

DIX NOUVEAUX MEMBRES REJOIGNENT RELAIS & CHÂTEAUX



[Photos](#)

@Villa Corallo

Les dix 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 France, en Angleterre, en Italie, en Suisse, au Portugal, au Japon, au Mexique et aux Etats-Unis.

« 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 dix 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 VERRIDE PALÁCIO DE SANTA CATARINA, LISBONNE, PORTUGAL

18 chambres (dont 10 suites) – à partir de 750€ par nuit

Enfants acceptés à partir de 8 ans

Restaurant Suba, gastronomie portugaise

Restaurant The Lisbon Club 55, chic décontracté, cuisine traditionnelle portugaise et bar à cocktails

Sur l'une des sept collines de Lisbonne et non loin du Bairro Alto, que l'on rejoint à bord des fameux tramways jaunes, le quartier de Santa Catarina a conservé son caractère authentique. Son entrelacs de ruelles bordées de cafés typiques invite à apprécier la douceur de vivre de la capitale portugaise. Posé sur un terrain qui domine le Tage, le Relais & Châteaux Verride Palácio de Santa Catarina s'est installé dans un palais du 18ème siècle. La restauration menée avec soin par l'architecte Teresa Nunes da Costa a permis de conserver l'élégance néo-classique de ce monument historique. Il suffit de gravir la volée de marches qui mène au lobby, avec son sol de marbre en damiers noir et blanc, pour s'en convaincre. Les décorateurs ont su jouer sur les contrastes. Un choix osé, mais qui s'avère judicieux. Le mobilier contemporain aux couleurs soutenues et aux lignes fluides répond harmonieusement aux éléments patrimoniaux qui faisaient du palace une résidence de prestige (cheminées en faïence, plafonds à caissons, moulures, miroirs trumeaux). Composées en fonction de l'architecture originale, les 18 chambres et suites présentent toutes des volumes différents. Surtout, elles bénéficient de hautes fenêtres qui, comme l'incroyable rooftop et sa piscine, offrent des perspectives exceptionnelles sur les toits rouges de la ville et le grand fleuve aux allures de mer intérieure. À la carte des restaurants Suba et TLC 55, la cuisine aérienne du chef Fabio Alves rend hommage à l'héritage culinaire portugais et à ses saveurs.



02

RELAIS & CHÂTEAUX LA MAISON DES CIMES, MALBUISSON, FRANCE

Ouverture en août 2026

8 chambres (dont 2 suites), à partir de 250€ par nuit

La Table des Cimes, restaurant gastronomique, cuisine au feu de bois

Le Bistrot des Bûcherons, bistrot traditionnel, cuisine au feu de bois (ouverture en novembre 2026)

Cette grande maison tout en pierre et bois qui se dresse sur les rives du lac Saint-Point à Malbuisson, au cœur du Massif Jurassien, est l'aboutissement d'un projet ambitieux pour Matthias Marc et son épouse Hanna. Le chef quitte en effet son restaurant étoilé parisien pour ouvrir dans sa région natale, un établissement où il entend mettre au service de ses hôtes sa passion pour une cuisine de terroir, associée à la découverte d'une nature préservée. Cerné par des collines couvertes de forêt, le magnétisme du lac naturel de Saint-Point répond parfaitement à ces attentes. À l'intérieur comme à l'extérieur, le Relais & Châteaux La Maison des Cimes reprend les codes de l'architecture locale. Fidèle à l'esprit de la bâtisse qui fut autrefois un atelier de charpentier, le bois règne en maître sur les murs et les sols des six chambres et des deux suites, lesquelles offrent chacune un bain nordique sur son balcon. Architecte d'intérieur, Hanna Marc signe tout naturellement l'atmosphère chaleureuse et confidentielle de l'établissement. Un style raffiné que l'on retrouve au restaurant gastronomique La Table des Cimes. En hommage à sa famille de bûcherons du Haut-Doubs, Matthias Marc développe ici un concept de cuisine entièrement réalisée au four à bois, une première technologique en France. Les ingrédients mettent en valeur les producteurs régionaux, tout comme la cave composée de 400 références de vins du Jura sur 800 disponibles. Une ode au terroir que le chef propose de manière conviviale à sa deuxième table, Le Bistrot des Bûcherons, une cuisine à la braise. Après une balade en forêt ou sur les rives du lac, les hôtes apprécieront quelques moments de détente dans les bulles du bain nordique installé dans le jardin.



