

DIX NOUVELLES MAISONS REJOIGNENT RELAIS & CHÂTEAUX

RELAIS & CHÂTEAUX EST HEUREUX D'ACCUEILLIR 10 NOUVEAUX MEMBRES AU SEIN DE SON ASSOCIATION ET DE PROPOSER DORÉNAVANT UNE NOUVELLE DESTINATION : L'ÉGYPTE. PARTAGEANT LE GOÛT DE L'AUTHENTICITÉ ET DU TERROIR, CES NOUVEAUX MEMBRES PORTENT Désormais À 27 LE NOMBRE DE MAISONS AYANT INTÉGRÉ LA FAMILLE RELAIS & CHÂTEAUX CETTE ANNÉE.



@Yehia el alaily

[Lien vers les images](#)

CES MAISONS invitent à profiter du patrimoine culinaire, culturel et environnemental de leur région, qu'ils ont à cœur de sublimer, de transmettre et de préserver.

"Je me réjouis de l'arrivée de ces 10 nouvelles maisons au sein de Relais & Châteaux, venant compléter notre offre actuelle. Au total en 2023, 27 nouveaux membres ont rejoint l'Association, démontrant le dynamisme de notre réseau et notre souci constant de consolider la qualité et la diversité de l'expérience client au sein de nos propriétés. Nous partageons avec chacune d'entre elles une même vision : rendre le monde meilleur par la table et l'hospitalité." – Laurent Gardinier, Président de Relais & Châteaux.

01

RELAIS & CHÂTEAUX AL MOUDIRA HOTEL, Louxor, Égypte

56 chambres (dont 42 suites) – 260€ par nuit

Ottoman Hall – Restaurant élégant (60 couverts) – 70€

The Main Court – Pour des petits-déjeuners, des déjeuners et dîners décontractés (50 couverts) – 50€

Khan Al Moudira – Cuisine et café traditionnels égyptiens, pour des petits-déjeuners, des déjeuners et dîners décontractés (40 couverts) – 25€

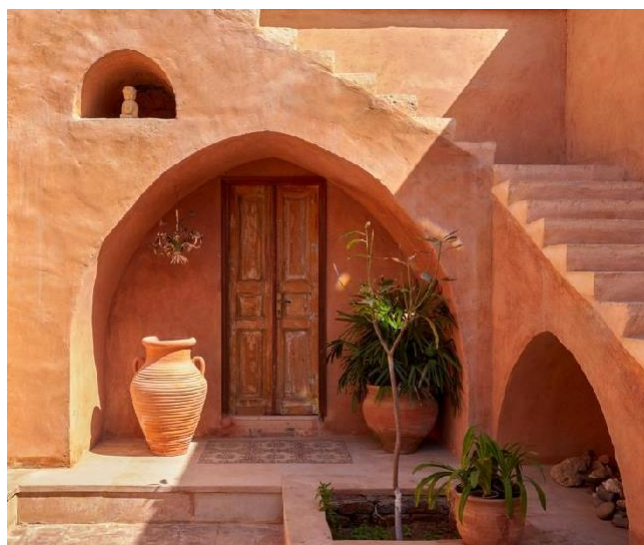
Swimming Pool Pavillion – Snack & grill au bord de la piscine (40 couverts) – 50€

The Eastern Bar – 20€

Shehrazad – Espace réservé aux dîners et événements privés – 100€

En arabe, Al Moudira signifie « patronne » (au féminin). C'est le nom que les ouvriers et artisans ont donné à Zeina Abou Kheir qui, en 1999, a imaginé ce havre de paix, à mi-chemin entre palais et maison d'hôtes. Vaste propriété de huit hectares, le Relais & Châteaux Al Moudira Hotel est situé sur la rive ouest du Nil, face à Louxor et tout près de la sublime Vallée des Rois. Très spacieuses, ses chambres et suites sont décorées de meubles chinés à travers le Moyen-Orient. Toutes sont ouvertes sur des cours dotées de petites fontaines et de canapés invitant à la flânerie. Les lits sont recouverts de draps en coton égyptien confectionnés par la marque leader égyptienne Malaika et brodés par Threads of Hope, une entreprise sociale et solidaire créée par la femme de l'un des propriétaires de la maison. Fondée en Égypte, Threads of Hope s'est notamment donné pour mission de former les femmes de la région au tissage et à la broderie.

