

DIECI NUOVE DIMORE ENTRANO A FARE PARTE DELLA COLLEZIONE DI RELAIS & CHÂTEAUX

RELAIS & CHÂTEAUX È LIETA DI ACCOGLIERE 10 NUOVI ASSOCIATI E DI OFFRIRE AI SUOI OSPITI UNA NUOVA DESTINAZIONE: L'EGITTO. QUESTE DIMORE, CHE CONDIVIDONO LA PASSIONE PER L'AUTENTICITÀ E L'AMORE PER IL TERRITORIO DELL'ASSOCIAZIONE, PORTANO A 27 LE STRUTTURE CHE SONO ENTRATE A FARE PARTE DELLA FAMIGLIA RELAIS & CHÂTEAUX QUEST'ANNO.



@ Yehia el ataly

[Link alle immagini](#)

LE NUOVE DIMORE invitano gli ospiti a scoprire il patrimonio culinario, culturale e ambientale della propria regione, che desiderano valorizzare, tramandare e preservare.

“Sono lieto di dare il benvenuto in Relais & Châteaux a queste 10 nuove dimore, che arricchiscono la nostra attuale offerta.”

Nel 2023 abbiamo accolto 27 nuovi Associati, a dimostrazione del dinamismo della nostra rete e della volontà di consolidare la qualità e la diversità delle esperienze che gli ospiti possono vivere nelle nostre strutture. Con ognuno di loro condividiamo la stessa visione: rendere il mondo un posto migliore attraverso la cucina e l'ospitalità.” – commenta **Laurent Gardinier, Presidente di Relais & Châteaux.**

RELAIS & CHÂTEAUX AL MOUDIRA HOTEL, Luxor, Egitto.

56 camere (di cui 42 suite) – 260 € a notte

Ottoman Hall – Ristorante elegante (60 coperti) – 70 €

The Main Court – Per colazioni, pranzi e cene informali (50 coperti) – 50 €

Khan Al Moudira – Cucina e caffè tradizionali egiziani, per colazioni, pranzi e cene informali (40 coperti) – 25 €

Swimming Pool Pavillion – Snack bar e grill a bordo piscina (40 coperti) – 50 €

The Eastern Bar – 20€

Shehrazad – Spazio riservato a cene ed eventi privati – 100 €

In arabo, Al Moudira significa “padrona”: è così che operai e artigiani chiamavano Zeina Abou Kheir, colei che nel 1999 ha progettato questa oasi di pace, a metà tra un palazzo e una maison d’hôtes. Il Relais & Châteaux Al Moudira Hotel è una vasta tenuta di otto ettari situata sulla riva occidentale del Nilo, di fronte a Luxor e vicino alla Valle dei Re. Le ampie camere e suite, arredate con mobili antichi provenienti da tutto il Medio Oriente, si aprono su incantevoli cortili, con piccole fontane zampillanti e comodi divanetti. Gli ospiti riposano tra le lenzuola in cotone egiziano prodotte da Malaika, fondata al Cairo dalla moglie di uno dei proprietari della dimora, e ricamate nell’ambito del progetto sociale Threads of Hope, la cui missione è quella di insegnare alle donne locali l’arte della tessitura e del ricamo.

Superati gli elaborati patii, si può passeggiare per i giardini di palme, limoni e ibisco fino a raggiungere la piscina di marmo e l’hammam. Sebbene oggi Zeina Abou Kheir non sia più alla guida dell’hotel, Al Moudira la incarna tuttora fedelmente: i nuovi proprietari, infatti, hanno voluto sviluppare la dimora seguendo i suoi preziosi consigli. Al Moudira collabora da diversi anni con lo stesso team di artigiani e il personale è composto da uomini e donne dei villaggi vicini. In cucina si lavorano solo gli ingredienti più freschi provenienti dalle aziende agricole circostanti e i pasti sono serviti nella splendida sala ottomana, nel cortile principale o nel padiglione della piscina. Qui il tempo scorre lento, al ritmo delle placide acque del Nilo. Noleggiate una Dahabeya, una barca tradizionale con cabine lussuosamente arredate, e partite per una crociera sul fiume da 3 a 7 giorni, alla scoperta degli innumerevoli tesori situati lungo le sue sponde. Luxor, Karnak, Medinet Habu, Deir el Medina: l’Antico Egitto dei faraoni vi aspetta.



© Yehia el alaily

RELAIS & CHÂTEAUX CAP MAISON RESORT & SPA, Cap Estate, Saint Lucia.

