

# OTTO NUOVE DIMORE SI UNISCONO A RELAIS & CHÂTEAUX

L'ASSOCIAZIONE È LIETA DI ACCOGLIERE OTTO NUOVI ASSOCIATI,  
CON I QUALI CONDIVIDE IL GUSTO PER L'AUTENTICITÀ E L'AMORE  
PER IL TERRITORIO.



@ Morokuru Family

[Link to the images](#)

**I PROPRIETARI INVITANO I FUTURI OSPITI a scoprire il patrimonio culinario, culturale e naturale della propria regione, che desiderano valorizzare, tramandare e preservare.**

*“Sono lieto di dare il benvenuto in Relais & Châteaux a queste otto nuove dimore, che arricchiscono la nostra attuale offerta. I nostri Associati condividono la passione per l'autenticità e il territorio: ognuno di loro si impegna a sublimare, trasmettere e tutelare il patrimonio culinario, culturale, architettonico e naturale della propria regione.” – ha affermato **Laurent Gardinier, Presidente di Relais & Châteaux.***

**MORUKURU FAMILY MADIKWE, Madikwe Game Reserve, Sudafrica**

**3 ville (2, 3 e 5 camere)**

**Prezzo: da 1.560€ a 8.120€ a notte**

A quattro ore di macchina o un'ora di volo a nord di Johannesburg, la riserva sudafricana di Madikwe è una delle mete di safari più ambite al mondo, celebre per la sua straordinaria biodiversità. Questa oasi di pace si trova nel cuore di un'area privata della riserva: riparate dalle fronde degli alberi, le tre ville del Morukuru Family Madikwe offrono tranquillità e comfort. Gli ospiti saranno accolti da un Maître de Maison, un maggiordomo, uno chef privato e dal personale dedicato che si occuperanno di ogni minimo dettaglio durante il soggiorno: non si dovrà fare altro che godersi questa esperienza esclusiva! Ogni unità è alimentata a energia solare, per preservare il fragile ecosistema locale, e possiede un fascino unico, con un arredamento contemporaneo abbellito da tocchi esotici. Il design privilegia il legno grezzo e la pietra, dando la sensazione di trovarsi in mezzo alla natura anche all'interno. È possibile rinfrescarsi nella piscina privata tra un safari e l'altro, sapientemente organizzati su misura per voi dalla vostra guida e dal vostro tracker: affidandovi a questi professionisti esperti, si potranno incontrare i famosi Big Five (elefanti, bufali, rinoceronti, leopardi e leoni) e persino imbattersi in uno dei ghepardi in via d'estinzione reintrodotti nella riserva. Inoltre, si potrà scoprire la Morukuru Goodwill Foundation, che promuove attività di tutela della natura e sostegno alle comunità locali. Al calar della sera, si potrà godere di un momento di relax nella spa all'aperto del Morukuru Family Madikwe, con vista sul fiume. Qui, mentre si osserva il sole che tramonta sul bush, sembrerà che il tempo si sia fermato.