Derrière les patios ouvragés, on déambule entre les jardins de palmiers, de citronniers et d'hibiscus jusqu'à la piscine en marbre et au hammam. Bien que Zeina Abou Kheir n'en est aujourd'hui plus la propriétaire, Al Moudira Hotel reste à son image puisque les nouveaux propriétaires ont pris soin de développer la maison sous ses précieux conseils. Al Moudira travaille depuis plusieurs années avec la même équipe d'artisans et un personnel composé d'hommes et de femmes originaires des villages alentour. La cuisine est préparée à partir des ingrédients les plus frais des fermes voisines. Les repas sont servis au choix dans la belle salle ottomane, dans la cour principale ou dans le pavillon de la piscine. Ici, le temps s'accorde au lent courant du fleuve. Un Dahabeya, bateau de croisière traditionnel pourvu de cabines luxueusement aménagées, peut être privatisé pour découvrir, le temps d'une excursion de 3 à 7 jours, les innombrables trésors le long du Nil. Louxor, Karnak, Medinet Habu, Deir el Medina, c'est ici tout un pan de l'Égypte pharaonique qui attend les convives.



© Yehia el alaily



02

RELAIS & CHÂTEAUX CAP MAISON RESORT & SPA, Cap Estate, Sainte-Lucie

49 chambres (dont 22 suites) – de 589€ à 1565€

The Cliff at Cap (120 couverts) et The Naked Fisherman (80 couverts) – de 47€ à 185€

Situé près de la pointe nord de Sainte-Lucie, le Relais & Châteaux Cap Maison Resort & Spa est un havre de paix et d'intimité, lové dans des jardins tropicaux. Cette maison invite à se ressourcer dans un environnement idyllique. Avec ses vues à couper le souffle sur le bleu de l'océan, la propriété domine sa propre plage privée. Des arches, cours, fontaines et urnes en terre cuite lui confèrent un style hacienda que l'on retrouve aussi dans ses chambres et suites. Certaines d'entre elles sont dotées d'une piscine privée et sont réparties dans de charmants bâtiments aux murs blanchis à la chaux.

Au restaurant The Cliff at Cap, l'une des meilleures tables de l'île, le talentueux chef Craig Jones imagine des plats contemporains avec des ingrédients de saison, cultivés par des producteurs locaux. Fusionnant influences françaises et caribéennes, les assiettes se savourent en admirant la mer, que les hôtes ne tarderont pas à rejoindre. Ils pourront alors profiter de la plage et des sports nautiques comme le kayak ou le snorkeling dans les eaux turquoise, prendre de la hauteur en randonnée ou en course à pied ou encore, goûter au soleil au bord de la piscine. Enfin, s'abandonner à un rituel exfoliant et relaxant au Spa Maison.



© Relais & Châteaux Cap Maison Resort & Spa



03

RELAIS & CHÂTEAUX CHÂTEAU DE LA GAUDE, Aix-en-Provence, France

20 chambres (dont 8 suites) – de 520€ à 1 450€ par nuit

Le Art – Restaurant gastronomique 1 étoile au guide Michelin 2023 (30 couverts en hiver & 40 couverts en été) – de 115€ à 195€

Kaiseki – Restaurant gastronomique japonais (22 couverts) – 165€

La Source – Brasserie chic (70 couverts en hiver & 120 couverts en été) – à la carte et formule lunch à 47 € ou 57 €

Le K – Brasserie japonaise (75 couverts en hiver & 110 couverts en été) – à la carte et formule lunch à 49€

Comme une ode à l'art de vivre provençal, le Relais & Châteaux Château de la Gaude offre aux épicuriens un sentiment d'évasion à seulement 10 minutes du centre d'Aix-en-Provence. La montagne Sainte-Victoire semble veiller sur cette bastide du XVIII^{ème} siècle, entourée de jardins à la française classés Monuments Historiques, au même titre que la bâtisse principale du domaine. Dans cette adresse où règnent calme et raffinement, la nature, la gastronomie et le vin côtoient les œuvres d'artistes contemporains, notamment celles de Philippe Pasqua. La propriété est par ailleurs une résidence d'artistes dans laquelle des œuvres sont exposées dont celles de Monsieur Bernard Venet.

