



Communiqué de presse
14/11/2024

SIX NOUVEAUX MEMBRES REJOIGNENT RELAIS & CHÂTEAUX

Relais & Châteaux accueille 6 nouveaux membres au sein de l'Association. Partageant le goût de l'authenticité et du terroir, ces nouveaux membres portent désormais à 31 le nombre de maisons ayant intégré la famille Relais & Châteaux cette année.

« Depuis 70 ans, notre association poursuit sa quête continue de l'excellence, avec pour mission de perpétuer un art de l'hospitalité et de la gastronomie unique en son genre. Je suis heureux d'accueillir ces six nouveaux membres au sein de Relais & Châteaux, qui s'engagent à partager et à préserver le riche patrimoine culturel, culinaire et naturel de leur région ».

Laurent Gardinier, Président de Relais & Châteaux

Nous sommes heureux d'accueillir 6 nouveaux hôtes au sein de l'Association. Partageant le goût de l'authenticité et du terroir, ces nouveaux hôtes portent désormais à 31 le nombre de maisons ayant intégré la famille Relais & Châteaux cette année.

Vos hôtes vous invitent à profiter du patrimoine culinaire, culturel et environnemental de leur région, qu'ils ont à cœur de sublimer, de transmettre et de préserver.
Créez d'inoubliables souvenirs avec vos proches dans des cadres chaleureux et respectueux de l'environnement.

Relais & Châteaux The Modern, New-York, États-Unis

Restaurant 2 étoiles Michelin 2024

72 couverts, menu dégustation 250€ par personne

Accord mets et vins 180€ par personne



Créé en 2005, le Relais & Châteaux The Modern est un condensé de la gastronomie et de l'art de vivre de Manhattan. Au pied du MoMA, dans le quartier animé de Midtown, le restaurant doublement étoilé propose des plats raffinés et inattendus, mettant en valeur des ingrédients d'exception et la saisonnalité. Il propose trois expériences culinaires distinctes : un menu dégustation en constante évolution proposé dans la salle à manger donnant sur le jardin de sculptures Abby Aldrich Rockefeller, une option à la carte dans la salle plus animée du bar et un menu dégustation expérientiel au centre de la cuisine à la Kitchen Table. Les clients sont invités à déguster la cuisine américaine contemporaine du chef Thomas Allan, teintée d'influences françaises et complétée d'une carte des vins primée. Cette cuisine franco-américaine reflète sa passion pour l'art culinaire français, passion qu'il a notamment acquise derrière les fourneaux du Relais & Châteaux Eleven Madison Park et du Relais & Châteaux Per Se à New-York et dans d'autres institutions parisiennes. La décoration, imaginée par le cabinet de design Bentel & Bentel et librement inspirée du style Bauhaus, est tout indiquée pour le restaurant d'un musée d'art moderne. Grâce aux parois de verre sinueuses qui les séparent, les différents espaces changent d'ambiance selon qu'ils sont baignés de lumière naturelle le jour ou nappés dans un éclairage plus confidentiel à l'heure du dîner. Passées les 3 différentes expériences proposées, les menus dégustation ravissent les fins palais : courge musquée au couteau, canard vieilli à sec aux endives ou encore pudding de pain brûlé, accompagnés d'une carte de vins internationale. The Modern multiplie les expériences gustatives dans une atmosphère conviviale et chaleureuse.

Relais & Châteaux Botanique Hotel Experience, Campos do Jordão, Brésil

7 suites et 13 villas – à partir de 680€ par nuit Séjour

de 2 nuits minimum

Enfants acceptés à partir de 15 ans

Restaurant Mina, cuisine "de la ferme à l'assiette"