© Morukuru Family

**FYN RESTAURANT, Cape Town, Sudafrica**

**52 coperti**

**Prezzo: da 93€ a 160€ (con abbinamento vini)**

Situato all'ultimo piano di una fabbrica di seta ristrutturata risalente al XIX secolo, nel centro storico di Cape Town, Fyn è in vetta alla scena gastronomica africana sin dalla sua inaugurazione, nel 2018. Il suo nome è un omaggio al bioma fynbos, ecoregione dalla vegetazione molto ricca che corrisponde pressappoco alla Regione fioristica del Capo, ma rimanda anche alla parola fyn, che significa 'bene'. Un nome che è stato senza dubbio di buon auspicio per il locale, entrato nella lista dei World's 50 Best Restaurants per tre anni consecutivi, ed è stato anche votato miglior ristorante africano e vincitore insieme al Flor de Caña del Sustainable Restaurant Award 2023. Questo riconoscimento globale è motivo di orgoglio per il fondatore visionario di Fyn, Peter Tempelhoff, che fa parte del World Culinary Council di Relais & Châteaux. Insieme al suo direttore culinario, lo chef Ashley Moss, e alla direttrice di sala e delle bevande Jennifer Hugé, Templehoff riesce a bilanciare il lato più selvaggio dell'Africa e la raffinatezza nipponica in menu creativi in stile kaiseki preparati con materie prime di stagione sostenibili, con un'attenzione particolare alla provenienza e al terroir locali. Una potente identità culinaria che fonde sapientemente autenticità e innovazione, declinandosi anche in menù pescetariani, vegetariani e vegani. La straordinaria carta dei vini include vecchie e rare annate sudafricane. L'arredamento confortevole e moderno del ristorante è stato progettato dal pluripremiato interior architect Tristan du Plessis : l'accogliente sala a tre volumi e la vista sulle montagne sublimano l'esperienza gustativa. La cucina aperta consente agli Chef di interagire spontaneamente con gli ospiti, mentre il servizio attento e cordiale guida i commensali in un viaggio tra tecniche e sapori sudafricani e giapponesi che saprà entusiasmare i palati più avventurosi.



© FYN content library

## LE PONANT

**Crociere di 7 giorni in media**

**16 cabine**

**Prezzo: da 874€ a 2.496€ a notte per persona**

**34 coperti**

L'elegante silhouette di Le Ponant trasporta l'Art de vivre alla francese per i mari di tutto il mondo, toccando porti esclusivi e poco noti. Questo veliero tre alberi dal design raffinato riflette l'impegno di PONANT a favore di un turismo marittimo sempre più responsabile e di un servizio su misura d'eccezione. Grazie alle sue dimensioni relativamente ridotte, la nave può approdare in luoghi esclusivi, sempre nel rispetto dei territori e delle comunità locali: si avrà così la possibilità di scoprire porti poco frequentati, da soli o in piccoli gruppi, in condizioni privilegiate. Diverse attività nautiche non motorizzate, una tecnologia all'avanguardia per ridurre del 90% le emissioni di gas inquinanti, navigazione a vela, raccolta differenziata, eliminazione della plastica monouso: a bordo di Le Ponant, imbarcazione certificata Green Marine e Cleanship, tutto è stato pensato nel rispetto dell'ambiente e per il benessere degli ospiti. Le cabine e le suite, distribuite su tre ponti, presentano un arredamento raffinato in toni naturali. Quasi tutte dispongono di ampie aperture sull'esterno: la luce soffusa e la vista senza eguali invitano alla contemplazione e al riposo. Le aree comuni sono ideali per rilassarsi, concedersi una pausa o fare conversazione con gli altri ospiti. Lo Chef propone agli amanti della buona tavola menù gustosi elaborati con materie prime locali di alta qualità, oltre che le tradizioni culinarie e i vigneti del territorio.



© Le Ponant



SAGA, New York, Stati Uniti

**60 coperti**  
**Prezzo: €370**

Situato in cima al numero 70 di Pine Street, un iconico grattacielo in stile art déco nel Financial District, SAGA è un ristorante di New York che abbaglierà i sensi dei suoi ospiti. Distribuito su più piani e con una vista panoramica a 360°, tre grandi terrazze esterne e un Solarium privato adiacente alla cucina, questo indirizzo non ha eguali, sia all'esterno che all'interno. Le sale, arredate con stile, hanno diverse dimensioni e svelano nuove meraviglie ad ogni angolo. La sala da pranzo principale si trova al 63° piano ed è circondata da ampie vetrate e offre una vista completa dei grattacieli che disegnano lo skyline di New York. La cucina di SAGA è indiscutibilmente cosmopolita: premiata con due stelle nella Guida Michelin 2022, si adatta in modo impeccabile a questo contesto urbano elegante, chic e accogliente, con piatti serviti al centro della tavola, da condividere. Il creativo menù gourmet di sette portate ideato dallo chef James Kent si ispira ai suoi ricordi d'infanzia e ai suoi viaggi intorno al mondo. Durante la settimana si declina in una versione "Short Story" di quattro portate. Infine, due piani sono riservati agli eventi privati. Le calde tonalità pesca e smeraldo degli arredi in velluto, il verde del marmo dei tavoli e i dettagli in pietra scolpita accentuano l'atmosfera rassicurante del locale, rendendolo il luogo ideale per cene intime. Al 64° piano, l'Overstory è dedicato a tutti coloro che sono alla ricerca di drink originali: in questo cocktail bar, al 34° posto nella lista 2023 dei 50 migliori bar al mondo, gli ospiti possono scrivere una storia tutta loro.