Flâner le long de l'allée de chasse aux papillons, se perdre au milieu du labyrinthe de buis et admirer les fontaines alimentées par une source d'eau découverte au XVIII^{ème} siècle. Le charme authentique des extérieurs contraste avec le décor minimaliste des chambres et des suites, réparties entre la bâtisse principale et les longères du château. La maison invite également à vivre une expérience insolite en séjournant dans l'une de ses trois cabanes contemporaines donnant sur les vignes. Parmi les 4 restaurants du Château de la Gaude, dirigés par le chef Matthieu Dupuis Baupal, on compte notamment Le Art, une étoile au guide Michelin 2023, avec sa cuisine provençale authentique, ainsi que Kaiseki le second restaurant gastronomique mettant à l'honneur la cuisine japonaise. Les amateurs de vins pourront découvrir les nectars produits sur le domaine en prenant part, s'ils le souhaitent, à une dégustation dans la cave, en visitant le chai et en se promenant au milieu des 19 parcelles de vignes, toutes classées « AOC - Coteaux d'Aix-en-Provence ». Un spa entièrement dédié à votre bien-être est à disposition, de même qu'une piscine extérieure chauffée (ouverte de mai à septembre), pour parfaire l'expérience.



© Richard Haughton



© We On it Studio

04

RELAIS & CHÂTEAUX FOGO ISLAND INN, Terre-Neuve, Canada

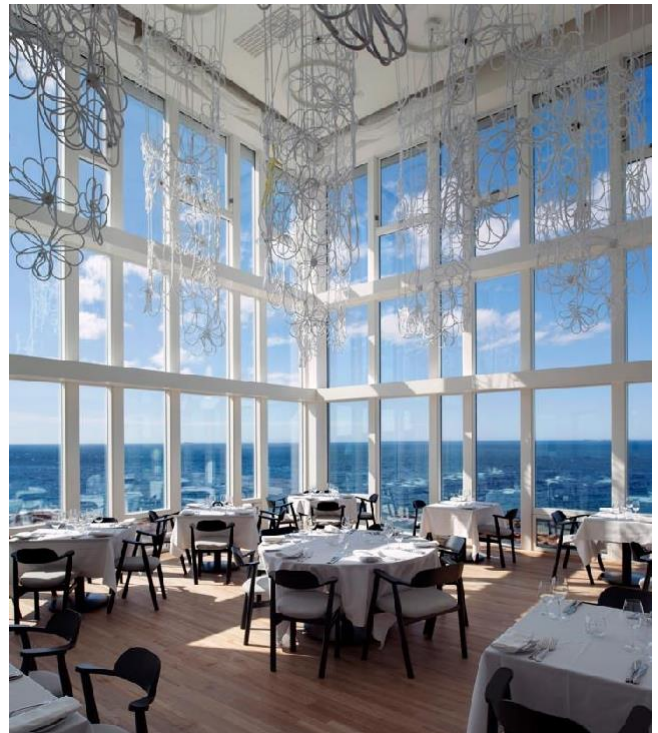
29 chambres (dont 6 suites) – à partir de 2,009€ par nuit (pension complète)
Restaurant de 30 couverts

Les paysages et l'atmosphère uniques de l'île de Fogo s'apparentent tellement à un rêve qu'on n'en imagine pas l'existence, et pourtant. Située au large de la côte nord-est de Terre-Neuve, au Canada, elle accueille les voyageurs désireux de renouer avec une nature sauvage et avec eux-mêmes. Lors de séjours en pension complète d'un minimum de trois nuits au Relais & Châteaux Fogo Island Inn, ceux-ci ont le loisir de découvrir les richesses d'un environnement unique et préservé, à travers des explorations et expériences culturelles inoubliables. Avec son modèle régénératif unique, l'auberge est fondée sur des principes de durabilité. Elle reverse également 100% de ses bénéfices à Shorefast, une organisation caritative canadienne qui œuvre pour le développement économique de la communauté sur l'île de Fogo.