@Ilya Kagan



@Marika Godin

NOUVEAUX MEMBRES

03

RELAIS & CHÂTEAUX MASSERIA AURATERRAE, POLIGNANO A MARE, ITALIE

22 chambres (dont 2 suites), à partir de 350€ par nuit

Restaurant AuraTerrae, cuisine traditionnelle et locale

Posé sur une colline plantée de vignes et d'oliviers centenaires qui domine l'Adriatique, le Relais & Châteaux Masseria AuraTerrae, propriété de la famille Valentini, illustre tout ce qui fait l'attrait des Pouilles. Un environnement rural authentique, un art de vivre propre au sud de l'Italie et le plaisir de séjourner dans une masseria, ces anciennes propriétés qui sont l'âme de cette région. Derrière ses murs blanchis à la chaux, cette maison du 18ème siècle, évoquant un petit hameau agricole, propose un séjour alliant découverte de la nature, remise en forme et gastronomie. Cette demeure a été rénovée en conservant l'essentiel de son caractère rural associé à une décoration d'une modernité assumée. Dans les 22 chambres et suites installées dans l'ancienne citerne, la bergerie ou même le pigeonnier, on retrouve l'essence de la bâtisse originale : plafonds voûtés, niches, arrondis, dallages anciens. La blancheur des voilages et la blondeur du bois omniprésent contribuent à composer une atmosphère apaisante. Les 24 hectares de vignoble et de vergers sont le terrain de jeu idéal pour des promenades dans la lumière du Sud. Un bain dans l'une des deux piscines panoramiques, une sortie en mer, la visite de l'un des nombreux sites classés au patrimoine de l'UNESCO alentours ou des soins revitalisants rythment les journées. Elles se prolongent autour de la table du restaurant AuraTerrae, où la cuisine traditionnelle italienne met à l'honneur les produits de saison, entre poissons de l'Adriatique et pâtes, à savourer en plein air durant la belle saison ou dans une salle voûtée en hiver.



@Beatrice Pilotto

04

RELAIS & CHÂTEAUX MEGÈVE BOIS, MEGÈVE, FRANCE

13 chambres (dont 1 villa et 5 suites), à partir de 700€ par nuit

Restaurant The Andrew, restaurant gastronomique, cuisine créative

Restaurant Le Simon, cuisine franco-italienne raffinée, ancrée dans la tradition et le partage

Sa façade en bois patiné souligne l'ancienneté de ce chalet traditionnel qui semble tout droit sorti d'une carte postale. Non loin du centre historique du village, au pied des remontées mécaniques du domaine skiable de La Princesse qui mène au Mont d'Arbois, le Relais & Châteaux Megève Bois offre un accès direct à tous les plaisirs de la montagne. Hiver comme été. Avec sa douzaine de chambres et suites, il évoque plus une maison particulière qu'un hôtel. Les matières soyeuses, les objets et les couleurs animent chambres et espaces communs dans une atmosphère d'authentique demeure familiale. Beaucoup sont d'ailleurs pensées pour les familles, avec mezzanines et chambres communicantes. Les maîtres de maison reçoivent ainsi leurs hôtes dans un esprit convivial. La maison affirme une identité artistique forte, portée par une collection d'œuvres soigneusement sélectionnée par leurs soins. Cet esprit de collection se retrouve également dans la cave, qui réunit 850 références de vins. Au restaurant Le Simon, le chef Elvis Dedi compose une cuisine de partage qui mêle influences italiennes et françaises dans la meilleure tradition alpine. Et c'est une version plus gastronomique de son art qui est proposée à la deuxième table de la maison, The Andrew. Intimiste, le Spa Kezia offre un jacuzzi, un sauna vapeur, une salle de relaxation au sel de l'Himalaya, et divers soins du corps et du visage, dont un rituel d'immersion dans un lit de foin alpin chauffé.



@Yann Monel



@Nayel Seoudi

05

RELAIS & CHÂTEAUX QUINTONIL RESTAURANT, MEXICO CITY, MEXIQUE

Restaurant 2 étoiles au guide Michelin 2026

44 couverts, à partir de 300€ par personne

En marchant dans cette petite rue tranquille du quartier huppé de Polanco, on pourrait presque passer devant cette vitrine sans la remarquer. Et pourtant, elle abrite le Relais & Châteaux Quintonil Restaurant, l'une des tables les plus recherchées de Mexico City. Dans un cadre intimiste, à la décoration contemporaine inspirée des lieux, le chef Jorge Vallejo et son épouse et partenaire Alejandra Flores accueillent une clientèle attirée par la cuisine du chef autant que par sa réputation. Avant d'ouvrir son restaurant aujourd'hui doublement étoilé et 3ème des World's 50 Best Restaurants, Jorge Vallejo a développé une solide maîtrise de la cuisine internationale. Il la met aujourd'hui au service d'une cuisine mexicaine contemporaine, personnelle et incarnée. Son approche s'attache à exprimer avec justesse la richesse du terroir et de la culture mexicaine, dans une écriture culinaire à la fois authentique et actuelle. Son menu dégustation, en perpétuelle évolution et accompagné d'une cave riche de 700 références, lui permet de réhabiliter les ingrédients oubliés notamment des variétés endémiques de condiments et de maïs. Et même, au risque de surprendre, d'ajouter certains insectes à ses plats, à l'image de ce thon, champignons lacto-fermentés, chintextle aux sauterelles...