Jazz Bar, Tapas

Spa de 1000 m²



À l'évidence, son nom affiche la couleur. Le Relais & Châteaux Botanique Hotel Experience est un hymne à la nature. Il a été conçu pour offrir à ses hôtes une immersion au cœur de la végétation luxuriante de Campos de Jordão, dans une vaste réserve protégée, à mi-chemin entre Rio de Janeiro et São Paulo. La région qui culmine à 1900m d'altitude, est un refuge pour les citadins désireux d'oublier l'agitation des grandes cités. Réalisé de manière à se fondre dans le vert de la forêt environnante, le Botanique Hotel Experience est posé sur une colline au milieu des montagnes Mantiqueira. Sa conception par des architectes et artistes brésiliens, associe d'énormes pierres d'argile des rivières voisines, au bois de cèdre rose et à l'ardoise chocolatée. Les poutres de bois massif ont été récupérées dans des fermes centenaires du Minas Gerais et l'acier et le verre ont été utilisés pour créer de larges baies panoramiques se mariant au design des 13 villas avec jardin privé et des 7 suites de cette retraite intimiste. Un des points forts de l'établissement est la découverte de la culture locale et de la nature lors de randonnées en compagnie de guides spécialisés dans l'observation des oiseaux, de balades équestres ou de récoltes d'herbes botaniques qui serviront à créer vos propres cosmétiques... Le restaurant Mina, ouvert sur la forêt atlantique sert une cuisine « du potager à l'assiette » et le grand spa de 800m² avec piscine intérieure ozonée servant également à la thérapie par les couleurs propose une gamme de soins inspirés des rituels de relaxation indigène-brésiliens.

Relais & Châteaux CasaMolle, Vicuña, Chili

24 chambres - à partir de 770€ par nuit pour 2 personnes (tout inclus)

CasaMolle Restaurant, cuisine chilienne traditionnelle

Spa intérieur & extérieur



Au sud du désert de l'Atacama, l'une des régions les plus arides de la planète, la vallée de l'Elqui se distingue par une végétation diversifiée. Cette oasis de verdure sert de cadre à un domaine de 17 hectares, parcouru par la rivière de l'Elqui et orné de jardins de cactus, qui abrite les 24 chambres du Relais & Châteaux CasaMolle. Les murs en adobe de couleur

ocre, les petites constructions coiffées de chaume et les parties communes où le bois brut domine encadrent une grande piscine extérieure. La décoration ethnique et rustique adresse de discrets clin d'œil à un confort contemporain. Le style épuré chic des chambres est rehaussé par des textiles colorés typiques de la région et par quelques objets d'artisanat local. Au restaurant, le chef Sebastián Massida s'applique à mettre en valeur une cuisine authentique faisant rimer cuisine traditionnelle chilienne et haute gastronomie, jouant intelligemment avec les saveurs des produits régionaux cultivés dans son potager pour proposer un menu dégustation surprise en cinq plats. Sa formule all inclusive permet à l'hôtel Casa Molle de proposer à ses hôtes une large gamme d'expériences. Outre les randonnées pédestres ou à cheval, les visites des vignobles qui produisent du vin mais aussi le fameux Pisco, les méditations et soins au spa ou même les sorties en kayak, l'hôtel invite aussi à observer les étoiles depuis son amphithéâtre en plein air. La pureté légendaire du firmament au nord du Chili désigné comme « Sanctuaire International de ciel étoilé » en fait un lieu de prédilection pour contempler les astres. Un atout supplémentaire de la propriété Casa Molle.

Relais & Châteaux Vetera Matera, Italie

Ouverture le 15 mars 2025

23 clés (dont 8 junior suites) – à partir de 400€ par nuit

Vetera Restaurant, cuisine lucanienne

Bar à vin et cocktails sur la terrasse principale

Spa creusé dans la roche de Matera

Propriété sœur de Relais & Châteaux Bellevue Syrene 1820 sur la côte amalfitaine



Au sud de la Botte, la région de la Basilicate abrite Matera, un magnifique joyau urbain classé au patrimoine mondial de l'UNESCO. Ses maisons de pierre blanche qui montent à l'assaut du rocher se bousculent au cœur d'un enchevêtrement de ruelles et d'escaliers

spectaculaires. La ville est célèbre pour ses Sassi, ces habitations troglodytiques creusées dans le flanc de la montagne et dont l'histoire remonte à l'époque paléolithique. C'est justement quelques-unes de ces Sassi, admirablement restaurées, qui servent de cadre au Relais & Châteaux Vetera Matera. Les 23 chambres ouvrent leurs baies vitrées sur un paysage qui a servi de décor à de nombreuses productions cinématographiques internationales. Prolongées par de grandes terrasses panoramiques, elles sont installées sur les hauteurs, en plein centre historique de la cité. Les espaces voûtés accueillent aussi le restaurant gastronomique, où l'on sert une cuisine lucanienne qui met en valeur les spécialités de la Basilicate, ainsi que le spa, propice à la détente avec ses bassins de relaxation taillés dans la roche. Sobre et élégant, l'univers contemporain du Vetera Matera met en valeur la matière brute, réservant l'histoire millénaire de ce lieu exceptionnel.

