

14 NOUVELLES MAISONS REJOIGNENT LA COLLECTION RELAIS & CHÂTEAUX



Photos

RELAIS & CHÂTEAUX ACCUEILLE 14 NOUVEAUX MEMBRES AU SEIN DE L'ASSOCIATION. Partageant le goût de l'authenticité et du terroir, ces nouveaux membres portent désormais à 34 le nombre de maisons ayant intégré la famille Relais & Châteaux cette année.

« 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 quatorze 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 AUBERGE DU PONT DE COLLONGES – PAUL BOCUSE, Lyon, France

2 étoiles Michelin 2025

80 couverts, à partir de 230 €

Accord mets et vins 290 € par personne

Considéré par beaucoup comme le Pape de la gastronomie, Paul Bocuse a laissé derrière lui un héritage vivant, fait de traditions, de savoir-faire et d'inspirations, et une maison, le Relais & Châteaux Auberge du Pont de Collonges-Paul Bocuse. Derrière son emblématique façade verte aux volets rouges, cette imposante bâtisse abrite bien plus qu'un restaurant, c'est un lieu de célébration d'une cuisine de cœur vivante et intemporelle. La grande salle avec son sol carrelé caractéristique, ses murs ornés de tableaux, ses tables impeccablement nappées, évoque ces confortables auberges où l'on est assuré d'être traité avec égards et amitié. L'Auberge du Pont de Collonges, qui a célébré ses 100 ans, est toujours dirigée par la famille Bocuse. Les plats signatures de Monsieur Paul y dialoguent avec les nouvelles créations réalisées dans le respect de la tradition par les chefs *Meilleurs Ouvrier de France* Gilles Reinhardt et Olivier Couvin, fidèles au restaurant depuis plus de 30 ans. Aux côtés du chef pâtissier Benoit Charvet, champion du monde de desserts glacés, ils continuent d'écrire la suite de l'histoire. Pour sublimer cette expérience gastronomique unique, une cave exceptionnelle de 35 000 bouteilles, représentant 2 300 références, saura ravir les amateurs de grands vins. Que ce soit en cuisine, en salle ou en sommellerie, un véritable travail d'équilibriste est engagé au quotidien par les équipes pour ancrer le restaurant Paul Bocuse dans l'avenir.



02

RELAIS & CHÂTEAUX CASA DE CHÁ DA BOA NOVA, Leça da Palmeira, Portugal

2 étoiles Michelin 2025

30 couverts, à partir de 140 €

Accord mets et vins à partir de 135 € par personne

Les lignes futuristes de ce bâtiment, dessinées dans les années soixante par Álvaro Siza Vieira — l'une des grandes figures de l'architecture contemporaine — associées au béton blanc, bois sombre et angles aigus, ont valu au bâtiment le statut de Monument national du Portugal. Si l'édifice est la première originalité du Relais & Châteaux Casa de Chá da Boa Nova, l'autre, c'est la cuisine du duo de chefs formé par Rui Paula et Catarina Correia. Situé au nord de Porto, avec les vagues qui viennent s'écraser à ses pieds, ce lieu unique posé sur un rocher face à l'océan, est une source d'inspiration infinie pour les deux cuisiniers. « *Nous réalisons une cuisine ethno-émotionnelle, sans limites géographiques et libre dans ses influences, mais étroitement liée à nos racines culturelles, expliquent-ils. L'essentiel, c'est de préserver le goût authentique du produit* ». Le menu rend hommage au poète portugais Luís Vaz de Camões, et se décline en une succession de 6, 12 ou 21 plats, appelés « chants », destinés à mettre en valeur la qualité des produits de la mer et des saveurs locales. Ainsi, les fruits de mer s'associent au maïs, le poulpe au concombre doux, la crevette rouge aux brocolis et citron kaffir, le rouget aux asperges, le poisson coq aux endives. Une carte créative et généreuse, véritable ode à la nature, qui est récompensée par deux étoiles au Guide Michelin. La sélection de vins, composée de 452 références, majoritairement portugaises, met en valeur chacun des mets du restaurant Casa de Chá da Boa Nova.