49 camere (di cui 27 camere e 22 suite) – da 589 € a 1.565 €
The Cliff at Cap (120 coperti) e The Naked Fisherman (80 coperti) – da 47 € a 185 €

Situato vicino alla punta settentrionale di Saint Lucia, Cap Maison è un'oasi di pace e intimità circondata da giardini tropicali. Questa dimora invita gli ospiti a rigenerarsi in un ambiente idilliaco. Con una vista mozzafiato sulle acque blu dell'oceano, la struttura si affaccia su una spiaggia privata. Archi, cortili interni, fontane e grandi vasi in terracotta danno vita a uno stile hacienda che si ritrova anche nelle camere e nelle suite distribuite in incantevoli edifici imbiancati a calce, alcune delle quali dotate di piscina privata.

Presso il ristorante The Cliff at Cap, uno dei migliori dell'isola, il talentuoso chef Craig Jones crea piatti contemporanei con ingredienti di stagione coltivati da produttori locali: una cucina fusion franco-caribica da gustare ammirando il mare. Dirigetevi in spiaggia e praticate kayak o snorkeling nelle acque cristalline, partite alla scoperta delle colline circostanti con una corsa o una tranquilla escursione, riposatevi prendendo il sole a bordo piscina. Infine, concedetevi un trattamento rilassante nella Spa di Cap Maison.



© Relais & Châteaux Cap Maison Resort & Spa



RELAIS & CHÂTEAUX CHÂTEAU DE LA GAUDE, Aix-en-Provence, Francia.

20 camere (incluse 8 suite) - da 520 € a 1.450 € a notte

Le Art - Ristorante gourmet 1 stella Michelin 2023 (30 coperti in inverno e 40 coperti in estate) - da 115 € a 195 €

Kaiseki - Ristorante gourmet giapponese (22 coperti) - da 165 €

La Source - Brasserie chic (70 coperti in inverno e 120 coperti in estate) - menù à la carte e menù pranzo a 47 € o 57 €.

Le K - Brasserie giapponese (75 coperti in inverno e 110 coperti in estate) - menù à la carte e menù pranzo a 49 €

Il Relais & Châteaux Château de la Gaudé è un inno allo stile di vita provenzale, che offre ai viveur un'esperienza di evasione a soli 10 minuti dal centro di Aix-en-Provence. La montagna di Sainte Victoire sembra vegliare su questa tenuta del XVIII secolo circondata da giardini alla francese, che insieme all'edificio principale sono classificati Monumento Storico. In questa oasi di pace e raffinatezza, la natura, la cucina e il vino si sposano con le creazioni di artisti contemporanei, in particolare con quelle di Philippe Pasqua. La tenuta è anche una residenza per artisti, dove sono esposte opere dello scultore Bernard Venet e altri.

Passeggiate lungo il viale delle farfalle, perdetevi nel labirinto di bosso e ammirate le fontane alimentate da una sorgente scoperta nel XII secolo. Il fascino autentico dell'ambiente esterno contrasta con l'arredamento minimalista delle camere e delle suite, distribuite tra l'edificio principale e le longères dello Château. L'hotel propone anche un'esperienza insolita: soggiornare in una delle tre cabane contemporanee con vista sui vigneti. Tra i 4 ristoranti dello Château de la Gaudé, diretti dallo chef Matthieu Dupuis Baumal, spiccano Le Art, una stella Michelin 2023, dove gustare una cucina provenzale autentica, e Kaiseki, il secondo ristorante gourmet dell'hotel, dedicato agli appassionati di cucina giapponese. Gli intenditori possono scoprire i vini prodotti nella tenuta partecipando, se lo desiderano, a una degustazione in cantina, visitando il chai e passeggiando tra le 19 parcelle, tutte classificate Coteaux d'Aix-en-Provence AOC. Per un'esperienza davvero eccezionale, provate la Spa interamente dedicata al benessere e la piscina esterna riscaldata (aperta da maggio a settembre).



© Richard Haughton



© We On it Studio

RELAIS & CHÂTEAUX FOGO ISLAND INN, Terranova, Canada.

**29 camere (incluse 6 suite) – a partire da 2.009 € a notte (pensione completa)
Ristorante gourmet (30 coperti)**

Con i suoi paesaggi mozzafiato e l'atmosfera unica che vi si respira, l'isola di Fogo è un posto che pare troppo bello per essere vero. Situata al largo della costa nord-orientale della provincia canadese di Terranova, accoglie i viaggiatori che desiderano riconnettersi con la natura selvaggia, e con se stessi. Durante un soggiorno in pensione completa di almeno tre notti presso il Relais & Châteaux Fogo Island Inn, gli ospiti possono scoprire le ricchezze di un ambiente naturale unico e incontaminato attraverso escursioni ed esperienze culturali indimenticabili. La dimora è un esempio di modello rigenerativo inedito, basato sui principi della sostenibilità. Inoltre, i suoi profitti confluiscono al 100% in Shorefast, un ente benefico canadese che sostiene lo sviluppo economico della comunità locale.

