

## ONZE NOUVEAUX MEMBRES REJOIGNENT RELAIS & CHÂTEAUX

Les onze 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 Europe (Grèce, Italie, Luxembourg et France), au Moyen-Orient (Turquie), en Asie (Inde, Japon), aux Etats-Unis (Washington D.C), aux Caraïbes (Bahamas) et en Amérique centrale (Guatemala).



© Alhāma

*« 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 11 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, Relais & Châteaux**

01

# RELAIS & CHÂTEAUX AHĀMA GÜNLÜKLÜ BAY, FETHIYE, TURKEY

Opening on June 1, 2025

63 guest rooms (including 30 cabanas and one villa) – from €600 a night

Minimum age: 8 years old

Luna, sea-to-table fine dining

Mezcla, Mexican, Latin and Mediterranean cuisine

The Glasshouse, all-day dining

Lokal, Turkish mezze restaurant

Holistic wellness (forest bathing, sound therapy, etc.)

Au sud de la Turquie, la côte de l'ancienne Lycie mérite amplement son nom de Riviera turque. Sur plusieurs centaines de kilomètres, elle déroule une succession de criques noyées dans une végétation luxuriante. Un paradis pour les amateurs d'espaces préservés qui sert d'écrin au Relais & Châteaux Ahāma. Dans une baie privée aux eaux turquoise, encadrée par vingt hectares de forêts plantées d'arbres de Liquidambar protégés, sont dispersées les chambres dans de petites maisons et des cabanas à la décoration intérieure sobre et apaisante. Ouvertes sur la plage privée ou nichées sous les arbres, elles portent la promesse d'un séjour en harmonie avec une nature protégée du tourisme de masse. Le lieu est en effet propice à une retraite sous le signe de la gastronomie, des plaisirs sportifs et balnéaires, du bien-être, de la méditation et de la remise en forme.

Une cuisine de produits locaux et frais est servie dans les quatre restaurants qui offrent une jolie variété d'ambiances et de styles : gastronomie méditerranéenne au Luna en bord de mer, d'inspiration mexicaine et latine au Mezcla, service en continu à The Glasshouse et typiquement turque au Lokal avec les incontournables mezzés égéens, célébrant les saveurs côtières de la région. Outre le farniente sur la plage, les sports nautiques non motorisés et les balades en forêt, l'hôtel Ahāma propose une démarche holistique originale à travers la découverte de disciplines comme le Tai Chi, le Qi Gong, le Watsu et une guérison par le son, accompagnée d'expériences musicales acoustiques intimes, dispensée dans le Sound Temple. Un sanctuaire de quiétude dessiné par le célèbre architecte mexicain Héctor Esrawe.



© MLWINDIA@MAC.COM



© MLWINDIA@MAC.COM

02

## RELAIS & CHÂTEAUX ENOWA YUFUIN YUFU CITY, JAPON

19 chambres (dont 10 villas) – à partir de 920€ la nuit (all inclusive)

Enfants acceptés à partir de 13 ans

Jimgu Restaurant, cuisine gastronomique végétale

Onsens privés riches en minéraux

Niché entre les montagnes de Kyushu, surplombant la ville thermale de Yufuin, le Relais & Châteaux Enowa Yufuin est un sanctuaire dédié à la nature, à la gastronomie et au bien-être. Conçu comme une retraite botanique et sensorielle, il vous invite à la reconnexion avec vous-même, vos proches et les cycles de la terre. L'architecture moderne et élégante de Enowa Yufuin se fond harmonieusement dans cet environnement où le bois noble, le béton ciré et la pierre composent une décoration raffinée aux lignes fluides tout en respectant les codes des traditions japonaises. Dans les chambres et dans les villas, chacune dotée de son propre onsen, règne une quiétude enveloppante. Ici, rien ne doit heurter le regard mais plutôt l'inviter à glisser à travers l'architecture pour se perdre ensuite dans la contemplation de Yufuin et du mont Yufu au loin.