03

RELAIS & CHÂTEAUX RESTAURANT PEARL MORISSETTE, Jordan Station, Canada

2 étoiles Michelin et 1 étoile verte 2024

55 couverts, à partir de 130 €

Accord mets et vins à partir de 60 € par personne

A priori, le Relais & Châteaux Restaurant Pearl Morissette, bâti sur un domaine agricole de 17 hectares, ressemble plus à une grange traditionnelle de l'Amérique du Nord qu'à un restaurant étoilé. Pourtant, cette grande bâtisse de bois noir, située non loin des rives du lac Ontario et des Chutes du Niagara, s'est vite imposée comme l'une des adresses incontournables de la scène culinaire canadienne. Un succès qui s'explique par le désir des deux chefs, Eric Robertson et Daniel Hadida, de tirer le meilleur parti des produits cultivés sur le domaine qui les entoure. Celui-ci comprend une ferme, un potager, un verger, une boulangerie et une cave. Ici, ils élaborent des vins provenant de leur domaine et des vignobles de Niagara, cultivés en biodynamie. C'est donc une carte issue d'un approvisionnement local, provenant d'une agriculture durable à petit échelle, qui est servie au Restaurant Pearl Morissette. Ainsi que le souligne Eric Robertson : « *les saveurs se développent dans les champs, puis sont interprétées dans la cuisine.* » Une interprétation où le savoir-faire et l'inventivité des cuisiniers sont au service du produit et respectent les saisons. Dans le cadre rustique chic de la grande salle à manger, baignée de lumière naturelle, ces assiettes révèlent toute la richesse de leurs saveurs. Les nombreuses récompenses reçues par l'établissement prouvent que les deux chefs ont vu juste.



04

RELAIS & CHÂTEAUX THE TORRIDON, Torridon, Écosse

18 chambres (dont 3 suites) – à partir de 530 € la nuit

1887 Restaurant, cuisine gastronomique de la ferme à la table

Bo & Muc, brasserie proposant une cuisine locale

Posé sur un domaine de 23 hectares, au bord du bleu profond du loch Torridon, cette demeure victorienne construite en briques rouges et hérissée d'une tour d'horloge ronde est une parfaite illustration du château écossais. Servant de pavillon de chasse au comte William King Noel, le Relais & Châteaux The Torridon, entouré d'une forêt de pins écossais, ouvre ses hautes fenêtres à guillotine vers la somptueuse beauté des Highlands. Il y règne une atmosphère de sérénité et d'élégance champêtre ressentie dès le hall et dans l'*Eilean Chasgaig Room*, la salle à manger dédiée à la reine Victoria. Un sentiment confirmé par la patine des lambris de la bibliothèque et du Whisky Bar qui déploie une incroyable collection de 365 single malts. Les 18 chambres et suites de l'hôtel The Torridon, situées dans la demeure principale et dans les anciennes écuries, affichent une décoration mariant la tradition à des touches d'originalité. À la table du restaurant 1887 (en référence à l'année de construction de la demeure), le chef Danny Young, qui a récemment été nommé *UK National Chef of the Year* par la *Craft Guild of Chefs*, sert une cuisine écossaise créative qui s'appuie sur la richesse des produits locaux et des légumes du potager qu'il cultive derrière la maison. Il faut pourtant se résoudre à quitter la quiétude de ce cocon chaleureux pour partir à la découverte des merveilles de la nature environnante. Randonnées pédestres ou sorties guidées à vélo, kayak de mer et pêche à la mouche, sorties en bateau sur le loch ou nage sous les cascades dans les gorges de Beinn Damh, ce sont là tous les attraits des Highlands qui s'offrent à vous.