Tout dans l'auberge a été soigneusement étudié, de l'architecture du bâtiment conçu par Todd Saunders - enfant de Terre-Neuve vivant désormais en Norvège -, au mobilier et objets colorés qui se combinent pour créer un véritable cocon à la fois raffiné et contemporain. Surplombant l'indomptable océan Atlantique, les immenses baies vitrées permettent de profiter des paysages magiques offerts par chacune des sept saisons qui rythment l'année sur l'île. Tous les hôtes peuvent découvrir l'histoire et la culture de Fogo, mais aussi visiter des lieux d'art et d'artisanat en compagnie d'un membre de la communauté locale. Le menu de Timothy Charles, chef de Fogo Island Inn, est l'expression de la gastronomie saisonnière locale, 80% des ingrédients étant sourcés sur place. Savourez des plats raffinés dans l'élégante salle à manger, tandis que les baleines remontent à la surface de l'océan et les icebergs dérivent au large. Une destination au bout du monde qu'il est difficile de quitter.



© Alex Fradkin



© Alex Fradkin

05

RELAIS & CHÂTEAUX PALAZZO RIPETTA, Rome, Italie

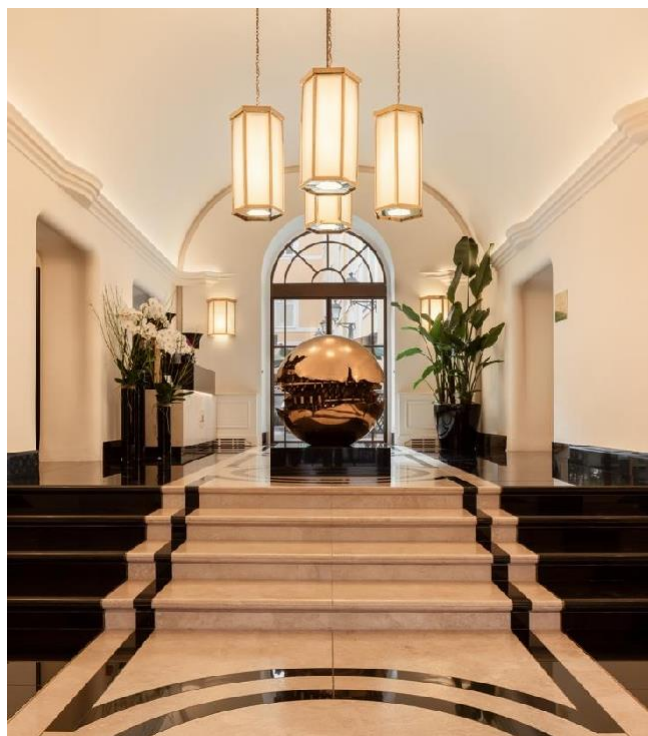
78 chambres (dont 30 suites) – environ 700 € par nuit

San Baylon – Restaurant gastronomique de 80 couverts – 80€

Piazzetta Ripetta – Cuisine romaine (30 couverts) – 45€

Voilà plus de quatre siècles que cette propriété, qui abrita un orphelinat, se dresse au cœur de Rome, à quelques artères de la Piazza di Spagna et de l'Ara Pacis. Le Relais & Châteaux Palazzo Ripetta est aujourd'hui un élégant hôtel dirigé par la même famille depuis les années 1960, et entièrement rénové en 2023. Franchir son seuil pour se promener à travers l'histoire de la ville éternelle, parmi les chefs-d'œuvre d'art antique et contemporain qui ornent les vastes espaces communs. Une majestueuse sphère de l'artiste Arnaldo Pomodoro accueille les convives dans le hall habillé de marbre noir et blanc, tandis qu'un sarcophage romain du III^{ème} siècle transformé en fontaine murmure dans le patio intérieur.