C'est dans cet écrin que s'exprime toute la philosophie du chef Tashi Gyamtso au restaurant Jimgu. Né dans un village tibétain et formé à New York, le chef compose une cuisine végétale de la ferme à la table qui rend hommage à la terre. La plupart des produits sont cultivés à la ferme ENOWA ou sourcés auprès de fermiers et artisans locaux soigneusement choisis. Chaque repas est une cérémonie, un hommage à la générosité de la région. Au-delà de la table, le bien-être à Enowa Yufuin se prolonge au spa et dans les saunas au sommet de la colline, où le bain Enowa-no-Yu infusé de plantes botaniques invite à la relaxation profonde. L'expérience est entière avec un cocktail aux herbes servi dans le jardin d'hiver, où la nature et la sérénité se rejoignent en parfaite harmonie.



© Enowa Yufuin



© Enowa Yufuin

03

## RELAIS & CHÂTEAUX JÔNT WASHINGTON D.C., ÉTATS-UNIS

2 étoiles Michelin

16 couverts, menu à partir de €360 par personne

Accord mets et vins €250 par personne

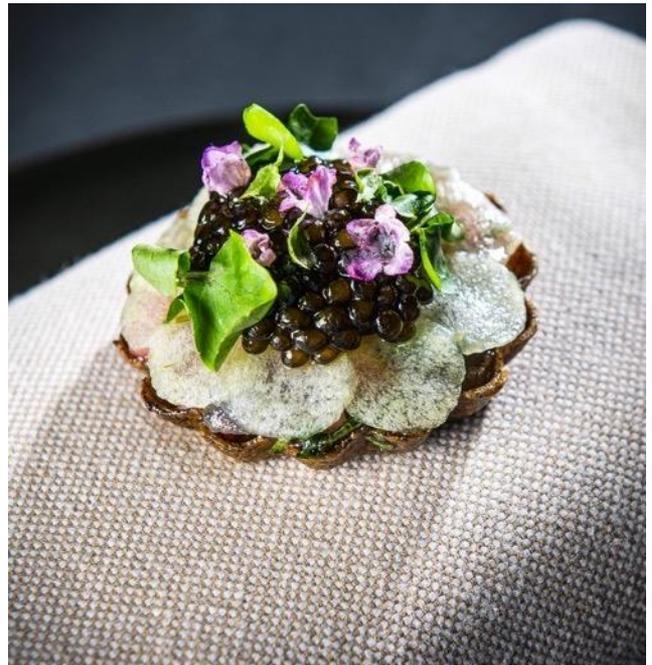
Ouvert au dîner uniquement, du mercredi au dimanche

À quelques minutes à peine de la Maison Blanche, la 14ème rue avec ses immeubles victoriens et ses galeries d'art est le cadre idéal pour une adresse aussi originale que le Relais & Châteaux Jônt, la table dirigée par Ryan Ratino. Considéré aux États-Unis comme une figure montante de la gastronomie américaine (il a ouvert son premier restaurant à 26 ans), le jeune chef embrasse son métier avec une gourmandise créatrice. Les convives sont guidés par un escalier jusqu'au comptoir baigné de lumière, où une playlist aux accents hip-hop résonne en arrière-plan. La cuisine ouverte leur permet d'observer l'équipe de chefs travailler en parfaite harmonie à la préparation d'un repas raffiné. Ouvert exclusivement pour le dîner du mercredi au dimanche, le restaurant propose un parcours gastronomique entre des combinaisons de saveurs équilibrées et un service attentionné.

À la fin du repas, pour déguster le dessert, les invités sont conduits dans une toute autre salle, contrastant avec le grand comptoir, ornée d'un papier peint baroque et aménagée de tables et de banquettes aux coussins moelleux. Ayant intégré toutes les techniques, le chef aborde son métier de manière décomplexée. S'il s'inspire de la cuisine japonaise, c'est en s'appuyant sur des ingrédients simples et parfaitement sélectionnés. Les hôtes, comme les critiques, vantent l'imagination de ses créations et leur palette de saveurs à l'image de ses tartes au tartare de wagyu et mamite à base d'orge japonaise, du sawara grillé avec une sauce à la betterave et à la grenade ou de son riz sasanishiki de Miyagi garni de crabe royal, beurre mûré et truffe.