© Maxwell Swift



© Peter Marquez

**ELIAMOS VILLAS HOTEL & SPA, Cefalonia, Grecia**

**12 ville con piscina privata o vasca idromassaggio**  
**Prezzo: da 700€ a 2.900€ a notte**  
**45 coperti**

Autentica oasi di pace, Eliamos Villas Hotel & Spa si affaccia su una spiaggia isolata della costa meridionale di Cefalonia, raggiungibile solo attraverso un sentiero immerso nella vegetazione. Con le sue 12 eleganti ville private, è il luogo ideale per una fuga su un'isola greca: una struttura contemporanea incastonata tra gli ulivi e la macchia, in cui si fonde alla perfezione grazie a un'architettura mediterranea. Per lo più rivestite in pietra locale, le ville sono dotate di una piscina o di una vasca idromassaggio privata con acqua di mare, con vista sullo Ionio. In omaggio all'isola, gli interni sono realizzati in materiali naturali, come legno e terracotta, valorizzati da una palette di colori neutri. Il ristorante serve reinterpretazioni dei classici della cucina mediterranea, preparandoli con materie prime biologiche di provenienza locale. Infine, il benessere è al centro dell'esperienza: gli ospiti possono praticare yoga, Pilates Reformer o concedersi un massaggio rinvigorente con trattamenti ispirati alla natura.



© Pikon Photography



PROVIDENCE, Los Angeles, California, Stati Uniti

**60 coperti**

**Prezzo: 295\$ a persona (eccetto abbinamenti vini)**

**Aperto solo per cena**

Aperto nel 2005 in Melrose Avenue, il ristorante Providence è diventato una delle destinazioni culinarie più ricercate di Los Angeles. Premiato con due stelle Michelin nella Guida 2023, invita gli ospiti a vivere un'autentica esperienza gourmet, un'immersione indimenticabile in un mondo oceanico. Sintesi di tecnica e sensibilità, i menù degustazione dello chef americano Michael Cimarusti sono creati con prodotti ittici quanto più possibile freschi e sostenibili, tutti pescati lungo le coste californiane: si potrà assaggiare lo scorfano vermiglio di Santa Barbara, servito con spugnole e acetosella, oppure l'halibut dell'Alaska con brodo di vongole, senza dimenticare la selezione à la carte di ricci di mare, ostriche e gamberi locali.

Ogni ingrediente è lavorato con il massimo rispetto, per esaltarne al meglio il sapore.

Il ristorante propone anche un menù degustazione vegetariano su richiesta, per soddisfare ogni palato.

Infine, l'arredamento accogliente, caratterizzato dai toni dell'oceano e della sabbia calda, rende ogni pasto un'esperienza coinvolgente e invita gli ospiti a un tuffo nell'oceano senza allontanarsi da tavola.