05

RELAIS & CHÂTEAUX CASA DE SÃO LOURENÇO, Manteigas, Portugal

20 chambres (dont 5 suites) – à partir de 285 € la nuit

Restaurant Fatiga, cuisine traditionnelle de la ferme à la table

Spa de 400 m²

Le Relais & Châteaux Casa de São Lourenço se situe au centre du Portugal, dans la Serra da Estrela. Point culminant du pays, cette chaîne de montagnes abrite l'Estrela Géoparc, l'un des plus beaux parcs naturels de la péninsule ibérique, reconnu par l'UNESCO. C'est ici qu'a vu le jour, il y a plus de soixante-dix ans, l'une des premières *pousadas*, ces auberges de charme portugaises. Perchée dans les sapins, à 1 250m d'altitude, la maison enchante les amateurs d'activité en plein air, été comme hiver. La propriété a été entièrement redessinée par l'architecte Paulo Costa et le designer Nuno Gusmão. Ils ont tenu à conserver l'aspect minéral originel de cette construction montagnarde tout en lui ajoutant une profusion de terrasses panoramiques. La décoration colorée de l'hôtel Casa de São Lourenço, porte la griffe de l'artiste portugaise Maria Keil. Un design années 40 est associé à des créations artisanales résolument contemporaines : plafonds tapissés de laine burel, mobilier de créateurs et œuvres d'art. Les 20 chambres et suites chaleureuses s'ornent de larges baies vitrées qui permettent à tout instant de contempler le spectacle de la vallée glaciaire du Zêzere avec, au fond, le village de Manteigas. Au plaisir des yeux s'ajoute celui de la détente dans la douceur du spa et autour de sa grande piscine intérieure, et celui des papilles à Fatiga, le restaurant panoramique. Les chefs y servent une cuisine authentique, inspirée des repas de bergers traditionnels de la région.



06

RELAIS & CHÂTEAUX SAN MONTANO RESORT & SPA, île d'Ischia, Italie

62 chambres (dont 32 suites) et 1 villa – à partir de 350 € la nuit

La Veranda, cuisine traditionnelle de l'île d'Ischia

Franco's, spécialités de la mer

Spa thermal de 300 m²

Propriété sœur du Relais & Châteaux Borgo Santandrea

Si l'île d'Ischia est le secret le mieux gardé de la baie de Naples, elle a toujours été réputée pour la qualité de ses eaux thermales que fréquentaient déjà les Romains au temps de Cicéron. Posé sur une colline rocheuse surplombant la plage de San Montano et la marina du village de Lacco Ameno, le Relais & Châteaux San Montano Resort & Spa est une élégante retraite insulaire, à l'écart des foules. La famille De Siano veille sur cet hôtel, cultivant l'art de l'hospitalité italienne. Les bleus du ciel et de la mer se retrouvent dans la décoration des salons, des 62 chambres et suites, mais aussi dans le raffinement des arts de la table. Tout, ici, semble avoir été conçu pour mettre en valeur le panorama exceptionnel qui s'offre à nos yeux. Les îles de Capri et de Procida, le golfe de Naples et le Vésuve, composent un spectacle à 360° que l'on ne se lasse pas de contempler. Depuis les terrasses, les piscines à débordement surplombant la mer Tyrrhénienne jouxtent les tables des trois restaurants de l'hôtel San Montano Resort & Spa. Au menu du Franco, les produits de la mer sont rehaussés par les saveurs du potager. La Veranda propose, quant à elle, une cuisine typiquement ischienne, tandis que l'Acropolis offre le plaisir d'une authentique pizza napolitaine. Des moments de pur bonheur qui viendront compléter quelques heures de bien-être passées dans les cinq piscines thermales de l'hôtel ou entre les mains expertes des thérapeutes du Spa Bleu Océan.



07

RELAIS & CHÂTEAUX SEQUOIA LODGE, Adelaide Hills, Australie

14 suites – à partir de 800 € la nuit

Réservé aux adultes

Sequoia Lounge, cuisine australienne contemporaine

Spa thermal de 130 m²

À quelques kilomètres de la capitale de l'Australie-Méridionale, les collines d'Adélaïde, qui culminent au mont Lofty, abritent plusieurs parcs naturels protégés. Un espace vallonné préservé, donc, qui invite à profiter de la nature tout en découvrant l'un des vignobles les plus renommés du pays. C'est ici que le Relais & Châteaux Sequoia Lodge, un sanctuaire hédoniste, a dispersé ses hébergements dans d'élégantes suites posés sur une hauteur dominant la pittoresque vallée de Piccadilly. Pierre blonde, bois, verre, matériaux naturels et tissus soyeux composent une atmosphère apaisante et confortable dans les 14 suites, dont les balcons offrent un joli panorama sur la vallée. L'hôtel propose une large variété d'expériences pour profiter de ce cadre sauvage : arpenter les collines avec un guide, contempler les étoiles, ou rencontrer les koalas du parc animalier de Cleland. Réservée aux adultes, cette adresse invite aussi à la détente en commençant sa journée par une leçon de yoga au lever du soleil, avant de profiter des piscines à débordement et des massages ressourçants au spa. La gastronomie tient une place de choix lors d'un séjour au Sequoia Lodge, à l'occasion d'un dîner à la table du chef Nicolas Reverte ou le temps d'un pique-nique sous les frondaisons du domaine. Des moments sublimes par la dégustation de quelques-unes des 1 300 références qui composent la cave de l'hôtel, où les célèbres crus locaux sont mis à l'honneur.