@Juan Pablo Tavera / JPark Studio



@Juan Pablo Tavera / JPark Studio

06

RELAIS & CHÂTEAUX RELAIS VILLA CORALLO, SANT'OMERO, ITALIE

11 chambres (dont 4 suites), à partir de 200€ par nuit

Restaurant Zunica 1880, 1 étoile au guide Michelin 2026, cuisine de la ferme à l'assiette

Restaurant Relais Villa Corallo Bistro, cuisine italienne, conviviale de saison

Une allée bordée de cyprès, le chant des cigales, le bourdonnement des abeilles, et au bout du chemin une grande maison de maître du 19ème siècle. Au cœur d'un domaine agricole de 80 hectares, entre les reliefs des Apennins et l'Adriatique, le Relais & Châteaux Relais Villa Corallo s'impose pour une escale campagnarde. Tous les membres de la famille Di Serafino, propriétaire des lieux, s'appliquent à faire de la propriété un sommet de l'hospitalité à l'italienne que ce soit dans l'accueil ou la décoration des chambres. Avec seulement onze chambres et suites, cette vaste demeure peut recevoir ses hôtes dans une atmosphère familiale et intimiste. Offrant de jolies vues sur les jardins, la piscine extérieure et les fontaines, elles mêlent éléments historiques, cheminée en marbre noir Marquina, marbre de Carrare dans les salles de bains et des objets plus récents comme une commode Art Déco en loupe de noyer ou des papiers peints floraux signés William Morris. Enfant du pays, le chef Gianni Dezio s'applique à sublimer dans sa cuisine toutes les saveurs de sa région natale, les Abruzzes. Les produits des potagers et de la ferme du domaine s'invitent ainsi dans des préparations minutieuses et créatives au menu dégustation de la table étoilée, le restaurant Zunica 1880. Un hommage esthétique à la cuisine de terroir qui s'applique aussi au Relais Villa Corallo Bistro, le deuxième restaurant de l'hôtel qui vient d'ouvrir cet été. Détente au spa, dégustations de vin, randonnées équestres et visite des expositions temporaires d'artistes invités en résidence complètent la gamme d'activités proposées au Relais Villa Corallo.



07

RELAIS & CHÂTEAUX HIIRAGIYA, KYOTO, JAPON

23 chambres, à partir de 900€ la nuit

Cuisine traditionnelle japonaise kaiseki

Enfants acceptés dans certaines catégories de chambre

Depuis son ouverture en 1818 ce ryokan au cœur de Kyoto est géré par la même famille. Sept générations se sont ainsi succédé aux commandes d'une adresse considérée comme un monument de l'héritage japonais. Idéalement situé dans le centre, non loin du Palais impérial, le Relais & Châteaux Hiiragiya a accueilli dans ses murs écrivains, artistes et célébrités de toutes les époques. Sensibles, sans doute, au dicton calligraphié à l'entrée de l'auberge : « Notre souhait est que nos hôtes se sentent comme à la maison ». C'est cet esprit de convivialité raffinée qui règne encore aujourd'hui dans les murs de l'établissement. Les parties communes affichent une esthétique épurée et si les 23 chambres bénéficient de tous les éléments du confort actuel, elles ont gardé l'essentiel de l'hospitalité traditionnelle : sol recouvert de tatamis, table basse, panneaux coulissants (les shoji) en bois et papier de riz translucide ouvrant sur la quiétude du jardin. Dans ce décor d'un extrême raffinement qui invite à la sérénité, chaque moment se vit pleinement : du bain traditionnel dans l'une des deux salles privées ornées de pin japonais (Kōyamaki) et de céramique, alimenté par une eau souterraine pure, à la quiétude de la bibliothèque. Le dîner, servi en chambre ou dans les espaces communs, prolonge cette expérience. La cuisine de Kyoto, Kyo-Kaiseki, célèbre les traditions culinaires japonaises, enrichies de légères touches contemporaines. Modèle de précision et de subtilité, la carte s'appuie sur des ingrédients locaux et change au rythme des saisons et des événements culturels.



