

04 JUILLET 2022

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

NEUF NOUVEAUX MEMBRES REJOIGNENT LA COLLECTION RELAIS & CHATEAUX

Lieux de vie respectueux des hommes et de leur environnement, cuisines sensibles à la provenance de leurs produits, neuf nouveaux membres intègrent la grande famille Relais & Châteaux.

En valorisant le patrimoine local, les hommes et leur environnement, en se posant en véritables acteurs d'une cuisine locale et sensible à la provenance des produits, les neuf Maisons qui rejoignent aujourd'hui la collection Relais & Châteaux portent ses valeurs d'hospitalité et d'authenticité.

De la Californie à l'Afrique du Sud, de l'Argentine à l'Italie, en passant par la France ou encore le Mexique, ces nouvelles Maisons vous invitent à vivre des expériences uniques et à découvrir un art de vivre exclusif à ces nouvelles destinations. De parfaites occasions pour vos désirs d'évasion !

1. Relais & Châteaux La Scène, Paris, France



Une histoire de passion et de famille, celle de cette belle adresse épicurienne du réputé quartier Matignon, qui quatre mois seulement après son ouverture a décroché deux étoiles au Guide Michelin. Sa chef, pro-priétaire, Stéphanie Le Quellec est une femme de caractère, mettant en avant ses équipes. Elle propose une carte courte, française, hommage aux producteurs. Révéler les produits qui l'émeuvent, sublimer le travail des artisans, producteurs, cuisiner responsable, tels sont ses fondements. Au cœur du très chic 8e arrondissement de Paris, elle œuvre comme une aubergiste mêlant haute gastronomie, excellence et simplicité. Une profession de foi qui résume La Scène, où la chef travaille et transmet l'émotion dans sa cuisine ouverte comme une scène de théâtre dont elle serait l'héroïne.

2. Château de Maubreuil, Carquefou, France



Non loin de Nantes, ce boutique-hôtel cinq étoiles jouit d'une histoire sans pareil que content ses murs évoquant tout à la fois les voyages et nombre d'anecdotes. Tour à tour demeure d'un armateur corsaire, d'un aventurier, du marquis de Dion, pionnier de l'industrie automobile française et de l'édition des cartes routières, activité qu'il cédera à Michelin. Cette belle demeure du 17^{ème} siècle est située au cœur d'un parc arboré de quatorze hectares avec un potager en permaculture. Les chambres sont déclinées avec des noms évocateurs : Nuits birmanes, Jardins de Babylone, Carnaval à Venise, etc... La Table du Marquis, res-taurant gastronomique, est menée avec brio par le Chef Quentin Gallouedec qui revendique ses racines bretonnes. Le voyage continue avec un moment de bien-être dans le très intimiste spa Cinq Mondes. Une halte romantique, authentique, en Pays de la Loire dans un lieu vibrant d'émotions.

3. Relais & Châteaux Aramburu, Buenos Aires, Argentine



Après avoir fourbi ses armes chez les plus grands, Gonzalo Aramburu ouvre en 2019 son restaurant dans un des passages les plus pittoresques de Recoleta, quartier chic de Buenos Aires à la belle architecture XIX^e, début du XX^e siècle. La décoration, en dégradés de teintes sombres, soulignée par une lumière tamisée est en osmose parfaite avec le lieu vibrant. Dans le seul menu dégustation en vingt services, décliné dans la cuisine ouverte, les produits de saison, sourcés au plus près, jouent l'essentiel de la partition soulignée par des vins remarquables. Les convives commencent leur repas dans la salle du rez-de-chaussée puis sont in-vités, par le personnel souriant et prévenant, à monter à l'étage supérieur pour le conclure. Être ambassa-deur de l'excellence culinaire argentine et de son vignoble, tel est le souhait du chef Gonzalo Aramburu.

4. Relais & Châteaux Huniik, Merida, Yucatán, Mexique



Autodidacte, le chef Roberto Solís est un fervent défenseur de la cuisine de sa région natale le Yucatán, qui puise ses racines dans la civilisation maya. Son souhait : faire rayonner la gastronomie mexicaine et proposer une expérience chaleureuse et accueillante. Pour développer son projet, il a ouvert Huniik, en partenariat avec un designer cubain de renom, Jorge Pardo. Celui-ci a imaginé une décoration inspirée des céramiques mexicaines pour interpréter la cuisine du chef. Les installations permettent de mener une politique zéro déchet en conformité avec la philosophie du chef. Huniik met en valeur les petits producteurs de la péninsule, engagés dans une démarche raisonnée, et n'affiche à la carte que les produits saisonniers et emblématiques de la région comme le maïs, cueillis au jour le jour. Avec toujours pour objectif de rendre plus visibles les richesses du terroir et les agriculteurs de sa région. Un positionnement en adéquation avec les engagements de Relais & Châteaux.

5. Relais & Châteaux Mélisse, Los Angeles, Californie, États-Unis



Vivre son enfance et son adolescence à Santa Monica et Venice Beach entre une maman traiteur et une grand-mère française adorant cuisiner, ont décidé de la vocation culinaire de Josiah Citrin. Récompensé de deux étoiles au Guide Michelin, le chef poursuit sa quête de l'excellence en proposant à ses convives de vivre, dans un décor réalisé par des artisans locaux, une expérience gastronomique exclusive. Avec cinq tables et seulement quatorze couverts, le chef propose un service unique et simultané, une ambiance musicale personnelle en piochant dans sa propre collection de vinyles et un accord mets et vins réinventé. Il se fournit auprès d'agriculteurs de la Napa Valley, privilégiant la qualité pour décliner son menu dégustation en neuf services dans lequel la créativité est au cœur de l'expérience.