08

RELAIS & CHÂTEAUX HOTEL BIACLYN HAKODATE, Hakodate, Japon

6 suites – à partir de 1 840 € la nuit

BIACYA, ingrédients locaux cuisinés selon les techniques françaises

Sushi Dokoro FUNAMI, menu sushi Omakase

Spa thermal de 130 m²

Cet hôtel a une histoire. Après sa construction en 1908 sur une colline du quartier résidentiel d'Hakodate, sur l'île d'Hokkaido, le bâtiment a servi de siège au consulat de la Russie Impériale. Il a récemment fait l'objet d'un important programme de travaux au cours duquel une nouvelle aile, dédiée au bien-être lui a été ajoutée. L'établissement qui vient d'ouvrir sous le nom de Relais & Châteaux Hotel Biaclyn Hakodate allie avec élégance le charme du classique et le style contemporain. Dans la demeure d'origine l'aile *Consulate*, qui abrite deux grandes suites de 100 mètres carrés, a conservé le charme du passé grâce aux éléments marquants de l'architecture de l'ancien bâtiment diplomatique : l'escalier monumental de bois sombre, le marbre à dallage géométrique du hall d'entrée, les plafonds à moulures, les lustres à pampilles, les vastes baies vitrées qui ouvrent sur le port en contrebas. Les suites, dotées de leur sauna, jacuzzi et jardin privés, s'habillent d'un mobilier de créateur en harmonie avec l'atmosphère somptueuse propre à l'Hotel Biaclyn Hakodate. L'aile Wellness dispose de quatre suites spacieuses et de leur jardin japonais, d'une piscine intérieure, d'un espace hammam-sauna et d'un brasero, qui invitent à des moments de sérénité avant de ponctuer la journée d'un délicieux dîner. Les invités pourront choisir entre une cuisine française nuancée d'influences japonaises et russes au restaurant BYACA, ou savourer des Ezomae sushi, préparés avec des produits de la mer d'une fraîcheur exceptionnelle au Sushi Dokoro FUNAMI.



RELAIS & CHÂTEAUX YTRI, île de Træna, Norvège

Ouverture en avril 2026

38 chambres (dont 6 suites) – à partir de 350 € la nuit

Séjour de 2 nuits minimum

Alma og, cuisine gastronomique de la mer

Second restaurant, cuisine traditionnelle façon bistrot

Espace bien-être de 250 m² avec piscine extérieure chauffée

Situé au large de la côte du Helgeland, dans le nord de la Norvège, l'archipel de Træna dresse ses sommets pointus sur le bleu sombre de la mer. En son cœur se trouve Husøy, l'une des plus anciennes communautés de pêcheurs du pays, qui abrite environ 400 habitants vivant en étroite harmonie avec la nature et les traditions. Cet héritage culturel profondément enraciné imprègne le Relais & Châteaux Ytri, une retraite unique dont l'ouverture est prévue en 2026. En vieux norrois, *ytri* signifie « extrémité », rendant hommage à son emplacement isolé, aux confins du monde. Ici, les hôtes seront immergés dans les traditions du cercle polaire arctique. Son architecture en bois, dessinée par les studios de design Vardehaugen/Bonaparte Interiør, s'inspire des habitations des pêcheurs norvégiens. Elle s'harmonise de manière durable dans son environnement naturel en ouvrant de larges baies vitrées, qui offrent des vues panoramiques sur la rude beauté des montagnes de l'archipel. À apprécier depuis les vastes salons, aussi bien que depuis les 38 chambres et suites décorées dans un style nordique épuré et chaleureux. Cette expérience de la vie scandinave se vivra également dans l'offre gastronomique, où chaque plat est inspiré de la pêche du jour et des ingrédients disponibles localement. Pour parfaire l'immersion locale, les voyageurs apprécieront les activités de découverte (randonnée, observation des baleines en saison) et de bien-être, depuis le sauna ouvert sur l'océan.