© Jônt



© Jônt

04

## RELAIS & CHÂTEAUX HÔTEL LES ROCHES LE LAVANDOU, FRANCE

Ouverture en juin 2025

40 chambres (dont 7 suites) – à partir de 600€ la nuit

L'Oursin, cuisine méditerranéenne gastronomique

La Langouste sur le Toit, cuisine de partage, grillades

La Piscine, cuisine fraîche et légère à déguster du bout des doigts

Spa l'Oiseau Bleu surplombant la mer

Propriété sœur du Relais & Châteaux Les Barmes de L'Ours

Comme un bateau prêt à prendre le large, ce bâtiment en pierre blonde de Bormes est amarré dans la baie d'Aiguebelle au Lavandou. Adresse mythique de la Côte d'Azur, le Relais & Châteaux Hôtel Les Roches se réinvente grâce au travail du cabinet marseillais Pietri Architectes. Respectueuse de son passé et de son environnement, cette propriété s'inscrit dans l'esprit de la Riviera française. S'il affiche une élégance classique, respectueuse de l'histoire de l'édifice, l'hôtel évoque une esthétique moderne qui s'exprime notamment dans le choix des matériaux contemporains.

On retrouve ce style épuré dans la décoration des chambres et suites lumineuses qui s'ouvrent sur la Grande Bleue et se prolongent par des balcons ou des terrasses. La piscine extérieure dominant la mer bénéficie elle aussi de la vue exceptionnelle sur l'Île du Levant. Pour compléter cette escapade marine, le chef Antoine Gras signe une carte aux saveurs méditerranéennes, au restaurant gastronomique l'Oursin. Nichée sur le toit de l'hôtel Les Roches, une table de partage prend place à la tombée de la nuit où poissons et viandes à la braise se déclinent avec simplicité. Après une journée à la plage ou une sortie en mer, le spa L'Oiseau Bleu, écrin de sérénité inspiré par la Méditerranée, ouvre ses portes pour une parenthèse de bien-être absolue. Les pieds dans l'eau, baigné de lumière naturelle et bercé par la douce méloodie des vagues, cet espace invite à la détente.



© Hôtel Les Roches



© Hôtel Les Roches

05

## RELAIS & CHÂTEAUX RAN BAAS THE PALACE PATIALA, INDE

35 suites – à partir de 575€ la nuit  
Neel, cuisine du Punjab  
The Patiala Bar

Visiter l'Inde et dormir dans un authentique Palais de Maharadja... c'est le rêve de tout voyageur. Une expérience qui s'avère inoubliable en séjournant au Relais & Châteaux Ran Baas The Palace à Patiala, au Punjab. La propriété qui abritait autrefois la demeure des épouses du Maharadja, au sein de la plus grande résidence privée d'Asie, avait traversé les épreuves du temps et il a fallu une dizaine d'années de travaux pour lui redonner son lustre d'antan. La rénovation menée sous la direction d'Abha Narain Lambah, l'architecte indienne spécialisée dans la conservation et la restauration de monuments historiques, a permis de remettre en valeur les magnifiques éléments d'origine. Associés à un mobilier en bois sculpté, les fresques dorées, les sols en marbre, les tapis soyeux et les lustres de cristal confèrent à Ran Baas The Palace une atmosphère somptueuse qui rappelle les splendeurs des siècles passés.

Les chambres et suites permettent aux hôtes de profiter de la quiétude du grand patio ou du jardin. Ils sont aussi invités à s'offrir une évasion au royaume des saveurs du Punjab dans les deux restaurants : Neel qui décline, sous une forme raffinée, une gastronomie régionale enrichie par l'influence des bazars locaux et de la cuisine de rue populaire ; et The Patiala Bar qui incarne l'hospitalité et l'esprit de célébration du Punjab. Un voyage à l'écart des sentiers battus du triangle d'or, dans l'Inde de toujours, qui se poursuivra par la découverte des monuments historiques de Patiala, par un cours de cuisine ou par un massage au spa.



