

# 10 ADRESSES GASTRONOMIQUES À VISITER LORS D'UN SÉJOUR EN VILLE



Photos

Imaginer le parfait séjour pour découvrir une nouvelle ville, c'est conjuguer trois ingrédients essentiels : une culture vibrante, une architecture et une histoire singulières, et bien sûr une gastronomie d'exception. Que vous optiez pour une destination culinaire emblématique comme Paris ou New York, ou pour un centre culinaire en plein essor tel que Quito ou Washington D.C., vous trouverez toujours une adresse gastronomique Relais & Châteaux à votre goût. De la quintessence de l'Italie, au cœur de Venise, aux trésors mayas du Yucatán, cette sélection saura éveiller votre envie de vivre une nouvelle aventure gastronomique.

# QUAND LA TRADITION FRANÇAISE RENCONTRE LA MODERNITÉ

## Relais & Châteaux Lucas Carton, Paris, France

Longtemps dirigé par le légendaire Alain Senderens, Lucas Carton demeure depuis les années 1860 une adresse incontournable de la haute gastronomie parisienne. Aujourd'hui, la maison est portée par le chef Hugo Bourny, qui a fait ses armes auprès des illustres Anne-Sophie Pic et Arnaud Donckele. Fidèle à l'esprit de la maison tout en la faisant évoluer, il propose une cuisine contemporaine inspirée par la nature et les produits de saison, guidée par la philosophie « terrain connu, terres inconnues » : explorer des horizons inattendus à partir de bases familières. Le charme opère aussi grâce au cadre historique : une salle à manger majestueuse ornée de miroirs, face à l'imposante église de La Madeleine.

Les menus se déclinent pour toutes les envies : quatre, cinq ou sept services, chacun pensé comme une véritable œuvre d'art – imaginez un bulot cuit au charbon et servi dans sa coquille, ou une asperge verte du Val d'Oise sublimée par une glace aux pousses d'épicéa – le tout accompagné des champagnes Pommery. Les amateurs de raffinement apprécieront également le menu caviar, avec des créations signatures telles que le veau aux algues et salicornes, couronné des précieuses perles noires de l'océan. Une étape incontournable sur la route de la gastronomie parisienne contemporaine.

*« Ma cuisine se distingue par une attention extrême portée au goût, une forte mise en valeur des légumes – que je m'efforce toujours de rendre désirables et gourmands, même lorsqu'ils divisent – et une volonté constante de dialoguer avec chaque convive. » – Chef Hugo Bourny*





## UNE ALLIANCE INTERNATIONALE PARFAITE

### Relais & Châteaux Le Bistrot Français, Bucarest, Roumanie

La France rencontre la Roumanie dans une somptueuse villa du XIX<sup>e</sup> siècle, nichée au cœur du Bucarest historique. Ancienne demeure de l'architecte français Albert Galleron, Le Bistrot Français séduit par son intérieur raffiné : lustres majestueux, œuvres d'art roumaines de la fin du XIX<sup>e</sup> et du début du XX<sup>e</sup> siècle, et un impressionnant piano à queue. Côté cuisine, place à un dialogue subtil entre terroir roumain et élégance française : poulet fermier local nourri au maïs, accompagné de morilles et d'une sauce au vin du Jura, tandis que la cave, forte de plus de 1 000 références, dévoile des crus d'exception, des bouteilles locales premium aux raretés de Bordeaux et de Bourgogne.

Le chef exécutif Sorin Miftode signe des menus variés : une carte gourmande où s'invitent risotto au homard et topinambour, ou encore des menus dégustation mettant à l'honneur des créations telles que les raviolis de foie gras sublimés par la truffe noire de Transylvanie. Le chef français Tom Meyer, du Relais & Châteaux La Chèvre d'Or, a fait bénéficier de son expertise le Bistrot Français pour enrichir l'expérience gastronomique et hisser encore plus haut l'excellence du lieu. Une raison de plus pour découvrir la beauté de Bucarest.

