

Relais & Châteaux accueille neuf nouveaux membres au sein de son réseau



**Dyvig Badehotel | Thornbury Castle | Ballynahinch Castle | Aïda Hotel & Spa | Maison Décotterd
| Brindos Lac & Château | Stonehaver Le Manoir | Hotel Alex Lake | Restaurant Saisons**

Dyvig Badehotel, Nordborg, Danemark

C'est sur l'île d'Als, au sud du Danemark, que se dévoile le Dyvig Badehotel, comme posé entre une campagne luxuriante et les eaux de la mer Baltique. Ici, la préciosité de ce petit hôtel de 17 chambres et 4 suites se conjugue avec tranquillité et discrétion : on y vient pour être hors de l'agitation, et sans doute un peu hors du temps. Le chef Christian Lebech privilégie, pour concocter ses menus de saison dans son restaurant gastronomique, les produits locaux, ceux issus de la mer notamment. À la brasserie de l'hôtel, on trouvera des mets typiquement danois dont une spécialité, le sandwich « stjerneskud ».



Thornbury Castle, Gloucestershire, Angleterre

Défier le roi Henri VIII : telle était l'ambition d'Edward Stafford, Duc de Buckingham, qui fit bâtir Thornbury Castle, au sud-ouest de l'Angleterre. La fière silhouette de ce château typique de l'architecture Tudor s'élève toujours à quelques encablures de Gloucester, presque comme elle apparaissait à ses origines. Massive et intime, chaleureuse et chargée d'Histoire, elle invite au calme et à la découverte des coutumes anglaises, dans des chambres dignes de la famille royale. Le chef Carl Cleghorn cuisine les légumes du jardin et les produits des agriculteurs locaux, proposant à la fois des menus traditionnels et des menus végétariens.



Ballynahinch Castle, Connemara, Irlande

Un paysage de basse montagne en arrière-plan, les forêts verdoyantes qui le choient, les eaux tranquilles de la rivière Owenmore à ses pieds : Ballynahinch Castle a tout de la carte postale. À l'ouest de l'Irlande, ce château réussit le prodige d'être à la fois majestueux et chaleureux, sophistiqué et simple. Ses chambres douillettes, aux larges bow-windows, sont autant de petits tableaux d'intérieur de campagne irlandaise. Le chef David Bodas Gutierrez combine un savoir-faire traditionnel avec ses connaissances en tant que nutritionniste, prouvant à l'envi que la cuisine gastronomique peut parfaitement être équilibrée.



Aïda Hotel & Spa, Crans Montana, Suisse

Un chalet de prestige, avec une vue à couper le souffle sur les Alpes et la station suisse de Crans Montana, voilà ce qui attend les visiteurs — adultes uniquement — dans cet hôtel de 18 suites récemment rénové, faisant la part belle à l'espace dans chacune d'elles. L'espace, c'est aussi ce qui marque quand on découvre le spa : 300 m2 de bien-être, idéal après une journée de randonnée ou de ski. Étoilé au Michelin, le chef Franck Reynaud, passionné de sa région, en sublime les saveurs traditionnelles, à travers ses puddings de bolets ou ses mousselines de pomme de terre à la truffe, par exemple. Ouverture en décembre 2021.



Maison Décotterd, Montreux, Suisse

Au cœur de la Riviera vaudoise, ce restaurant gastronomique installé dans l'ancien hôtel Bellevue, au sein de la prestigieuse école hôtelière de Glion, offre un panorama sublime sur le lac Léman et les Alpes, dans une atmosphère Belle-Époque fidèle à l'esprit des lieux. Doublement étoilé au Michelin, le chef Stéphane Décotterd revendique une cuisine « résolument responsable et audacieuse, mais jamais figée, à l'image des eaux de ce lac qui m'inspire tant. » En 2018, Stéphane Décotterd s'est tourné vers le 100 % local, allant chercher le matin ses herbes qui parfument ensuite brochets, tanches et omble chevaliers.



Brindos, Lac & Château, Anglet, France

À quelques minutes de l'aéroport de Biarritz, le château de Brindos vient d'être rénové et rouvrira au printemps 2022. Ses parties communes, comme ses 29 chambres et suites, réaffirment son identité d'inspiration espagnole et mauresque, entretenant l'atmosphère de fête que le lieu cultive depuis son origine. Le lac privé de 12 hectares invite à la contemplation, mais pas seulement : il accueille aussi dix suites flottantes, comme autant de refuges oniriques. Deux piscines, l'une intérieure et l'autre extérieure, ainsi qu'un vaste spa complètent le tableau. La table fera la part belle à la cuisine basque, à ses fromages, à ses vins, ainsi qu'aux produits de l'océan Atlantique.