Le soir venu, les hôtes pourront savourer la sérénité de cette charmante piazzetta autour d'un apéritif, après avoir profité des principales attractions de la ville, toutes accessibles à pied. San Baylon, le restaurant du Palazzo Ripetta, est lui aussi un temple du bon goût à l'italienne. Avec subtilité, le chef exécutif Marco Ciccotelli sublime les grands classiques de la gastronomie romaine, dans l'atmosphère chaleureuse d'une salle tapissée de boiseries et d'images du palazzo à différentes époques. Place à la détente en chambre. Cossue et raffinée, sa décoration contemporaine rehaussée de matériaux nobles - marbre dans la salle de bain, parquet ancien, assises en velours - invite à prolonger la Dolce Vita jusque dans les rêves.



© Dario Borruto



06

RELAIS & CHÂTEAUX L'AND VINEYARDS, Montemor o Novo, Portugal

44 suites (dont 7 villas) – de 400€ à 750€
 Mapa Restaurant (50 couverts) – environ 85€
 Café Viagem (40 couverts) – environ 50€

Le Relais & Châteaux L'AND Vineyards, c'est d'abord un impressionnant bâtiment contemporain aux lignes blanches. Situé à moins d'une heure de Lisbonne, il se trouve au cœur de d'Alentejo, l'une des plus belles régions agricoles du pays. Tout y a été imaginé pour profiter des beautés de nature, mais aussi des ciels sans pollution lumineuse alentour : certaines suites ont notamment des toits rétractables afin de pouvoir contempler les étoiles depuis son lit. Les intérieurs modernes ont été créés par l'architecte brésilien Márcio Kogan qui s'inspire de l'artisanat local - tapis tissés à la main dans les environs de Reguengos de Monsaraz, sols en ardoise ou encore bois d'eucalyptus -, ce qui confère à cet hôtel un véritable sentiment d'appartenance.

À L'AND Vineyards, tout tourne autour des plaisirs de la vigne : six hectares de vin bio et la possibilité de suivre des cours d'œnologie, ou de créer ses propres bouteilles avec des étiquettes à son nom grâce au Wine Club. Au restaurant Mapa, la cuisine est élevée au rang de langage universel. On y célèbre la fusion des cultures née des nombreux voyages en mer des Portugais. Un voyage au rythme de vins d'exception, dont certains sont produits dans le vignoble de la propriété. L'expérience œnologique se poursuit au spa vinothérapie de 800 m2 dans lequel sont utilisés les produits de la marque autrichienne « Vinoble » et dont les formules vegan sont elles aussi préparées à base de raisins.

Au milieu de l'alignement des vignes, une piscine extérieure à débordement semble se prolonger dans les eaux du lac. Idéale pour décompresser, la propriété familiale est particulièrement appréciée par les amateurs de vin mais aussi par tous les amoureux de campagne et d'architecture. Le château de Montemor o Novo est à portée de regard, et Évora, dont le centre historique est classé au patrimoine mondial de l'Unesco, se trouve à seulement une vingtaine de minutes. Une manière originale et sensorielle de découvrir le Portugal.



