

OTTO NUOVI ASSOCIATI SI UNISCONO A RELAIS & CHÂTEAUX

L'ASSOCIAZIONE È LIETA DI ACCOGLIERE OTTO NUOVE DIMORE,
CON LE QUALI CONDIVIDE LA PASSIONE PER L'AUTENTICITÀ E
L'AMORE PER IL TERRITORIO.



@ Douglas Friedman

[Link to the images](#)

LE NUOVE DIMORE INVITANO a scoprire il patrimonio culinario, culturale e naturale della loro regione, che desiderano valorizzare, tramandare e preservare.

Le nuove strutture, accoglienti e rispettose dell'ambiente in Europa (Francia, Spagna e Belgio), negli Stati Uniti (Arizona e Oregon) e in Giappone.

01

NOBORIOJI HOTEL NARA E RISTORANTE LE BOIS, Nara, Giappone

Hotel: 9 camere e 4 suite
Ristorante Le Bois: 40 coperti

Ristrutturato nel 2022, il Noborioji Hotel Nara è situato in posizione ideale nel cuore del quartiere storico di Nara, a pochi minuti a piedi dai monumenti tradizionali dell'antica capitale imperiale del Giappone. Non lontano dal parco cittadino, dove cervi addomesticati si aggirano pacificamente, l'hotel è ideale per gli amanti della musica, del design e della natura.

L'edificio contemporaneo in vetro e acciaio ospita camere e suite, tutte luminose ed eleganti. Alle sue spalle si staglia l'elegante sagoma del Kōfuku-ji, uno dei templi più antichi del Giappone e punto di riferimento di questa affascinante città Patrimonio dell'Umanità. Come gli altri templi, si può esplorare con il personale del Noborioji Hotel Nara in tour privati mattutini o serali su richiesta. Gli amanti della musica potranno godersi le serate con un concerto di musica classica dal vivo presso il ristorante Le Bois, dove viene offerta una raffinata cucina francese innovativa che utilizza ingredienti locali di Nara. Al mattino, gli ospiti possono scegliere tra la colazione giapponese.



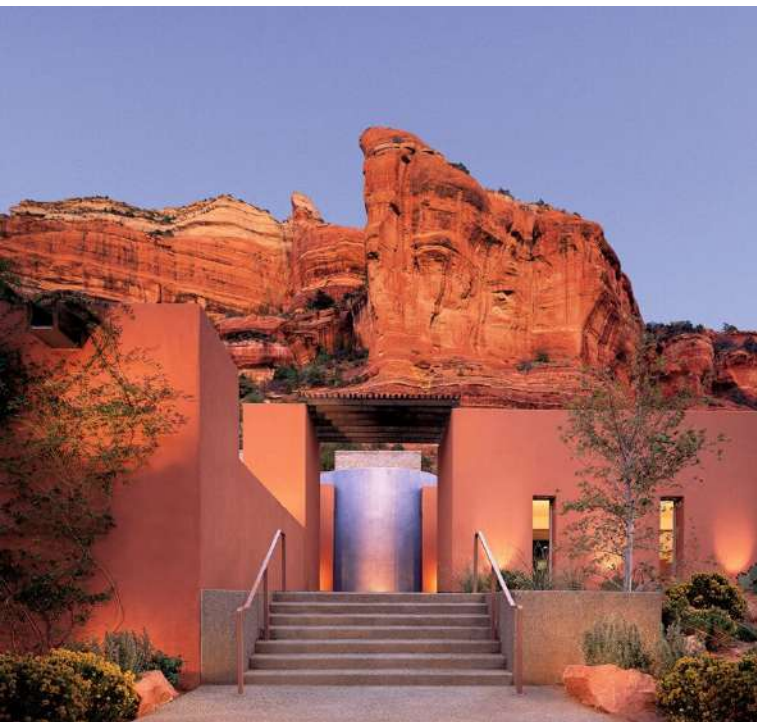
© 藤倉 翼 Tsubasa Fujikura

02

MII AMO, Sedona, Stati Uniti

Hotel: 23 casitas e suite
Ristorante Hummingbird: 75 coperti

Mii amo si trova nel cuore dello spettacolare canyon di roccia rossa di Boynton, in Arizona, a due ore dal Grand Canyon. Non lontano dall'affascinante cittadina di Sedona, quest'oasi di pace è una delle migliori destinazioni termali e di benessere al mondo. Un luogo ideale dove riconnettersi con la natura e con se stessi in un ambiente incantevole. Rivestite di lino, legno e trapunte con i motivi dei nativi americani, le camere si aprono su un paesaggio immenso, punteggiato qua e là da cactus e fichi d'India. Tutte dispongono di caminetti all'interno e all'esterno, accanto ai quali ammirare il tramonto e il cielo stellato. Apprezzato per gli eccellenti trattamenti e per l'approccio olistico unico, Mii amo offre soggiorni all-inclusive, con trattamenti su misura e meditazioni guidate. Così connessi, mente e corpo potranno assaporare i sapori dei piatti preparati dallo chef del ristorante Hummingbird, che privilegia prodotti freschi e ultra-locali.