© Ran Baas



© Ran Baas

06

## RELAIS & CHÂTEAUX SUBLIME RESTAURANT GUATEMALA CITY, GUATEMALA

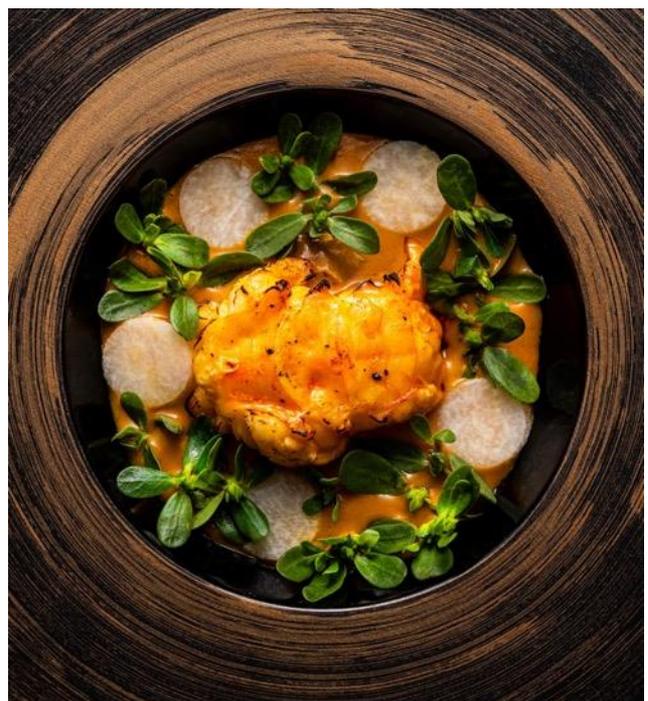
50 couverts, prix moyen €110

Au cœur de l'Amérique centrale, le Guatemala est un pays étonnant situé sur une terre privilégiée avec plus de 35 volcans, pas moins de 365 microclimats et 4000 ans d'histoire avec les Maya. Un passé et un environnement exceptionnels qui font de ce petit pays essentiellement agricole un paradis pour les cuisiniers à la recherche de produits de qualité et chargés d'histoire. Fier des attraits de son pays, le chef Sergio Díaz a voulu aller encore plus loin dans son désir de faire briller la gastronomie guatémaltèque.

La cuisine qu'il propose au Relais & Châteaux Sublime Restaurant est le résultat de recherches minutieuses menées en compagnie de l'anthropologue Jocelyn Degolado. Ensemble, ils ont identifié les étapes importantes et les ingrédients de l'époque pré-hispanique jusqu'à nos jours et les ont utilisés afin de concevoir des plats retraçant en l'histoire du Guatemala en douze étapes. Baptisé Lake Peten Itzá, Tak'alik Ab'aj, Uaxactún, Quiriguá, Tikal et Iztapa Port Kamina Juyú, les plats évoquent des périodes et des lieux qui ont contribué à façonner l'âme du pays tels que des sites archéologiques, des paysages et des ports commerciaux. Sergio Díaz estime que la cuisine est un art permettant non seulement d'exprimer son amour pour l'héritage de son pays mais aussi de le faire ressentir à ses invités à travers des plats évoquant la mémoire, la culture et la beauté. Une démarche ambitieuse grâce à laquelle le restaurant Sublime figure parmi les meilleures tables du monde selon le classement des 50 Best Restaurants d'Amérique Latine et figure à la tête de ce classement depuis 2022.