@Hiiragiya

NOUVEAUX MEMBRES

RELAIS & CHÂTEAUX VILLA FLORHOF, ZURICH, SUISSE

13 chambres, à partir de 800€ par nuit

Signature Restaurant, cuisine locale et savoir-faire d'exception

Bar & Brasserie, cuisine réconfortante et familiale

Propriété sœur du Relais & Châteaux Villa René Lalique et du Relais & Châteaux Château Lafaurie-Peyraguey Hôtel & Restaurant Lalique

Au cœur de la vieille ville de Zurich, dans la rue qui porte son nom, cette élégante maison du 15^{ème} siècle, abrite le Relais & Châteaux Villa Florhof. Il a fallu près de trois ans de travaux pour transformer cette demeure historique en un ravissant boutique hôtel urbain. Placée sous l'égide de la marque Lalique, la maison déploie une adresse à l'esprit confidentiel avec ses 13 chambres et suites. Les aménagements intérieurs, menés par le studio monégasque Green & Mingarelli Design s'appuient sur le savoir-faire d'artisans d'art. Un exceptionnel travail artistique en harmonie avec l'esprit de la maison Lalique qui a permis de composer dans les salons comme dans les chambres, une atmosphère néo-Art Déco sublimée par un mobilier, des tapis et des objets d'art dessinés spécialement pour la Villa Florhof. Le restaurant Signature de la maison et le Florhof Bar & Brasserie sont dirigés par le chef Christian Jürgens. Né en Allemagne où il a fait toute sa carrière, au sein de restaurants plusieurs fois étoilés, le chef entend offrir à ses hôtes une qualité et un goût irréprochables tout en conservant une touche de surprise. Les menus s'accompagnent d'une belle carte des vins. Le copropriétaire de la Villa Florhof et président exécutif du groupe Lalique, Silvio Denz, amateur éclairé, a supervisé la conception d'une cave qui rassemble plus de 3 500 références soigneusement sélectionnées.



@DigitaleMassarbeit



@DigitaleMassarbeit

09

RELAIS & CHÂTEAUX WILDERNESS RESERVE, SIBTON, ROYAUME-UNI

29 villas et 8 chambres, à partir de 450€ par nuit

Restaurant The Dining Room, cuisine anglaise avec accent méditerranéen

À l'est de l'Angleterre, le Suffolk est peut-être le secret le mieux gardé du pays. Cette campagne douce et vallonnée qui a inspiré le peintre John Constable est ponctuée de jolis villages avec leurs inévitables pubs centenaires. C'est cet art de vivre rural et élégant à la fois qui est proposé au Relais & Châteaux Wilderness Reserve.

Sur un domaine de près de 2 500 hectares, l'établissement décline plusieurs formes d'hébergements typiques de la campagne anglaise, entre maisons à toits de chaume, cottages, manoirs et une demeure du 18ème siècle comptant huit chambres. L'ensemble se distingue par un décor inspiré du patrimoine local, mêlant fresques, éléments architecturaux traditionnels et détails décoratifs affirmés, pour une atmosphère authentique et pleine de caractère. Les 29 demeures privées peuvent accueillir de 2 à 18 personnes pour des ambiances conviviales en des lieux différents : au bord ou au milieu d'un lac, isolé en pleine nature, dans un champ... Destination parfaite pour se ressourcer loin de l'agitation urbaine, le Wilderness Reserve invite à parcourir la campagne à pied ou à vélo et à savourer des moments de détente, au spa avec sa piscine extérieure chauffée, ou dans les bains à remous ou piscines dont sont équipés certains cottages. Les deux restaurants mettent en valeur les produits des fermes du Suffolk. Avec une influence méditerranéenne à la table principale The Dining Room et dans une ambiance de partage avec une cuisine au feu de bois en plein air au Fire Feast.



10

RELAIS & CHÂTEAUX THE NELL NEW YORK, NEW YORK CITY, ÉTATS-UNIS

Ouverture en automne 2027

134 chambres

Propriété sœur du Relais & Châteaux The Little Nell

Célèbre dans le monde entier pour son sapin de Noël géant et sa patinoire, Rockefeller Center Plaza est l'un des lieux emblématiques de New York. Monter au SKYLIFT de Top of the Rock c'est s'offrir une vue panoramique sur la skyline de Manhattan, Central Park, la 5ème Avenue, l'Empire State Building... Un spectacle d'exception, bientôt accessible directement depuis les chambres du Relais & Châteaux The Nell New York, qui ouvrira ses portes au 10 Rockefeller Plaza. Avec ses 134 chambres et suites, ce nouvel hôtel à l'inspiration Art Déco se distingue par une impressionnante collection d'œuvres d'artistes de renommée internationale, qui façonnent son atmosphère singulière.

Relais & Châteaux The Nell New York déclinera plusieurs expériences de restauration, entre table plus décontractée, bar du lobby et salon de dégustation, ainsi qu'un vaste espace de réception. Perché au 17ème étage, le restaurant gastronomique offrira une vue spectaculaire sur Rockefeller Center. L'hôtel abritera également un spa de 325 m² avec quatre cabines de soins, un espace de relaxation et une salle de fitness.



@Rockwell Group

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)