© Douglas Friedman

03

GRAN HOTEL MAS D'EN BRUNO, Torroja del Priorat, Spagna

Apertura 19 maggio 2023

Hotel: 24 suite

Ristorante Tarraco et Vinum: 40 coperti indoor e 80 outdoor

Bistrot: 30 coperti

Il Gran Hotel Mas d'en Bruno si trova nella regione del Priorat, l'area vinicola d'eccellenza ancora poco conosciuta della Catalogna. Con una cantina di altissimo livello, tre ristoranti, una spa e un'enorme piscina dalla quale si può ammirare il vigneto, la dimora è l'ideale per vivere un'esperienza unica, fuori dai sentieri battuti dell'enoturismo. La tenuta è incastonata tra le colline della regione di Tarragona, ai piedi di borghi pittoreschi come l'incantevole Siurana. Rifinite con legno biondo, pietra bianca e marmo rosso, le 24 suite faranno felici gli amanti del design di lusso. Prima - o dopo - una visita alla spa, ricavata nell'antica cantina, il sommelier del Gran Hotel Mas d'en Bruno farà scoprire agli ospiti i migliori cru della regione e del mondo con una degustazione privata e troverà gli abbinamenti migliori per la cena gourmet al ristorante Vinum, dove lo chef valorizza i prodotti del territorio, di provenienza locale.



© Gran Hotel Mas d'en Bruno

04

HELGUERA PALACIO BOUTIQUE & ANTIQUE, Las Presillas, Spain

Hotel: 1 camera e 10 suite

Ristorante Trastamara: 40 coperti

La campagna cantabrica fa da cornice al Palacio La Helguera, un palazzo del XVII secolo trasformato in un hotel che accoglie solo ospiti adulti. Il proprietario, che è anche un interior designer appassionato di storia, ha donato a questa dimora un'anima unica. Alcuni degli oggetti d'antiquariato esposti, accuratamente selezionati, sono in vendita. Ispirate a personaggi storici della nobiltà spagnola o inglese, le camere e le suite offrono tutte una vista senza eguali sulle valli Pasiegos, il tesoro bucolico della regione di Santander. I suoi vasti prati fiancheggiati da bassi muretti in pietra sono un invito alla contemplazione, a meno che non si preferisca attraversarli in bicicletta.

Dall'area benessere, con il suo maestoso camino e la piscina parzialmente coperta, la vista si apre sul paesaggio circostante, un luogo dove gli ospiti perderanno la nozione del tempo. Le papille gustative compiranno un viaggio straordinario nella cucina creativa dello chef del Palacio La Helguera, Renzo Orbegoso Hinojosa, che privilegia i prodotti del territorio, freschi e di stagione.



© Fede Cardenal

05

PEPE VIEIRA RESTAURANT & HOTEL, Pontevedra, Spagna

Apertura: marzo 2023
Hotel: 14 galpones
Ristorante: 40 coperti

Situato all'estremità occidentale dell'Europa, in riva all'oceano, il Pepe Vieira Restaurante & Hotel promette un'esperienza culinaria spettacolare a chi è in cerca di emozioni. Durante una cena interattiva gli ospiti potranno visitare le cucine del ristorante, premiato con due stelle e una stella verde nella Guida Michelin 2023. Lo chef Xosé T. Cannas invita a muoversi all'interno della sala, un'elegante sfera in vetro immersa nella natura. Interpreta con coraggio le tecniche e utilizza prodotti locali ancestrali, riscoperti grazie a un meticoloso lavoro di ricerca realizzato con la collaborazione di storici, scienziati e antropologi. La sua creatività nel creare nuovi piatti in grado di trasmettere l'essenza della Galizia sembra non avere limiti. È possibile prolungare l'avventura al Pepe Vieira Restaurante & Hotel pernottando in uno dei galpon nascosti dalla vegetazione: le ampie finestre e il design sorprendentemente naturale daranno l'impressione di trascorrere una notte sotto le stelle.