© Sublime Restaurante



© Sublime Restaurante

07

## RELAIS & CHÂTEAUX THE COVE ELEUTHERA GREGORY TOWN, BAHAMAS

22 chambres (dont 6 suites et 4 villas) – à partir de 1800€ par nuit

Séjour de 2 ou 3 nuits minimum

Freedom Restaurant & Sushi Bar, menu d'inspiration asiatique

Gregory Town Grill, grill en extérieur

Point Bar, cocktails, bières, vins et plus

Spa Body Bliss

Propriété sœur du Relais & Châteaux Mii Amo et Relais & Châteaux Twin Farms

Le Relais & Châteaux The Cove Eleuthera est posé au bord de deux adorables criques privées frangées de sable blanc qui jalonnent le rivage des îles des Bahamas. La blancheur étincelante du sable, les bleus changeants de la mer et le vert de la végétation maritime composent la palette de cette île aux allures de paradis tropical, considérée par certains comme le secret le mieux caché de l'archipel. Sur quelques hectares de quiétude ensoleillée sont dispersés des lodges immaculés dessinés sur le modèle des maisons bahaméennes. Ils offrent une poignée de suites au mobilier contemporain dans des teintes douces apaisantes et quatre villas dont deux avec piscine privée.

Les deux restaurants panoramiques proposent un choix de cuisines où la fraîcheur des produits le dispute à la créativité du chef. Carte d'inspiration asiatique au Freedom Restaurant & Sushi Bar et poissons grillés servis en terrasse au Gregory Town Grill. Posé sur l'unique hauteur de la côte, le Point Bar est le lieu idéal pour un cocktail tropical en regardant les tortues de mer qui nagent en contrebas pendant que le soleil se fond dans l'océan. Plongée sur les fonds coralliens, paddle, kayak de mer, randonnée guidée au cours de laquelle vous observerez des oiseaux locaux et migrateurs attirés par la végétation indigène le long du sentier sinueux, massage relaxant au spa ou cours de yoga pour saluer le soleil, à The Cove Eleuthera, les journées seront rythmées par les nombreuses expériences proposées.



© Toni Marie Photography



© Toni Marie Photography

08

## RELAIS & CHÂTEAUX MYCONIAN SUNRISE MYKONOS, GRÈCE

Ouverture le 10 mai 2025

40 chambres (dont 1 suite) – à partir de 185€ la nuit

Sunrise Tavern, cuisine méditerranéenne

Spa avec 5 cabines de soins

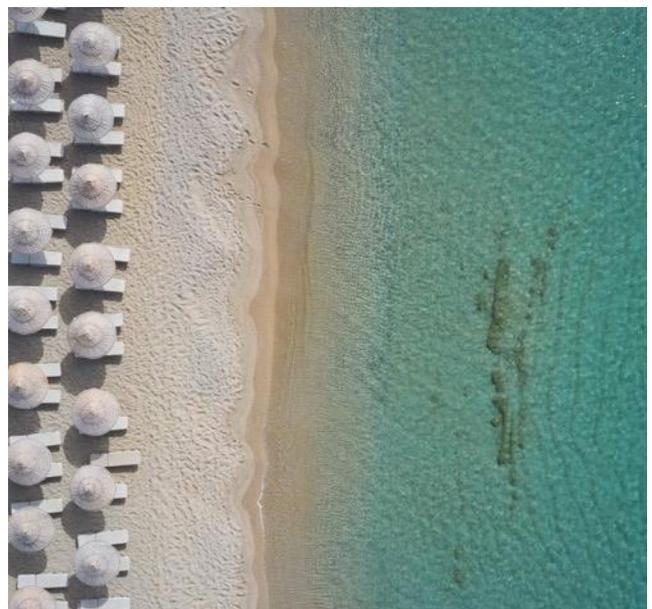
Propriété sœur des Relais & Châteaux Myconian Utopia Resort, Relais & Châteaux Myconian Korali, Relais & Châteaux Myconian Ambassador Thalasso Spa

Avec ses maisons dont le blanc étincelant se détache sur le fond bleu du ciel, Mykonos illustre parfaitement la beauté lumineuse des îles grecques. Île la plus animée de l'archipel des Cyclades, elle réserve cependant quelques pépites d'élégance et de charme, lovées dans quelques lieux tranquilles du littoral. L'un de ces trésors est le nouvel hôtel de la prestigieuse collection Myconian, le Relais & Châteaux Myconian Sunrise. Posé sur les collines rocheuses de la côte sud, l'établissement domine la jolie plage de sable doré d'Agrari. Il offre ainsi à ses hôtes un panorama d'exception sur la mer et l'accès direct à une plage privée.

