée. Dans les salons avec leur mobilier ancien, leurs tapisseries et leurs portraits d'ancêtres, mais aussi dans les 15 chambres et suites qui associent éléments du confort contemporain et clins d'œil au passé. Difficile de rester insensible au côté délicieusement rétro des grandes baignoires à pied ou au marbre bordeaux des lavabos. Les larges baies à petits carreaux qui illuminent les chambres donnent souvent sur des balcons ou de jolies terrasses protégées du voisinage par le feuillage de bougainvilliers à fleurs roses. Derrière sa façade décorée et sa grille d'entrée monumentale, ce refuge d'art de vivre raffiné met la gastronomie à l'honneur à la table du restaurant Lotti. Elle a été confiée au chef suisse Luc Liebster qui compose une partition culinaire où les ingrédients mexicains rencontrent les spécialités de son pays natal.



@El Cortés

06

RELAIS & CHÂTEAUX JASHITA TULUM, TULUM, MEXIQUE

31 chambres (dont 27 suites) & 5 villas – à partir de 775€ par nuit

Restaurant Pandano, cuisine mexicaine aux influences italiennes

Posé sur une plage de sable blanc protégée par le récif corailien de la baie de Soliman, le Relais & Châteaux Jashita Tulum échappe à la frénésie de la ville. La famille italienne qui avait choisi ce petit coin de paradis pour y construire sa résidence balnéaire a décidé d'en faire un des plus beaux hôtels de la côte. Les bâtiments d'architecture locale qui émergent de la végétation tournent leurs balcons vers le lagon aux couleurs changeantes. Ils accueillent 31 chambres et suites dont la décoration, mêlant matériaux naturels et élégance contemporaine, est sublimée par nombre d'objets rapportés de leurs voyages. Les cinq villas, conçues dans le même esprit, sont idéales pour les séjours en famille. Si le domaine est à l'écart du centre, il offre cependant la possibilité de partir à la découverte des ruines mayas de la péninsule du Yucatan. Ou, plus simplement, de goûter à tous les plaisirs d'un lieu hors du temps. Farniente sur la plage privée immaculée ou au bord de la piscine, plongée dans les eaux cristallines ou détente au Caoba Spa. Installé face à la mer, ce sanctuaire de bien-être propose une large gamme de soins relaxants. Des moments qui seront complétés par la remarquable offre culinaire du restaurant Pandano, qui sélectionne les meilleurs produits locaux et mélange, avec créativité, spécialités mexicaines et italiennes.



@Jashita - Tommy Ilay & Camilla Marcon

07

RELAIS & CHÂTEAUX KEYURLA, URLA, TURQUIE

24 villas – à partir de 490€ par nuit

Enfants acceptés à partir de 12 ans

Restaurant An Urla, cuisine saisonnière de la mer Égée

Expérience bien-être issue de la vinothérapie

Un peu en retrait des rivages de la côte turquoise parsemés de plages immenses et de criques sauvages, le sud de la Turquie déploie sur ses collines, forêts de pins, rangées de vignes - parmi les plus vieilles du pays -, oliveraies centenaires et villages à l'authenticité préservée. Izmir, la principale ville de l'Anatolie occidentale n'est qu'à une trentaine de kilomètres, mais le Relais & Châteaux KeyUrla semble noyé dans une nature paisible, un décor propice au repos et à la remise en forme, et, bien sûr, à la découverte d'un certain art de vivre. Conçu récemment sur le modèle d'un village anatolien traditionnel, avec sa placette, ses allées bordées de cyprès, l'hôtel a dispersé ses 24 villas sur un terrain cerné par les lignes harmonieuses du vignoble. Les petites villas de pierre sèche locales, dessinées par l'architecte Han Tumertekin, ouvrent leurs terrasses sur des jardinets fleuris et offrent, à l'intérieur, une décoration contemporaine. Bois, métal, tissus chaleureux, lignes épurées, une ambiance de confort en harmonie avec l'esprit raffiné des lieux, ainsi que les vignes et oliveraies qui entourent les villas. On le retrouve à la table du restaurant An Urla, où une cuisine d'inspiration égéenne à base de produits de saison s'accorde à la découverte des différents crus de la région. Avec les plages à quinze minutes en voiture, les sentiers de randonnée à travers la forêt, les caves viticoles à visiter, les activités extérieures ne manquent pas. Elles se prolongeront en douceur lors d'un soin du visage ou d'un massage relaxant à base de produits issus de la vinothérapie.