Tutto ciò che riguarda la struttura è stato studiato nei minimi dettagli: dall'architettura dell'edificio, progettato da Todd Saunders, originario della regione e oggi residente in Norvegia, fino ai mobili e agli arredi colorati che si abbinano tra loro per creare uno spazio accogliente e confortevole, dallo stile contemporaneo. Le finestre panoramiche delle camere, affacciate sulle acque indomite dell'Oceano Atlantico, consentono di godere del magico scenario offerto da ciascuna delle sette stagioni che scandiscono l'anno sull'isola. Gli ospiti possono inoltre scoprire di più sulla storia e sulla cultura del luogo, nonché visitare siti di artigianato artistico accompagnati da un membro della comunità locale. Il menù dello chef Timothy Charles è l'espressione della cucina di stagione del territorio, con l'80% degli ingredienti di provenienza locale. Assaporate piatti raffinati nell'elegante sala da pranzo, mentre le balene sfiorano la superficie delle onde e gli iceberg galleggiano alla deriva. Fogo Island Inn è una destinazione ai confini del mondo che sarà difficile lasciare.



© Alex Fradkin

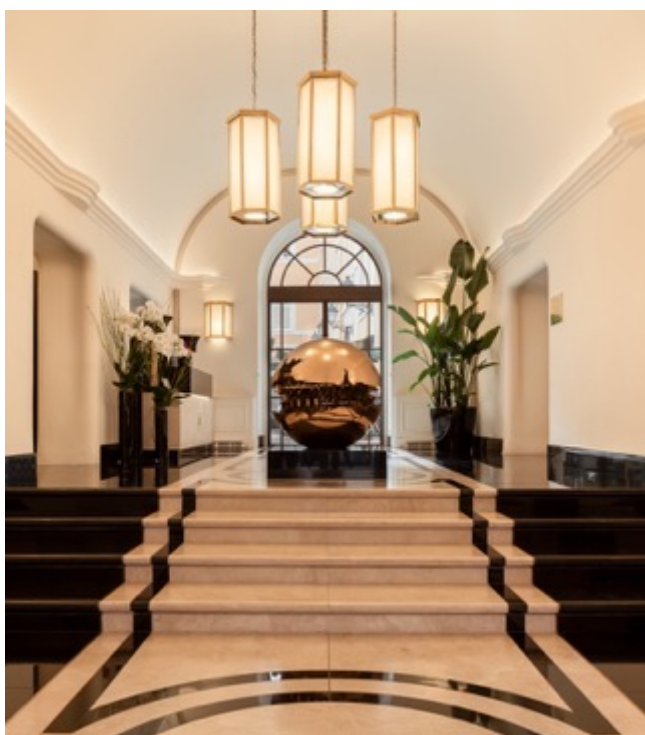


RELAIS & CHÂTEAUX PALAZZO RIPETTA, Roma, Italia.

78 camere (di cui 30 suite) – circa 700 € a notte
San Baylon – Ristorante gourmet (80 coperti) – 80 €
Piazzetta Ripetta – Cucina romana (30 coperti) – 45 €

Questo palazzo, che un tempo ospitava un convento, si erge nel cuore di Roma da oltre quattro secoli, a due passi da Piazza di Spagna e dall'Ara Pacis. Oggi, il Relais & Châteaux Palazzo Ripetta è un elegante hotel, gestito dalla stessa famiglia sin dagli anni '60 e completamente ristrutturato nel 2023. Varcate le soglie di questa dimora e passeggiate nella storia della Città Eterna, tra i capolavori dell'arte antica e contemporanea che adornano le ampie aree comuni. Nella hall in marmo bianco e nero, una maestosa sfera dell'artista Arnaldo Pomodoro accoglie gli ospiti, mentre un sarcofago romano del III secolo trasformato in fontana mormora nel patio interno.