6. Relais & Châteaux Morukuru Family de Hoop, De Hoop, Afrique du Sud



A trois heures de route du Cap, un lodge design, avec cinq suites et une villa, dans une réserve préservée où les dunes ensablées sont peuplées de flamants roses, d'autruches, de zèbres et d'antilopes. Avec en vis-à-vis l'océan Indien où de juin à mi-octobre migrent les baleines. En construisant ce lodge, ses propriétaires se sont attachés à utiliser en priorité des matériaux naturels, recyclés, et à réduire au minimum la consommation énergétique. Au restaurant, les chefs autochtones privilégient les produits locaux et les vins élevés alentour. L'équipe, animée par la passion du métier, prend soin d'apporter une grande attention aux détails pour offrir l'expérience la plus mémorable. Nombre d'activités, dont les safaris, sensibilisent sur la protection et la découverte de l'environnement, de la faune et de la flore.

7. Relais & Châteaux Central Park Voorburg, Voorburg, Pays-Bas



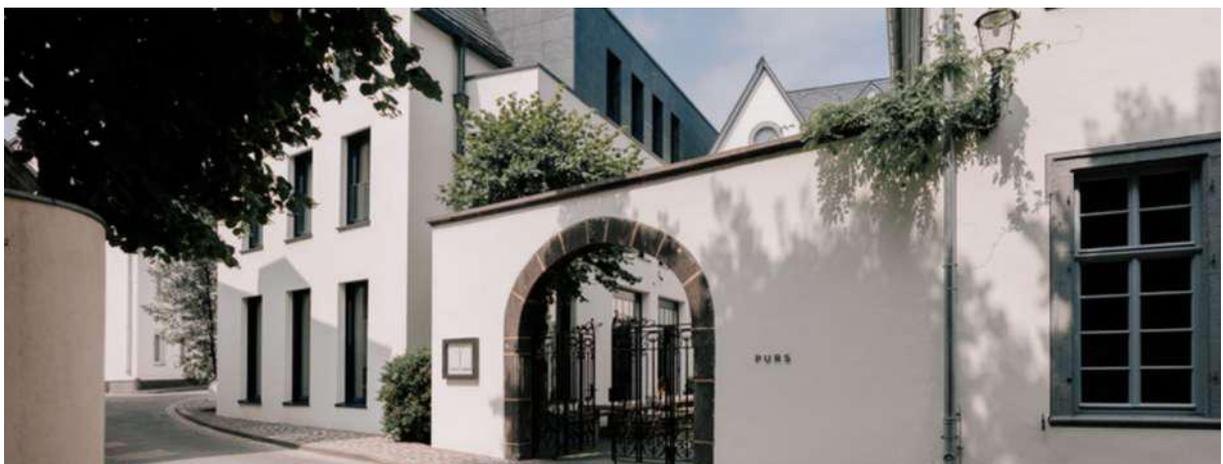
Ancienne résidence du XVIII^e siècle, typique des constructions architecturales de la région, cet hôtel quatre étoiles de quatorze suites seulement jouit d'un emplacement privilégié. Jouxant le parc où des cerfs vagabondent, à sept kilomètres seulement de La Haye, c'est une escapade champêtre, avec en prime la table bistronomique des chefs Tim Bood et Hette Hetteema. Le credo du nouveau propriétaire, maître de maison : transformer peu à peu le boutique-hôtel pour répondre tout à la fois aux attentes des clients et relever les enjeux environnementaux en préservant la qualité. Côté cuisine, dans le restaurant bénéficiant d'une jolie échappée sur le parc, le chef propose une carte créative à base de produits frais où les poissons et coquillages de la côte proche sont mis à l'honneur.

8. Relais & Châteaux Borgo Santandrea, Amalfi, Italie



Cet hôtel cinq étoiles surplombe à 90 mètres au-dessus de la mer, un vieux village de pêcheurs et la Méditerranée. Les vingt-neuf chambres et quinze suites offrent une vue époustouflante. En le rénovant de fond en comble, ses propriétaires ont voulu intégrer des technologies de pointe pour réduire drastiquement les dépenses énergétiques et se sont également engagés à limiter les déchets et éliminer les plastiques. La plupart du mobilier et des éléments de décoration, tels les carreaux de faïence proviennent d'ateliers d'artisans locaux. Même démarche responsable en cuisine avec un approvisionnement majoritairement auprès de producteurs et de fournisseurs proches. Plage privée, piscine, spa, bar et restaurants ajoutent aux charmes de ce petit bijou de la côte amalfitaine.

9. Relais & Châteaux Hôtel & Restaurant Purs, Andernach, Allemagne



Situé dans la partie historique d'Andernach, sur la rive gauche du Rhin, Purs est un lieu harmonieux. Harmonie entre l'architecture traditionnelle, la dimension exceptionnelle de la nouvelle aile, et la décoration contemporaine signée par le designer belge de renom et grand collectionneur d'antiquités, Axel Vervoordt. Harmonie de la cour jardin où s'épanouissent les fleurs sauvages. Harmonie du restaurant gastronomique où le chef Christian Eckhardt a décroché deux étoiles au Guide Michelin dès son ouverture... À sa table, Christian Eckhardt marie les produits régionaux et de saison pour proposer une cuisine créative, mais lisible et accessible.



A 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 indépendants, exerçant le plus souvent en famille, 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, un art de vivre inscrit dans la culture d'un lieu et à partager une expérience 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, au travers d'un Manifeste présenté en novembre 2014 à l'Unesco.

www.relaischateaux.com

@relaischateaux #relaischateaux #deliciousjourneys