Sa toute récente rénovation met en valeur l'architecture traditionnelle des Cyclades. Les chambres et suites aux murs chaulés associés à des matériaux naturels comme la pierre et le bois se déploient dans une succession de patios et de terrasses plantés de palmiers et ébouriffés de bougainvilliers roses et blancs. Toutes les chambres sont baignées par une lumière exquise, donnent sur la mer Egée et affichent une décoration au design épuré associé à des touches rétro des années 70. Au-delà de son cadre idyllique, le Myconian Sunrise offre à ses hôtes le meilleur de la gastronomie grecque. Composée par le chef Ilias Maslaris, elle est servie à la Taverna et au Sunrise Bar, l'endroit idéal pour une salade ou un poisson grillé à déguster les pieds dans le sable. Un séjour dans cette maison est une invitation envoûtante à découvrir l'art de vivre méditerranéen dans toute sa splendeur.



© Dimitris Chachlas



© Dimitris Chachlas

09

## RELAIS & CHÂTEAUX VILLA PÉTRUSSE LUXEMBOURG, LUXEMBOURG

Ouverture le 1<sup>er</sup> juin 2025

21 chambres (dont 3 suites) – à partir de 465€ la nuit

Réservé aux adultes

Le Lys, cuisine luxembourgeoise avec une touche asiatique

1 cabine de soin

Propriété sœur du Relais & Châteaux Hôtel le Place d'Armes

Au pied de la vieille ville de Luxembourg, niché dans un parc plus que centenaire dessiné par le célèbre paysagiste Edouard André, le Relais & Châteaux Villa Pétrusse s'est installé dans une demeure privée, joyau architectural et emblématique de la transformation de la ville à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle. Il aura fallu plus de 5 années de rénovation pour redonner à ce bel édifice son élégance raffinée et son lustre d'antan, illustrant le style de vie bourgeois de cette époque. Les travaux ont été menés d'une main de maître par Tristan Auer. Afin de réveiller cette belle endormie en douceur, l'architecte d'intérieur, réputé pour son habileté à mélanger les styles et les époques, a tenu à préserver l'esprit et le charme d'une demeure intimiste. Le mobilier, les matières, les coloris, tout évoque le raffinement discret d'une maison de famille habitée par des amateurs d'art avisés.

Les chambres sont décorées de reproductions d'aquarelles du célèbre peintre post impressionniste luxembourgeois, Sosthène Weis dont les œuvres transcrivent les lumières vibrantes de la ville de Luxembourg. Toutes offrent une vue imprenable sur le parc et la Pétrusse, la rivière qui donne son nom à l'hôtel. Cette subtile combinaison entre passé et présent infusant l'atmosphère de la Villa a également été source d'inspiration pour Kim de Dood, le chef du restaurant Le Lys. Il invite ses hôtes à un voyage gastronomique à la découverte d'une cuisine de tradition luxembourgeoise teintée d'influences asiatiques et respectueuse des saisons.