10

RELAIS & CHÂTEAUX BORGO PIGNANO VOLTERRA - TUSCANY, Volterra, Italie

24 chambres et suites et 8 villas – à partir de 450 € la nuit

Villa Pignano, cuisine gastronomique toscane

Al Fresco, cuisine conviviale en plein air

Spa niché sous des voûtes de calcaire

Propriété sœur du Relais & Châteaux Borgo Pignano Florence

Affilié à Relais & Châteaux à partir du 1er janvier 2026

Des collines couvertes de vignes et d'oliviers, des rangées de cyprès menant à une solide demeure plusieurs fois centenaire, entre Volterra et San Gimignano, c'est la Toscane éternelle qui déploie ses beautés. Sur les terres d'un village traditionnel dont les origines remontent au 12ème siècle, le Relais & Châteaux Borgo Pignano Volterra - Tuscany dresse ses bâtiments de pierre blonde au cœur de trois cents hectares de forêt et jardins privés. Tout, ici, invite à prendre le temps de contempler la nature, de goûter à une cuisine de terroir, d'apprécier l'art de vivre d'une villégiature raffinée. Plafonds voûtés, colonnes, sols de terracotta, fresques médiévales, l'histoire est partout présente dans l'hôtel et ses chambres. Ces dernières sont situées dans la grande demeure principale, dans la Canonica, l'habitation accolée à la chapelle San Bartolomeo, dans 8 villas avec piscine privée et dans 10 Maisonnettes installées dans les anciens communs. Avec ses champs et son potager, le domaine agricole exploité en bio fournit les légumes, l'huile d'olive et le vin qui composent l'essentiel des produits travaillés par le chef Stefano Cavallini. Sa vision aérienne d'une cuisine toscane traditionnelle est servie dans le décor élégant du restaurant Villa Pignano, qui surplombe la belle piscine panoramique et sur la terrasse du Al Fresco. Randonnée sur les sentiers du domaine, balades à cheval, cours de cuisine avec le chef, détente au spa, initiation au yoga ou chasse aux truffes en automne : tous les âges peuvent profiter de la *dolce vita* au Borgo Pignano Volterra - Tuscany.



11

RELAIS & CHÂTEAUX HOTEL KATARINA, Orebić, Croatie

11 suites – à partir de 350 € la nuit

Réservé aux adultes

The Captain's Terrace – cuisine gastronomique régionale

The American Bar – cocktails signature et bouchées à partager

Propriété sœur de la Villa Korta Katarina & Winery, Relais & Châteaux

Sur les rives de l'Adriatique, la Croatie déploie un long chapelet d'îles et de presqu'îles frangées de vignobles, d'immenses pinèdes et de criques aux eaux cristallines. Un paradis balnéaire qui a su conserver son authenticité, à l'image du petit village de pêcheurs d'Orebić, étendu au pied des collines sur la côte dalmate. Ce décor idéal sert d'écrin au Relais & Châteaux Hotel Katarina, directement posé en bord de mer, non loin de la marina et du centre historique. Il est érigé dans un jardin arboré où les palmiers encadrent une belle piscine extérieure. Les propriétaires du Relais & Châteaux Villa Korta Katarina & Winery, Lee et Penny Anderson, ont entrepris de vastes rénovations pour faire de cet établissement un charmant boutique-hôtel. Ils ont fait appel à Marie Meko, célèbre architecte américaine, qui a imaginé un univers à l'esprit villégiature chic, reprenant la palette de couleurs de la nature environnante : le ciel, les fonds coralliens, les palmiers, et le sable. Une atmosphère lumineuse et marine dans les 11 suites avec balcons ou terrasses, offrant toutes une magnifique vue mer, ainsi que dans le restaurant The Captain's Terrace. Le chef Kristijan Feskov y sert une cuisine régionale aux saveurs iodées, accompagnée des meilleurs crus du domaine Korta Katarina. Réservé à une clientèle adulte, l'Hotel Katarina promet aussi des moments de bien-être et de détente au spa, qui comprend hammam, sauna et salle de fitness.