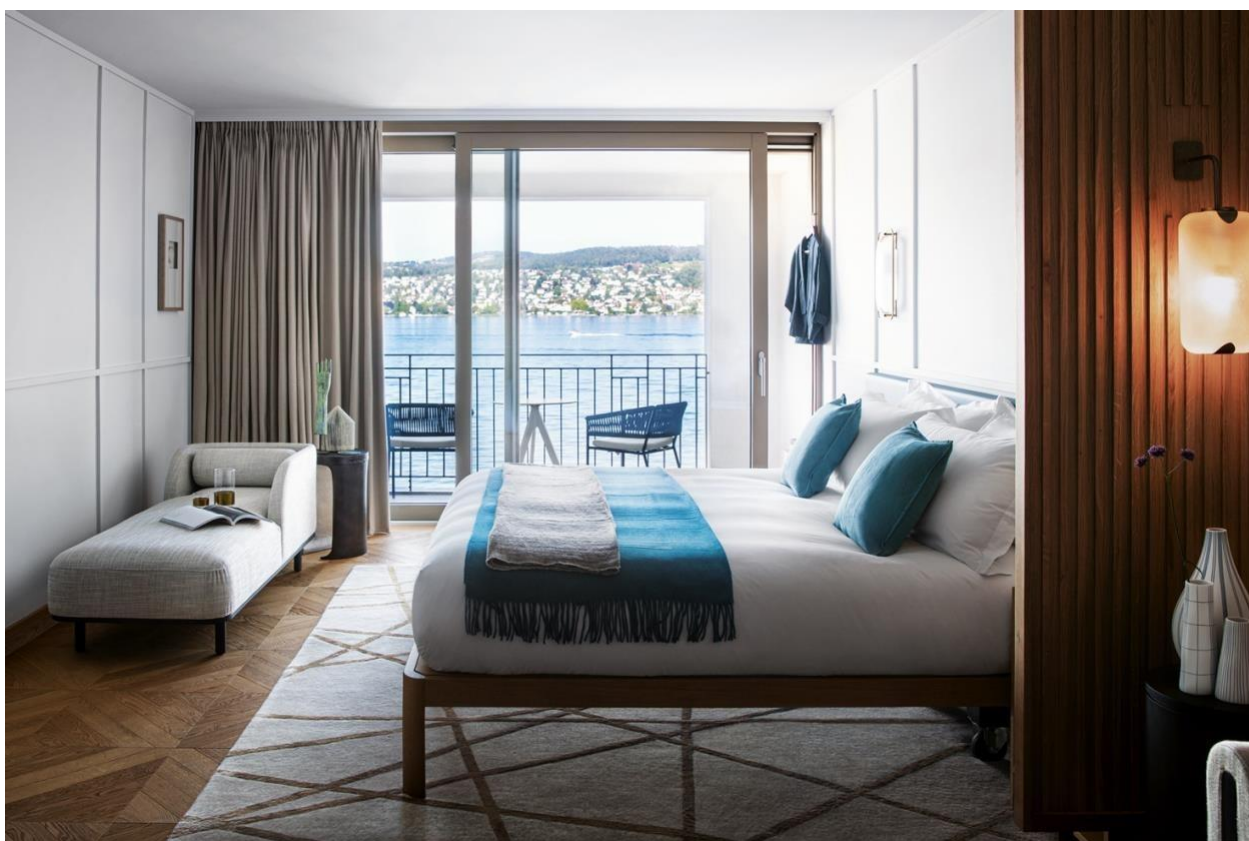
Stonehaven Le Manoir, Sainte-Agathe-des-Monts, Canada

C'est le Canada tel qu'on le rêve : entre forêts et lacs, Stonehaven déploie son élégance au cœur des Laurentides. Né en 1908, l'hôtel a été récemment rénové pour faire la part belle à l'esprit Art-Déco de ses primes années. Son jardin italien est un joyau du Québec, et ses 34 chambres vastes et cosy complètent un ensemble idyllique. Au restaurant, le chef français Éric Gonzalez marie produits frais et locaux aux classiques de la cuisine de son pays. Un moment suspendu, au cœur de l'une des plus spectaculaires régions de *La Belle Province*.



Hotel Alex Lake, Zurich, Suisse

Comme posé sur les eaux, cet hôtel offre une vue incomparable sur le lac de Zurich. Ses 41 suites et studios et ses deux penthouses laissent une place prépondérante à la lumière avec de larges baies vitrées et un design clair, chic et épuré. Côté restaurant, le chef Michael Schuler revendique un maximum de produits « de la ferme à l'assiette », combinant aliments locaux cultivés dans le jardin de la maison et saveurs du monde. Membre du groupe suisse The Living Circle, avec l'établissement Relais & Châteaux Castello del Sole à Ascona, l'Hotel Alex Lake s'inscrit dans une démarche écologique respectueuse de la nature, avec un objectif zéro plastique d'ici à 2023.



Restaurant Saisons, Lyon, France

Au cœur d'un parc centenaire, le Château du Vivier accueille, dans l'ouest lyonnais, le restaurant Saisons, vitrine de la prestigieuse école internationale des arts culinaires et de l'hôtellerie : L'Institut Paul Bocuse. Une jeune équipe talentueuse constituée de Florent Pansin, au parcours triplement étoilé, de Gaétan Bouvier, jeune meilleur sommelier de France et Davy Tissot, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'or 2021, transmet son savoir-faire et sa passion en initiant les futurs talents de demain provenant de 70 nationalités. Ils réalisent une cuisine d'émotions préparée à partir de produits du moment sélectionnés auprès des meilleurs producteurs locaux ou dans le potager du restaurant et sublimée par des associations de crus d'exception, pour ravir les gastronomes en quête de tradition et de modernité.



À propos de Relais & Châteaux

Créée en 1954, Relais & Châteaux est une association de 580 hôtels et restaurants d'exception dans le monde, tenus par des hommes et des femmes indépendants, tous animés par la passion de leur métier et très attachés à l'authenticité des relations qu'ils établissent avec leurs clients. Présents sur les cinq continents, des vignes de la Napa Valley à la Provence en passant par les plages de l'océan Indien, Relais & Châteaux invite chacun à découvrir de délicieux voyages et un art de vivre inscrit dans la culture d'un lieu et à partager une histoire humaine unique. 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