© Tristan Auer et Amaury Laparra



© Tristan Auer et Amaury Laparra

10

# RELAIS & CHÂTEAUX DOMAINE MOUFLON D'OR ZONZA, FRANCE

Ouverture le 27 mai 2025

20 chambres (dont 8 suites) et 2 bergeries individuelles

Restaurant A Nepita, cuisine gastronomique du terroir corse

Une propriété sœur du Relais & Châteaux Grand Hotel de Cala Rossa

C'est la Corse de l'intérieur, celle du maquis et des montagnes qui est offerte aux hôtes du Relais & Châteaux Domaine Le Mouflon d'Or. Cette imposante demeure patricienne construite au début du siècle dernier, se dresse entre cèdres du Liban et châtaigniers séculaires dans un parc d'une vingtaine d'hectares au cœur du massif de l'Alta Rocca. Redécouverte par Lise Canarelli et Anthony Bornea, qui sont à la tête du Relais & Châteaux Grand Hôtel de Cala Rossa, la vaste bâtisse a bénéficié d'un ambitieux programme de réhabilitation. Une rénovation menée avec le souci de composer, dans les 20 chambres et suites, une atmosphère de raffinement et d'élégance contemporaine, tout en conservant l'essentiel des éléments iconiques du lieu. Les façades, le faitage, les belles cheminées intérieures continuent ainsi à évoquer le charme de la Belle Epoque.

Les voyageurs d'aujourd'hui peuvent apprécier le confort de la maison principale avec sa vue sur les Aiguilles de Bavella ou faire l'expérience d'un séjour en pleine nature dans l'une des 2 bergeries du domaine. Avec son restaurant proposant une cuisine méditerranéenne composée par Sébastien Chauchat, le Domaine Mouflon d'Or est idéal pour prendre la mesure de l'authenticité de l'hospitalité corse. Les amateurs de randonnée, de VTT et de canyoning apprécient les possibilités offertes par l'environnement de l'hôtel qui est sur le parcours du fameux GR20, et pour la détente, une piscine extérieure chauffée est à disposition. Dès 2026, les 1200m<sup>2</sup> du spa NUCCA, utilisant des cosmétiques issus du maquis corse, compléteront ces moments de sérénité.



© cmoirenc



© cmoirenc

11

## RELAIS & CHÂTEAUX GRAND HOTEL PARKER'S NAPLES, ITALIE

67 chambres (dont 20 suites) – à partir de €557 la nuit  
George Restaurant, 2 étoiles Michelin 2023  
Bidder Terrace cocktail & all-day dining, cuisine traditionnelle

Face à sa baie grandiose, Naples a été convoitée à toutes les époques. Par les envahisseurs successifs d'abord, puis par les voyageurs qui faisaient le fameux Grand Tour dès le 16ème siècle. C'est pour eux qu'a été construit en 1870 le Grand Hôtel Parker's. Premier établissement prestigieux de la ville, il a eu le privilège d'accueillir nombre de célébrités et d'écrivains parmi lesquels R.L. Stevenson, Virginia Woolf ou Oscar Wilde. Depuis sa position privilégiée sur une colline du quartier élégant de Chiaia, au pied des jardins de la Villa Floridiana, le Relais & Châteaux Grand Hôtel Parker's domine un panorama d'exception. A droite, la pointe de Posillipo, à gauche, au-delà du Vésuve, la ville de Sorrente et, dans le lointain, les îles d'Ischia et de Capri s'offrent aux hôtes pour une escapade insulaire...

Avec leur parquet en point de Hongrie, leurs lustres à pampilles, leurs draperies soyeuses et leur mobilier d'époque, les chambres et les suites offrent le charme discret d'un certain classicisme raffiné. Un parfum d'élégance et de Dolce Vita s'exprimant également au restaurant The George où le chef Domenico Candela exécute une partition qui sublime les finesses de la cuisine napolitaine. Ses recettes sont accompagnées par une belle carte de vins dont les crus de la Villa Matilde Avallone, un vignoble régional exploité par la famille propriétaire de l'hôtel. Au restaurant gastronomique comme sur le rooftop, mets et boissons s'apprécient en contemplant le spectacle éternel de la baie de Naples.



© cmoirenc



© cmoirenc



## À PROPOS DE RELAIS & CHÂTEAUX

Créée en 1954, Relais & Châteaux est une association qui réunit une collection exceptionnelle de 580 hôtels et restaurants indépendants dans le monde. Les femmes et les hommes qui l'incarnent, exerçant le plus souvent en famille, s'engagent à faire vivre et partager leur culture locale, et à transmettre leur passion pour le beau et le bon.

---

[www.relischateaux.com](http://www.relischateaux.com)

@relischateaux

#relischateaux

#deliciousjourneys

---