12

RELAIS & CHÂTEAUX CASA GÓNGORA, Villanueva del Ariscal, Espagne

Ouverture au printemps 2026

13 chambres (dont 5 suites) et 3 villas – à partir de 500 € la nuit

Séjour de 2 nuits minimum

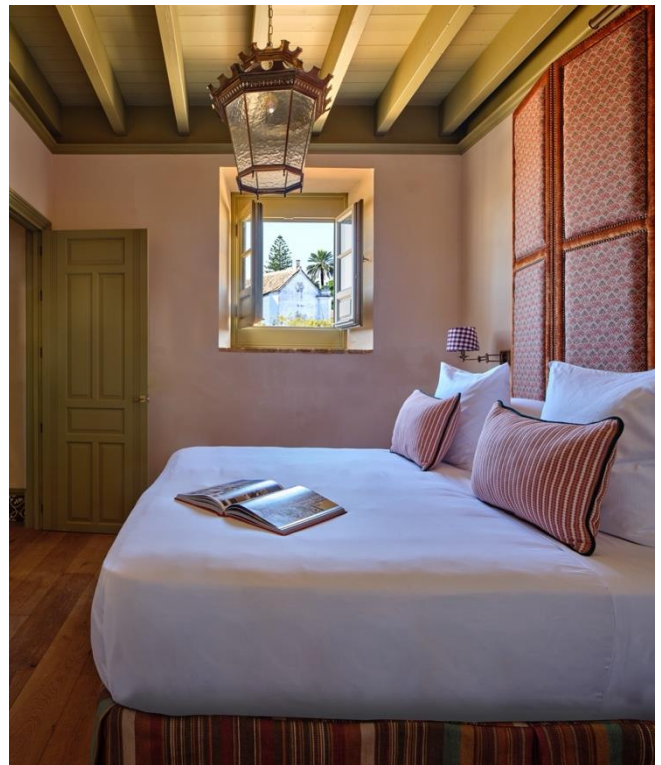
Góngora, cuisine gastronomique andalouse

Sky Bar, bar à vin panoramique

Wine Bar, vins & amuse-bouches

Spa de 230 m²

Avec son climat méditerranéen rafraîchi par les brises marines, la région de l'Aljarafe, au sud de l'Espagne, abrite quelques-uns des plus beaux domaines viticoles du pays. C'est le cas du Relais & Châteaux Casa Góngora, qui produit des vins depuis le 17ème siècle. Derrière ses murs blanchis à la chaux, le domaine – où l'héritage de la famille Góngora continue d'inspirer son art de la vinification, dresse son architecture traditionnelle autour d'un pressoir du 16ème siècle et d'antiques caves voûtées. À moins d'une demi-heure de route de Séville, la capitale de l'Andalousie, le domaine a conservé les influences mauresques de la région. C'est dans cet esprit que s'inscrit la décoration du futur hôtel qui ouvrira en avril prochain au sein même de la bodega, avec 13 chambres et suites, ainsi que trois villas indépendantes. Une décoration où les couleurs des sols de terre cuite et des faïences murales fabriquées à la main répondent gaiement à la belle lumière de la campagne. Le mobilier traditionnel, les luminaires et objets issus de l'artisanat local contribuent à faire de Casa Góngora l'adresse idéale pour une immersion authentique dans la culture andalouse. Un séjour placé sous le signe de la gastronomie à la table du restaurant Góngora dont la cuisine sera accompagnée des meilleurs crus du domaine. À l'abri de son beau jardin planté de palmiers et où trône une piscine, l'hôtel proposera également un espace consacré au bien-être.



13

RELAIS & CHÂTEAUX NILE CANOPUS, Égypte

Ouverture en décembre 2025

12 chambres (dont 4 suites) – à partir de €1,000 la nuit (all inclusive, repas et visites inclus)

Séjour de 3 nuits minimum

Enfants acceptés à partir de 12 ans

Restaurant Canopus, cuisine du Moyen-Orient

Propriété sœur du Relais & Châteaux Al Moudira Hotel

La descente du Nil figure sur la liste des voyages incontournables pour tout amoureux d'exotisme et d'histoire. Afin d'en apprécier pleinement l'authenticité et faire de cette croisière un moment d'exception empreint d'aventure, rien de mieux que de naviguer à bord d'une dahabyia. Le Relais & Châteaux Nile Canopus a été dessiné sur le modèle de ces bateaux traditionnels construits à la fin du 18ème et au début du 19ème siècles. Ces navires dotés de deux grandes voiles latines triangulaires bénéficient d'un faible tirant d'eau. Ils voyagent donc silencieusement, au rythme du vent, et peuvent approcher du rivage plus aisément que les grands bateaux de croisière. Sur un séjour de trois à quatre nuits entre Louxor et Assouan, ou sept nuits pour réaliser le circuit aller-retour, cet itinéraire permet de découvrir les temples de Philaé, Abu Simbel, Kom Ombo, Edfou et Louxor, témoins de trois millénaires d'histoire. Décorées dans un style évoquant le style des années 1920 et les romans d'Agatha Christie, les 8 chambres et 4 suites composant cet hôtel flottant offrent un confort raffiné que l'on retrouve avec plaisir au retour d'une excursion sous le soleil ardent de l'Égypte. Depuis leurs fenêtres ou le pont du Nile Canopus, les hôtes peuvent alors admirer le désert qui s'étend derrière les rangées de palmiers et papyrus dressés le long du rivage. La formule tout inclus leur offre aussi le loisir de goûter à la cuisine généreuse et parfumée du chef Hussein Gaber, des premières lueurs de l'aube à la nuit étoilée.