*« Je propose une cuisine française aux influences méditerranéennes et du Nouveau Monde, élaborée à partir de produits de saison et offrant une palette de saveurs et de textures. Mes créations, inspirées par ma sensibilité, invitent à une expérience qui éveille tous les sens. » – Chef Sorin Miftode*



03

## MÉMOIRE ALSACIENNE ET HORIZONS CONTEMPORAINS

### Relais & Châteaux Au Crocodile, Strasbourg, France

Institution strasbourgeoise fondée en 1840, Au Crocodile poursuit aujourd'hui son histoire avec un regard neuf – fidèle à l'âme des lieux, mais résolument tourné vers l'avenir. Derrière sa façade classique se dévoile un décor repensé : lumières feutrées et matières nobles dialoguent avec la célèbre fresque du peintre français François Adolphe Grison, représentant une fête villageoise sur la place Sainte-Madeleine. La figure emblématique du restaurant – le crocodile naturalisé rapporté du Nil par le capitaine Ackermann en 1801 – veille toujours sur les convives depuis sa vitrine, tandis que l'élégance moderne s'accorde à l'histoire dans une harmonie de tapis moelleux, bouquets colorés et nappes immaculées.

En cuisine, le chef Romain Brillat signe des plats à la carte et des menus dégustation où le produit règne en maître. Le rythme des saisons donne la cadence et le terroir alsacien devient le fil conducteur d'une expérience mêlant raffinement et gourmandise. Les légumes proviennent de la Meinau, le pain de la boulangerie de Jimmy et Élodie, et la mozzarella de bufflonne d'une ferme alsacienne. Attendez-vous à des créations centrées sur le produit, comme l'omble chevalier aux cerises d'Alsace ou le veau aux morilles et vin Otter d'Alsace. Au Crocodile, c'est une équipe de trente artisans du plaisir, unis par une promesse : offrir un moment intemporel où chaque détail participe à une subtile harmonie.

« L'Alsace est ma muse. Nos menus reflètent ses paysages, ses traditions et ses saveurs, réinterprétés avec une sensibilité contemporaine. » – Chef Romain Brillat



## 04

# LE GOÛT D'ALAJMO AU CŒUR DE LA VILLE

### Relais & Châteaux Ristorante Quadri, Venise, Italie

Massimiliano et Raffaele Alajmo, célèbres pour leur restaurant emblématique Relais & Châteaux Le Calandre, niché dans la campagne de Padoue, signent à Quadri une expérience magique au cœur de la place Saint-Marc, dans la ville la plus romantique d'Italie. Depuis qu'ils ont repris cette institution du XIX<sup>e</sup> siècle en 2011, les frères Alajmo ont collaboré avec des artisans vénitiens et le designer Philippe Starck pour sublimer la beauté originelle du lieu tout en y insufflant une touche contemporaine.

Le chef exécutif Sergio Preziosa revisite les grands classiques vénitiens et italiens avec des produits locaux et les trésors de la lagune. Les menus dégustation déclinent des assiettes créatives et colorées, comme le turbot au citron accompagné de bigorneaux et palourdes de Vénus, ou encore des spaghettini refroidies au poisson cru et sauce aux coquillages. Côté cave, attendez-vous à des pépites italiennes méconnues, des étiquettes internationales et la collection personnelle des Alajmo. Le lendemain, prolongez l'expérience avec un petit-déjeuner en terrasse au Gran Caffè Quadri ou optez pour un déjeuner décontracté au Quadri, installé dans l'un des plus anciens cafés de Venise.

*« Notre inspiration vient de la ville et de son histoire : vivre le présent tout en restant conscient de ce qui fut. » – Chef Sergio Preziosa*





05

## LA CUISINE SINGULIÈRE DU YUCATÁN

### Relais & Châteaux Huniik, Mérida, Mexique

Mérida, ville historique, s'impose comme une destination gastronomique, et Huniik en est le symbole. Son nom, qui signifie « âme unique » en langue maya, reflète la philosophie du restaurant : magnifier la cuisine de la péninsule du Yucatán en valorisant les ingrédients de saison issus de petits producteurs et en honorant les incontournables comme le maïs. Aux commandes, le chef Roberto Solís, pionnier de la nouvelle cuisine yucatèque. Après avoir marqué les esprits avec Néctar en 2003 et travaillé dans des institutions telles que Per Se, The Fat Duck et Noma, il est revenu à Mérida pour ouvrir Huniik en 2019.