© Daniel Collopy



© Troxell Photos

**LISS ARD ESTATE, West Cork, Irlanda**

**26 camere (di cui 5 suites)**

**Prezzo: da €460 a €620**

**Garden at Liss Ard Estate: 63 coperti**

Immersa nella verde regione del West Cork, Liss Ard Estate concentra tutte le meraviglie della campagna irlandese. Questa elegante dimora in stile georgiano, circondata da una lussureggiante tenuta di 66 ettari, è apprezzata per la bellezza della natura circostante. Le camere luminose sono arredate in stile rustico moderno e sono suddivise tra diversi edifici: la residenza principale (Manor), le stalle adiacenti (Mews) e la Lake House, un padiglione vittoriano sull'acqua. Il rinomato ristorante Garden at Liss Ard Estate propone un menù con ingredienti di stagione: le verdure, coltivate nell'orto biologico della dimora, accompagnano alla perfezione le carni e il pesce provenienti da produttori locali, per un'esperienza culinaria autentica dal campo alla tavola. Durante il soggiorno, si può passeggiare lungo i sentieri costeggiati da cipressi e cedri del Libano secolari, fare kayak o stand-up paddle sulle acque calme del lago privato, oppure partecipare a una lezione di yoga all'aperto seguita da un massaggio rilassante presso il centro benessere. L'hotel offre agli ospiti anche un'esperienza quasi metafisica con il suo Sky Garden: un gigantesco cratere ricoperto di erba color smeraldo, opera dell'artista paesaggista James Turrell, che invita a contemplare il cielo e vivere emozioni uniche. Questa struttura è anche un ottimo punto di partenza per percorrere la Wild Atlantic Way e ammirare i paesaggi selvaggi della costa irlandese.



© Liss Ard Estate



**ESPLANADE Saarbrücken, Saarbrücken, Germania**

**16 camere**

**Prezzo: da €190 a €340**

**30 coperti**

**Prezzo dei menù: da €62 a €195**

Sul confine tra Germania, Francia e Lussemburgo, ESPLANADE Saarbrücken si trova nella Max-Ophüls-Platz, porta d'ingresso al quartiere trendy Nauwieser Viertel, centro culturale della città di Saarbrücken. L'edificio che ospita la dimora è un'ex scuola, risalente al 1890 circa. Questo gioiello architettonico, punto di riferimento storico dell'epoca guglielmina, è oggi un elegante rifugio e un'imperdibile destinazione gastronomica. Le aree comuni sono capolavori di luce naturale, accostamenti cromatici armoniosi, linee eleganti, materiali nobili e tessuti sensuali. La cucina del ristorante, due stelle nella Guida Michelin 2023, è all'altezza dell'arredamento: lo chef Silio del Fabro privilegia le materie prime locali di stagione, che utilizza per comporre una carta in costante evoluzione e menù gourmet di cinque, sei o otto portate. Qui, si può gustare un salmerino alpino con pelle fritta croccante o un filetto di vitello con jus al tartufo. I suoi piatti con influenze francesi, mediterranee e giapponesi giocano sui sottili contrasti tra stile classico e moderno. Tra le 600 etichette prestigiose della carta dei vini, Jérôme Pourchère, direttore di sala e sommelier francese, predilige i vini poco conosciuti del terroir tedesco. Classici del design e opere d'arte risalenti alla metà del secolo scorso, selezionati uno per uno, impreziosiscono le 16 camere arredate con gusto, mentre il servizio attento ed efficiente rende ogni soggiorno assolutamente indimenticabile.



© Esplanade



© Oliver Raatz



# RELAIS & CHÂTEAUX

UN MOVIMENTO SIGNIFICATIVO

**FONDATA NEL 1954**, Relais & Châteaux è un'associazione di 580 hotel di charme e ristoranti d'eccezione in tutto il mondo, per la maggior parte a conduzione familiare, gestiti da proprietari, Maître de Maison e Chef indipendenti, tutti mossi dalla passione per il proprio lavoro e dal desiderio di instaurare legami autentici con i propri ospiti.

Gli associati Relais & Châteaux sono animati dal desiderio di tutelare, mantenere vive e promuovere la ricchezza e la varietà delle cucine e delle tradizioni dell'ospitalità in tutto il mondo. Nel novembre del 2014 Relais & Châteaux ha presentato all'UNESCO un Manifesto che sancisce questa volontà e l'impegno a preservare il patrimonio locale e ambientale.

## PR CONTACTS

Ufficio stampa per l'Italia: PR & Go Up Communication Partners

Chiara Borghi: [chiara.borghi@prgoup.it](mailto:chiara.borghi@prgoup.it) +39 345 6556 139

Marialuisa Scatena: [marialuisa.scatena@prgoup.it](mailto:marialuisa.scatena@prgoup.it) +39 340 5674 473

---

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

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

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

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

---