14

RELAIS & CHÂTEAUX FEW AND FAR LUVHONDO, Waterpoort, Afrique du Sud

6 villas – à partir de 1 600 € par personne et par nuit, all inclusive (repas, boissons et excursions inclus)

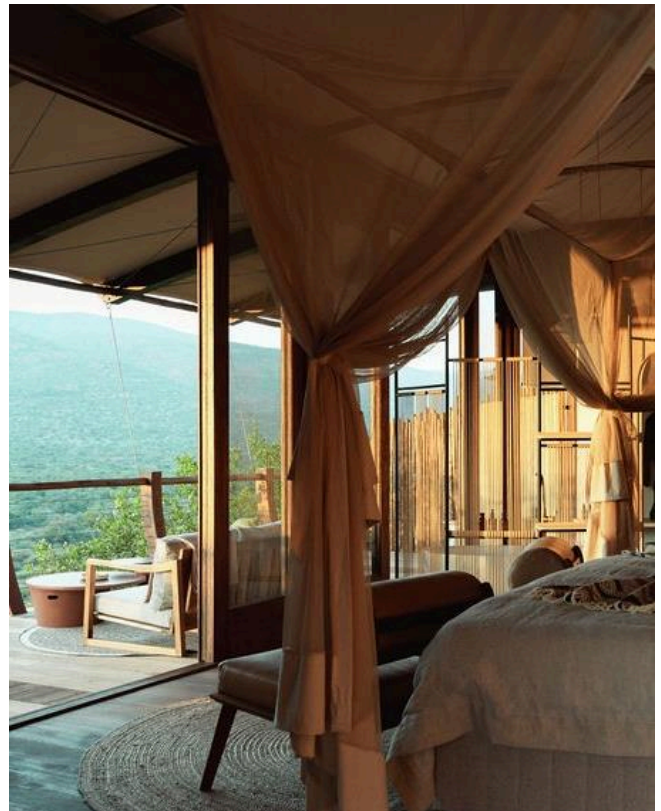
Séjour de 2 nuits minimum

Terrace, cuisine de la ferme à la table

Boma dining, expérience traditionnelle du braai sud-africain

Rituels de spa sous un majestueux baobab centenaire

Avec ses vastes étendues de nature protégée et sa biodiversité exceptionnelle, l'Afrique du Sud est la destination idéale pour rencontrer les espèces les plus emblématiques du règne animal. Au nord du pays, le Limpopo est l'un des territoires à l'écosystème le plus riche et aussi l'un des moins explorés. C'est là, dans la Réserve de biosphère de Vhembe, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, au milieu d'une forêt ancienne de baobabs, que se nichent les six suites du Relais & Châteaux Few & Far Luvhondo. Accrochés à la falaise, ces élégants lodges, réalisés par des artisans locaux à partir de bois d'eucalyptus issus de sources durables, se prolongent par une longue terrasse qui surplombe la vallée. Dès l'aube ou au coucher du soleil, c'est l'endroit parfait pour observer la faune et apprécier la beauté d'une nature sauvage. La gastronomie fait partie intégrante de l'expérience. Sous la direction du chef Nhalkanipho Sokhela, les repas sont servis dans la suite, façon pique-nique au cœur du bush ou autour d'un Boma Braai, un barbecue traditionnel au feu de bois. Few & Far Luvhondo lie les visiteurs, la nature et les communautés locales, dans une expérience de voyage durable. Le séjour est all inclusive, comprenant les repas et les activités. Au programme : randonnées guidées, safaris en 4x4, nuits à la belle étoile, expériences culturelles et activités de conservation participatives. Dès fin 2025, un safari aérien à bord du téléphérique solaire Solyrus offrira une nouvelle manière spectaculaire et inédite d'observer la nature.



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](#)