© Stephane Lutier

06

ZILTE, Anversa, Belgio

35 coperti

Il nono piano del Museo d'Arte Contemporanea di Anversa ospita capolavori molto particolari: è qui infatti che lo chef autodidatta Viki Geunes ha aperto il ristorante Zilte, 3 stelle Michelin 2022. Un'esperienza unica e ricca di scoperte ed emozioni, con una vista mozzafiato sul porto. Il profumo del mare è onnipresente a Zilte, che in olandese significa "sale". Viki Geunes è fiero di collaborare con pescatori, ortolani e artigiani locali, che aggiungono un ulteriore slancio alla sua cucina creativa e sensibile. Esplorando costantemente i limiti delle costruzioni culinarie, lo Chef prosegue oggi la sua ricerca dell'equilibrio perfetto tra eredità, innovazione e trasmissione in famiglia. La moglie e la figlia assicurano agli ospiti il massimo comfort nell'atmosfera calda e intima della sala, armoniosamente decorata con toni naturali, legno e velluto.



© Ian Segal

07

RISTORANTE LA MERISE, Laubach, Francia

40 coperti

Ai margini del parco naturale dei Vosgi, nella pittoresca campagna alsaziana, La Merise unisce raffinatezza e semplicità, tecnica e gusto. Il ristorante, premiato con 2 stelle dalla guida Michelin 2022, si rivolge agli amanti della buona tavola alla ricerca di una cucina sincera che permetta ai prodotti locali di esprimersi. Nel cuore della graziosa cittadina di Laubach, a trenta minuti da Strasburgo, Christelle e Cédric Deckert accolgono gli ospiti in un luogo che hanno sognato e progettato loro stessi, in cui l'amore per la natura e per il territorio si esprime ovunque. Il maestoso edificio di 600 m², in legno a graticcio e pietra arenaria dei Vosgi, è interamente realizzato con materiali antichi della regione. Il sommelier privilegia i vini locali; la maggior parte della frutta presente sul menù proviene dal frutteto di 60 alberi e le erbe aromatiche dall'orto coltivato dallo chef, la cui cucina è spesso arricchita da note di fieno. Inoltre, La Merise dispone già di tre arnie e produce il proprio miele.



© Fleckinger Cyrille

08

TRIBUTARY HOTEL E RISTORANTE ÖKTA, McMinnville, Stati Uniti

Hotel: 8 suite

Ristorante ökta: 26 coperti

Il Tributary Hotel è la porta d'ingresso della Willamette Valley, considerata dagli enologi esperti la nuova Napa Valley. Shaun Kajiwara e Katie Jackson, che sono anche proprietari di un vigneto, si sono ispirati al territorio per creare questo boutique hotel in un edificio industriale centenario. Le sue otto suite, intime e luminose, sono una tappa irrinunciabile per chi desidera scoprire questo nuovo eldorado del vino. La dimora ospita anche un ristorante raffinato, Ökta, il cui chef all'avanguardia, Matthew Lightner, ha una reputazione che si spinge ben oltre i confini dell'Oregon. I prodotti utilizzati in cucina, dalla colazione alla cena, provengono dalla vicina azienda agricola dei proprietari, basata sull'agricoltura rigenerativa. Incastonato nel cuore della cittadina di McMinnville, il Tributary Hotel è molto più di un piccolo boutique hotel.



© Tributary Hotel



ABOUT RELAIS & CHÂTEAUX

FONDATA NEL 1954, Relais & Châteaux è un'associazione di 580 hotel e ristoranti unici in tutto il mondo, che appartengono e sono gestiti da imprenditori indipendenti - nella maggior parte dei casi, famiglie - uniti dalla passione per il proprio mestiere e dal desiderio di instaurare con gli ospiti un legame autentico.

Gli associati Relais & Châteaux sono animati dal desiderio di salvaguardare e promuovere la ricchezza e la varietà delle cucine e delle tradizioni dell'ospitalità in tutto il mondo, affinché possano continuare ad essere tramandate e a prosperare. Nel novembre del 2014 Relais & Châteaux ha presentato all'UNESCO un Manifesto che sancisce questa volontà e l'impegno a tutelare il patrimonio culturale di ciascun territorio e l'ambiente.

www.relaischateaux.com

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

[#relaischateaux](https://www.facebook.com/relaischateaux)

[#deliciousjourneys](https://www.tiktok.com/@relaischateaux)

CONTATTI

Ufficio stampa per l'Italia:

PR & GO UP Communication Partners

Chiara Borghi – chiara.borghi@prgoup.it / +39 345 6556139

Marialuisa Scatena – marialuisa.scatena@prgoup.it / +39 340 5674473