Derrière un mur pastel rose et jaune se cache une salle intimiste inspirée des cenotes – ces piscines naturelles au cœur des grottes emblématiques du Yucatán. Seize couverts seulement, chacun avec vue sur la cuisine ouverte où s'élabore une symphonie de plats élégants et colorés. Le menu dégustation revisite le patrimoine culinaire local : mangue à la sauce noire et crème de coco, chou-fleur twisté façon papadzul, ou encore la signature « tomate en trois façons », explosion de fraîcheur ponctuée d'un sorbet. Une immersion totale dans l'âme yucatèque à travers le regard d'un chef visionnaire.

*« Chez Huniik, mes plats sont des hommages à l'âme du Yucatán. En travaillant avec les producteurs locaux et en respectant les techniques ancestrales, nous préservons les traditions tout en les interprétant avec un regard contemporain. » – Chef Roberto Solís*



06

## L'ÉLÉGANCE DES ANDES

### Relais & Châteaux Zazu, Quito, Équateur

Seul restaurant Relais & Châteaux d'Équateur, Zazu incarne des valeurs profondes : respect de l'environnement via une pêche durable et cuisine centrée sur les produits locaux, tels que la rascasse des Galápagos, les pommes de terre natives ou le cacao équatorien. Le chef Wilson Alpala signe un menu dégustation où grains andins, ceviche local et même cochon d'Inde confit se déclinent avec une élégance inspirée de sa formation française. Une carte à la fois gastronomique et végétarienne complète l'offre, avec des créations comme le crudo au cœur de palmier ou le ceviche de haricots et maïs.

Ne manquez pas la spectaculaire cave à vin de huit mètres de hauteur, qui abrite les plus belles étiquettes du pays, dont des crus locaux. Le cadre, chic et épuré, se prête à toutes les occasions : dîner romantique, repas d'affaires ou célébration. Quito s'affirme comme une capitale gastronomique sud-américaine, et jamais le moment n'a été aussi propice pour la découvrir.

*« Ma cuisine puise ses racines dans les Andes. Nous racontons la biodiversité équatorienne avec élégance et respect. »* – Chef Wilson Alpala



## 07

# L'ASCENSION DES SAVEURS

### Relais & Châteaux Saga, New York, États-Unis

Difficile de rivaliser avec la vue à 360° qu'offre Saga, perché aux 62<sup>e</sup> et 63<sup>e</sup> étages d'un gratte-ciel Art déco. L'iconique Empire State Building ou encore le pont de Brooklyn se contemplant depuis Overstory, le bar à cocktails primé situé au 64<sup>e</sup> étage. Imaginé par le regretté chef James Kent, Saga propose un menu dégustation saisonnier inspiré de son enfance new-yorkaise, mêlant techniques européennes et produits d'exception : Saint-Jacques au maïs grillé, caviar sur pain de maïs...

Depuis la disparition de Kent en 2024, l'équipe perpétue son héritage sous la houlette du chef Charlie Mitchell, qui puise dans ses souvenirs d'enfance à Detroit pour des plats comme la dorade rouge à la crème fraîche et à l'aneth – et qui est devenu le premier chef afro-américain à décrocher deux étoiles. Saga, c'est autant l'assiette que l'expérience : quatre heures dans un lieu aussi beau que chaleureux, accueillant et lumineux, aux tapis moelleux et tables en marbre, pour savourer des créations audacieuses face à un panorama inoubliable.

*« Saga, c'est créer des souvenirs qui s'élèvent au-dessus de la skyline. Nous tissons la culture new-yorkaise dans nos plats, avec raffinement et émotion. » – Chef Charlie Mitchell*





## LA CRÈME DES PRODUITS D'EXCEPTION

### Relais & Châteaux Jônt, Washington DC, États-Unis

La réputation de Washington DC comme capitale gastronomique ne cesse de croître, et il n'y a pas de meilleure raison pour visiter la ville qu'en se rendant à Jônt. Cette expérience au comptoir orchestrée par le chef Ryan Ratino propose un unique menu dégustation inspiré de la cuisine japonaise et sublimé par des produits d'exception. Depuis les 17 places disposées en L, les convives assistent à une chorégraphie culinaire rythmée par une playlist enjouée – le tout perché au-dessus de Bresca, le bistrot moderne français du chef.

Au programme : riz Sasanishiki au crabe royal, champignons maitake et truffe ; patate douce avec mousse grillée et glace vanille... Chaque assiette est un jeu de textures et de couleurs. Côté boissons, deux niveaux d'accords mets-vins, une option sans alcool ou un plongeon dans la vaste bibliothèque de sakés, spiritueux et cocktails. Jônt, dérivé de « jaunt » (escapade), porte bien son nom : une expérience multisensorielle et ambitieuse.