Relais & Châteaux Hotel Diepeschrathermühle, Bergisch Gladbach, Allemagne

Ouverture en mars 2025 (soft opening en février)

25 chambres (dont 5 suites) - à partir de 280€ par nuit avec petit déjeuner

Restaurant Schote, cuisine gastronomique

Bistro Müllers in der Mülhe, cuisine locale et de saison "de la ferme à l'assiette"

Bar à champagne

Spa avec grande piscine chauffée extérieure



À une petite demi-heure de route de Cologne, le Relais & Châteaux Hotel Diepeschrather Mühle est le refuge parfait pour une escapade à la fois gastronomique et reposante au sein de la campagne de la Rhénanie du Nord - Westphalie. Au cœur d'un environnement verdoyant, le lieu se prête tant aux balades et randonnées régénérantes qu'à la découverte des maisons à colombage de Bergisch Gladbach. Le chef Nelson Müller a décidé de délocaliser son restaurant le Relais & Châteaux Schote, à Essen, pour venir, en compagnie de toute sa brigade, ouvrir ici une auberge raffinée dont la gastronomie sera l'un des points forts. Projet d'une vie du célèbre chef étoilé, le Hotel Diepeschrather Mühle proposera 25

chambres dont 5 suites, un spa avec une grande piscine extérieure et deux restaurants. Une table gastronomique qui permettra au chef-proprétaire de donner libre cours à sa passion pour une cuisine créatrice, principalement végétale, au service des produits de saison et un restaurant sur le concept « de la ferme à la table ». Conçues dans un style contemporain, les chambres et suites bénéficieront de jolies terrasses ouvertes sur la forêt ou la piscine. L'idéal pour une parenthèse de quiétude ponctuée de gastronomie, à table ou lors de cours de cuisine dirigés par le chef.

Relais & Châteaux Storfjord, Øvre Glomset, Norvège

30 chambres (dont 20 suites) – à partir de 285€ par nuit

The Restaurant at Storfjord Hotel, cuisine locale et de saison, dispose d'une terrasse
Spa donnant sur la forêt



Les fjords, ces bras de mer qui s'insèrent dans un paysage de montagnes escarpées couvertes de forêts, sont l'un des trésors de la Norvège. Un environnement d'une étonnante beauté, à la fois sauvage et apaisant. La promesse d'un séjour au cœur d'une nature préservée. Posée sur une colline face au fjord éponyme, le Relais & Châteaux Storfjord est une grande demeure en bois sombre typique de l'architecture traditionnelle norvégienne combine les atouts d'un relais de montagne et d'un hôtel haut de gamme. Ses murs de rondins coiffés d'une toiture végétalisée abritent un intérieur à l'élégance chaleureuse. Mobilier confortable, antiquités et objets d'arts composent une atmosphère rustique et chic, dans les salons et la bibliothèque, comme dans les 30 chambres et suites qui offrent des vues spectaculaires sur le fjord et la forêt attenante. Ambiance intime dans ces chambres dont les murs de bois clair s'habillent de jolis rideaux écossais tandis que d'épais tapis réchauffent les planchers en pin. Quelle que soit la saison, le Storfjord invite à une authentique expérience norvégienne, à l'occasion d'activités extérieures très variées : ski alpin ou de randonnée en hiver, croisières ou parties de pêche sur le fjord, sorties en kayak, randonnées, balades à vélo, observation de la faune nordique et bien sûr, moments de détente lors d'un soin à l'espace bien-être panoramique. Une expérience qui sera

également gastronomique grâce à Nils Flatmark, l'un des plus célèbres chefs scandinaves. Ce passionné de cuisine régionale, s'appuie sur une sélection de producteurs locaux pour composer une cuisine d'inspiration régionale respectueuse du produit. Afin de parfaire la découverte des saveurs gourmandes de la cuisine scandinave du restaurant, les hôtes peuvent aussi déguster des mets cuits directement au feu de bois sous une tente traditionnelle Lavvu. Mémorable !