@KEYURLA

08

RELAIS & CHÂTEAUX HÔTEL SAINT-GEORGES, MEGÈVE, FRANCE

27 chambres (dont 5 suites) – à partir de 200€ par nuit

Restaurant Le Trappeur, cuisine de bistrot

Spa avec sauna et bain chaud-froid

Propriété sœur du Relais & Châteaux Cap d'Antibes Beach Hotel

Au cœur de Megève, le Relais & Châteaux Hôtel Saint-Georges reprend avec élégance les codes authentiques du style savoyard qui font le charme de ce village de montagne. À deux pas de l'animation de la rue Charles Feige, la rue piétonne commerçante, et tout près des remontées mécaniques, il a été pendant des années le refuge d'une clientèle en quête d'une maison accueillante et chaleureuse. Il renaît cet hiver après une rénovation menée par Luke Edward Hall, qui s'est inspiré des mythes alpins pour apporter une fantaisie colorée très britannique à l'élégance authentique du lieu. Si le bois et les épaisses moquettes contribuent au sentiment de confort rassurant, les fresques peintes à la main, les tissus soyeux signés Pierre Frey, les objets et meubles chinés, les carrelages fleuris des salles de bains créent une atmosphère unique. Avec ses espaces et ses activités dédiés aux enfants, l'Hôtel Saint-Georges est le lieu idéal pour un séjour en famille. Après une journée de ski en hiver, une randonnée sur les sentiers d'alpage ou une retraite de yoga en été, le spa s'impose pour une parenthèse de détente méritée. Des moments de bien-être qui seront suivis par un dîner au restaurant Le Trappeur. Mégevan d'adoption, le chef Jérôme Blanchetière y sert une cuisine de bistrot intemporelle, généreuse et précise, raconte les saisons et revisite quelques classiques montagnards.



@SAINTGEORGES

NOUVEAUX MEMBRES

09

RELAIS & CHÂTEAUX LA FOURCHETTE DES DUCS, OBERNAI, FRANCE

2 étoiles au Guide Michelin

30 couverts, à partir de 195€ par personne

Accord mets-et-vins à partir de 255€ par personne

Si elle est célèbre pour la qualité de son hospitalité, l'Alsace le doit autant à la beauté de son architecture typique qu'à la qualité de sa tradition culinaire. Deux atouts que l'on retrouve au Relais & Châteaux La Fourchette des Ducs, en plein cœur d'Obernai. C'est en effet le célèbre constructeur automobile Ettore Bugatti qui, il y a un siècle, fut à l'origine, de la construction de la belle maison occupée aujourd'hui par le restaurant de Nicolas Stamm-Corby et Serge Schaal. La cuisine aux saveurs affirmées mêle justesse et créativité, dans un hommage délicat à l'identité alsacienne. Véritable temple de l'art de vivre, La Fourchette des Ducs abrite une cave, riche de 3000 références, reflet du même sens de l'excellence et du respect du terroir. L'efficacité souriante de l'accueil, assuré par le maître de maison Serge Schaal, et les plats de Nicolas Stamm-Corby portent ainsi la promesse d'un exceptionnel moment de partage, une parenthèse de bien-être convivial dans un cadre chaleureux. La maison, récompensée de 2 étoiles au Guide Michelin, propose deux ambiances selon les saisons : le Salon d'Hiver, classé Monuments Historiques, décoré de magnifiques marqueteries de Charles Spindler et d'objets dessinés spécialement par René Lalique et le Salon d'Été illuminé par les cristaux Baccarat d'Arik Lévy et prolongé par une jolie terrasse. La table est également réputée pour l'inventivité des desserts, composés par la cheffe pâtissière Louise Stenger, qui transforment la fin du repas en un inoubliable moment de douceur sucrée.



RELAIS & CHÂTEAUX

RELAIS & CHÂTEAUX CONSTITUE UNE COLLECTION exceptionnelle de 580 hôtels et restaurants indépendants dans le monde, unis par des valeurs fortes et portés par un engagement sans faille envers une hospitalité d'excellence. Fondée en France en 1954, l'Association est aujourd'hui présente dans 65 pays et célèbre l'art de vivre propre à chaque région. Portée par des hôteliers, des chefs et des restaurateurs passionnés, chaque propriété cultive un ancrage local en valorisant un patrimoine culturel, gastronomique et environnemental, et en collaborant avec les artisans locaux. Nombre de ces maisons sont familiales, transmettant leur savoir-faire de génération en génération. Relais & Châteaux incarne ainsi un héritage propice à des expériences de voyage inoubliables, en harmonie avec le vivant.

www.relaischateaux.com

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