*« Chez Jônt, nous célébrons les produits les plus nobles avec précision et créativité. Nous nous engageons à sublimer les origines de chaque ingrédient tout en orchestrant une expérience inoubliable pour nos convives. » – Chef Ryan Ratino*



09

## UNE ODE AUX INGRÉDIENTS DANS LA DEUXIÈME VILLE DU JAPON

### Relais & Châteaux La Bécasse, Osaka, Japon

Pour une immersion dans l'excellence japonaise sublimée par la technique française, cap sur La Bécasse, où le chef Yoshinori Shibuya compose chaque jour des menus omakase à partir des trésors du marché local. Formé en France auprès des maîtres Paul Bocuse, Joël Robuchon et Alain Chapel, il marie le respect nippon pour le produit à son art et à sa technique pour créer des chefs d'œuvre : asperges blanches et calmars lucioles, maquereau sauté aux champignons maitake, huîtres Senposhi en gelée d'algues... le tout accompagné des plus grands crus français.

Le décor, minimaliste et chic, mêle de confortables fauteuils de cuir, une composition florale élégante, ainsi que des motifs géométriques pour le sol et le plafond. Quelques clins d'œil ludiques, comme les oiseaux sculptés posés sur chaque table, rappellent le nom français du restaurant, « *bécasse* ».

*« Ma philosophie est simple : respecter l'ingrédient. En mariant technique française et trésors saisonniers japonais, nous créons une harmonie entre deux mondes. »*

– Chef Yoshinori Shibuya



## LA CRÉATIVITÉ FRATERNELLE

### Relais & Châteaux Sührling, Bangkok, Thaïlande

Impossible d'évoquer la haute gastronomie bangkokienne sans citer Sührling. Ouvert en 2016 par les frères jumeaux Thomas et Matthias Sührling, il s'est imposé non seulement comme l'un des meilleurs restaurants de Thaïlande, mais comme l'un des meilleurs restaurants d'Asie – décrochant récemment trois étoiles, une rareté en Thaïlande.

Une oasis verdoyante enveloppe le restaurant, lui conférant le charme d'une maison de campagne au cœur de la ville. Dès que l'on emprunte l'allée menant à l'entrée principale, une sensation de calme s'installe, renforcée par l'accueil chaleureux qui attend à l'intérieur. À partir de là, tout n'est qu'Erlebnis – une expérience immersive portée par le menu dégustation des deux frères, où chaque bouchée créative reflète le terroir local et les souvenirs de leur enfance à Berlin-Est.

L'aventure débute par des amuse-bouches : une tarte feuilletée aux petits pois et champignons, suivie d'une fine gaufrette garnie de foie de canard, présentée comme une friandise et accompagnée d'un vinaigre à boire. Viennent ensuite un pain et beurre revisités, une truite twistée avec rhubarbe et faîne, puis un canard maturé rôti sur l'os en plat principal. En exemple de desserts, on y sert un abricot à la crème bavaroise et une touche finale pleine de tendresse dédiée à la grand-mère des chefs. Au cœur du tumulte de Bangkok, Sührling apparaît comme une échappée vers la nature et un voyage dans l'imaginaire des deux frères.

« Nous souhaitons mettre en lumière le meilleur de la cuisine allemande moderne, inspirée par nos souvenirs d'enfance et les recettes de notre famille. »

– Chefs Thomas & Mathias Sührling »





# 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.relaischateaux.com](http://www.relaischateaux.com)

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

#relaischateaux

#deliciousjourneys

---

## LA CUISINE CHEZ RELAIS & CHÂTEAUX

Présente sur cinq continents, le réseau Relais & Châteaux incarne une extraordinaire diversité de traditions culinaires, d'ingrédients et de savoir-faire.

En juin 2025, ses établissements comptabilisent un total de 388 étoiles Michelin, dont 45 étoiles vertes, illustrant l'engagement de l'Association en faveur de l'excellence gastronomique et du développement durable.

Ces distinctions prestigieuses mettent en lumière la créativité et la richesse culturelle qui s'expriment dans chaque assiette. Les chefs Relais & Châteaux continuent d'innover tout en célébrant les produits de leur terroir et leur patrimoine culinaire.