© Relais & Châteaux L'AND Vineyards

07

RELAIS & CHÂTEAUX VALVERDE SANTAR HOTEL & SPA, Santar, Portugal

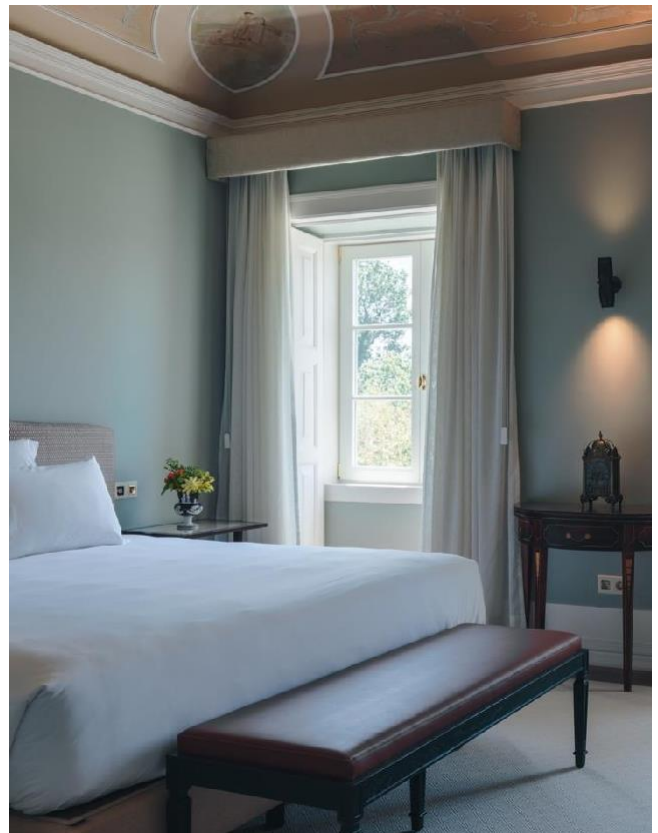
Ouverture en juillet 2023

20 chambres (dont 8 suites) – de 450€ à 650€ par nuit

Restaurant gastronomique de 38 couverts

Entourée par des montagnes qui protègent les vignes des vents, la région viticole du Dão, à une heure de Porto, est prisée tant pour ses paysages préservés que pour ses crus d'exception. C'est ici que la nouvelle maison des propriétaires du Relais & Châteaux Valverde de Lisbonne vient d'ouvrir, après quatre années de travaux d'embellissement. Le Relais & Châteaux Valverde Santar Hotel & Spa est l'endroit idéal pour profiter des charmes de l'arrière-pays portugais, dans un cadre qui célèbre l'art et l'art de vivre. Située dans le pittoresque village de Santar, réputé pour ses magnifiques demeures centenaires et ses jardins de toute beauté, la propriété est un vaste manoir typique du XVIII^{ème} siècle, appartenant en partie à la famille royale.

A l'entrée se dresse une imposante fontaine baroque, qui donne le ton de la décoration. Dans les parties communes comme dans les chambres, meubles d'époque et tableaux de maîtres rivalisent d'élégance sous les plafonds peints ou lambrissés. La gastronomie est également à l'honneur au Valverde Santar Hotel & Spa, où le chef Luis Almeida délivre une cuisine moderne, inspirée par des recettes régionales traditionnelles. Il travaille depuis plusieurs années en étroite collaboration avec les meilleurs artisans éleveurs, maraîchers et viticulteurs locaux, avec lesquels il partage le goût des produits naturels et de saison. Une parenthèse bucolique, culturelle et gourmande, loin du tumulte quotidien.



© Relais & Châteaux Valverde Santar

08

RELAIS & CHÂTEAUX RESTAURANT LA TANIÈRE***, Québec, Canada

50 couverts – menu dégustation (235\$ CAN) + accords de vins (à partir de 115\$ CAN)

Au centre de la vieille ville de Québec, entre le fleuve Saint Laurent et la Place Royale, un lieu chargé d'histoire attend que les hôtes la vôtre. Construites en 1686, les caves voûtées des maisons Leber et Charest, parmi les plus anciennes de la cité, abritent désormais un restaurant gastronomique qui impose la Belle Province sur la carte des gourmets voyageurs. Bienvenue au Relais & Châteaux La Tanière³, la retraite expérimentale et sensorielle du chef François-Emmanuel Nicol. Pleinement dédié à la mise en valeur des territoires boréaux, celui-ci travaille exclusivement des ingrédients locaux de saison. Aucun produit d'importation à l'exception du vin y est présenté, seuls les riches terroirs québécois et canadien y sont à l'honneur dans l'assiette.

Le chef affiche une prédilection pour les produits méconnus de son terroir, tels que le caviar du Lac Saint-Pierre, l'écorce de petit merisier, les plantes indigènes du Québec ou encore le Pawpaw, un fruit natif d'Amérique du Nord dont le goût évoque celui de la mangue. Que les adeptes du classique et des menus balisés passent leur chemin : la surprise est de mise au restaurant La Tanière³. Deux expériences immersives distinctes sont proposées aux convives, l'une dans l'élégante salle à manger au décor envoûtant, l'autre au Comptoir-Chef, aux premières loges pour observer la brigade à l'œuvre. Dans les deux cas, un menu dégustation à l'aveugle accompagné de vins à la palette aromatique riche et singulière les transporte au cœur du terroir québécois. Une cuisine engagée dans la préservation du patrimoine local, à l'identité culinaire forte : il est bien difficile de quitter cette Tanière.



© Simon Ferland, Groupe la Tanière



RELAIS & CHÂTEAUX CASA CAMELEON AT LAS CATALINAS, Guanacaste, Costa Rica

21 villas privées – de 1 000€ à 1 400€ par nuit

Sentido Norte – Restaurant gastronomique primé (60 couverts) – 30€

La Pampa Grill – Restaurant de grillades décontracté (20 couverts) – 30€

The Greenhouse – Restaurant décontracté et intimiste (20 couverts) – 85€

Grotto 12 – Cave à vin et dégustation (12 couverts) – 95€

La charmante station balnéaire piétonne de Las Catalinas, au nord-est du Costa Rica, se niche au cœur d'une forêt tropicale préservée de 400 hectares. Surplombant la baie, le Relais & Châteaux Casa Chameleon émerge de la végétation luxuriante, comme une invitation à se rapprocher de la nature et de soi-même. D'une superficie minimale de 67m², chaque villa procure le sentiment d'être chez soi, grâce à une décoration chaleureuse qui combine harmonieusement design contemporain et artisanat local. Toutes disposent d'une piscine à débordement d'eau de mer et bénéficient d'une vue imprenable sur l'océan. Si ce cadre paradisiaque invite à la détente, les activités ne manquent pas, qu'elles soient terrestres ou nautiques. Mille aventures attendent les clients en mer et dans la jungle, à la découverte de la faune exotique et de la flore luxuriante.

Le soir venu, retrouvez l'intimité de votre villa, pour profiter d'un cours de yoga privé ou d'un soin au spa prodigué par des mains expertes. Les trois restaurants du Casa Chameleon déclinent les saveurs costariciennes typiques. Tous les plats sont soigneusement élaborés avec des produits de saison, fournis par les pêcheurs et agriculteurs de la région avec lesquels la maison travaille en étroite collaboration, dans une démarche durable. Une expérience aussi envoi-rante que relaxante.



10

RELAIS & CHÂTEAUX CATALOOCHEE RANCH, Maggie Valley, Caroline du Nord, États-Unis.

Ouverture en mars 2024

12 cabines et 6 suites – de 650€ à 2 000€ par nuit

Switchback – Restaurant de 134 couverts (dont 34 dans la salle à manger privée) – 75€

Les promenades à cheval, la randonnée et bien d'autres aventures font partie du quotidien au Relais & Châteaux Cataloochee Ranch. Situé à l'orée du parc national des Great Smoky Mountains, en Caroline du Nord, le ranch ouvre ses portes au printemps prochain aux amateurs de grands espaces, d'air pur et de détente. Ses propriétaires, qui dirigent aussi le Relais & Châteaux The Swag, dans la même région, ont à cœur de partager avec leurs hôtes la vie dans un ranch de la côte est et ce, dans un cadre élégant et pittoresque. En effet, l'élevage bovin traditionnel, tel que les fondateurs du ranch le pratiquaient en 1933, a été rétabli sur le domaine de 320 hectares.

90 ans après sa fondation, le Cataloochee Ranch n'a rien perdu son caractère authentique magnifié par trois ans de travaux. Dispersés autour du bâtiment principal, les 11 chalets en bois et pierres de la région et le grand lodge de 6 chambres à la décoration soignée et chaleureuse, sont ponctués de pièces d'artisanat local que les clients auront l'occasion de découvrir durant leur séjour. Ils disposent tous de balcons et/ou de porches offrant une vue spectaculaire sur les montagnes environnantes et les jardins, à la beauté naturelle préservée. Au Switchback, le restaurant du ranch en partie privatisable, les gourmets dégustent une cuisine typique des Appalaches sous influence alpine. Celle-ci est élaborée avec des ingrédients saisonniers sourcés localement et principalement cuits au barbecue. De quoi dépayser les papilles autant que l'esprit.



© Chelsea Lane Photography





RELAIS & CHÂTEAUX

UN MOUVEMENT PORTEUR DU SENS

Créé 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 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

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

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

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