Quando cala la sera, al termine di una giornata trascorsa ammirando le principali attrazioni della città (tutte raggiungibili a piedi), godetevi la serenità di questa affascinante piazzetta gustando un aperitivo. Anche San Baylon, il ristorante di Palazzo Ripetta, è un tempio del gusto italiano. Nella calda atmosfera di una sala da pranzo rivestita di boiserie e tappezzata di immagini del palazzo risalenti a diverse epoche, l'Executive Chef Marco Ciccotelli rivisita i grandi classici della gastronomia romana con raffinatezza. Le camere invitano al relax: accoglienti ed eleganti, sfoggiano un arredamento contemporaneo impreziosito da materiali nobili, come il marmo nel bagno, il parquet antico o le sedute in velluto, per consentirvi di prolungare la Dolce vita anche nel mondo dei sogni.



© Dario Borruto



RELAIS & CHÂTEAUX L'AND VINEYARDS, Montemor-o-Novo, Portogallo.

44 suite (di cui 7 ville) – da 400 € a 750 € a notte
Mapa Restaurant (50 coperti) – circa 85 € a persona
Café Viagem (40 coperti) – circa 50 € a persona

Il Relais & Châteaux L'AND Vineyards è ospitato in un imponente edificio bianco dalle linee contemporanee. Si trova a meno di un'ora da Lisbona, nel cuore dell'Alentejo, una delle regioni agricole più belle del paese. Qui tutto è stato progettato per godere della bellezza della natura in cui si è immersi e di un cielo privo di inquinamento luminoso: alcune suite sono dotate di tetti retrattili per poter ammirare le stelle direttamente dal proprio letto. Gli interni moderni sono stati progettati dall'architetto brasiliano Márcio Kogan, che ha donato all'hotel un'identità unica ispirandosi all'artigianato locale (tappeti tessuti a mano provenienti dai dintorni di Reguengos de Monsaraz, pavimenti in ardesia e legno di eucalipto).

Presso L'AND Vineyards, tutto ruota intorno ai piaceri della vite: la dimora possiede sei ettari di vigneti biologici e offre la possibilità di seguire corsi di enologia e di creare le proprie bottiglie con etichette personalizzate grazie al Wine Club. Al ristorante Mapa, la cucina diventa un linguaggio universale: qui si celebra quell'incontro tra culture nato dai numerosi viaggi in mare compiuti dai portoghesi nel corso dei secoli. Un viaggio tra i sapori scandito da vini eccezionali, alcuni dei quali prodotti in loco. L'esperienza enologica continua con la vinoterapia negli 800 m2 della Spa: anche i prodotti del marchio austriaco Vinoble utilizzati nei trattamenti, con le loro formule vegane, sono a base di uva.

Tra i filari, una piscina esterna a sfioro sembra fondersi nelle acque del lago. Ideale per il relax, questa tenuta a conduzione familiare è particolarmente apprezzata sia dagli estimatori del buon vino che da chi ama la campagna e l'architettura. La sagoma del castello di Montemor o Novo si staglia all'orizzonte, mentre Évora, il cui centro storico è Patrimonio dell'Umanità dell'UNESCO, dista solo 20 minuti. Un modo originale e sensoriale per scoprire il Portogallo.



RELAIS & CHÂTEAUX VALVERDE SANTAR HOTEL & SPA, Santar, Portogallo.

Apertura a luglio 2023

20 camere (di cui 8 suite) – da 450 € a 650 € a notte

Ristorante gourmet con 38 coperti

Circondata dalle montagne, che proteggono i vigneti dal vento, la regione vinicola del Dão, a un'ora da Porto, è apprezzata per i suoi paesaggi incontaminati e per i suoi cru d'eccezione. È qui che, dopo una ristrutturazione durata quattro anni, è stata appena inaugurata la nuova dimora dei proprietari del Relais & Châteaux Valverde di Lisbona. Il Relais & Châteaux Valverde Santar Hotel & Spa è il luogo ideale per godere del fascino dell'entroterra portoghese, in un contesto che celebra l'arte e l'Art de vivre. Situata nel pittoresco villaggio di Santar, rinomato per le sue magnifiche residenze centenarie e gli splendidi giardini, la struttura è un'ampia casa padronale del XVII secolo, in parte di proprietà della famiglia reale.

All'ingresso si trova un'imponente fontana barocca, che detta il tono dell'arredamento: sia nelle aree comuni che nelle camere, i mobili d'epoca rivaleggiano in eleganza con i quadri di celebri maestri, sotto soffitti dipinti o rivestiti con pannelli di legno. Anche la gastronomia è al centro della scena presso Valverde Santar Hotel & Spa: qui lo chef Luis Almeida propone una cucina moderna ispirata alle ricette tradizionali regionali. Da diversi anni lo Chef lavora a stretto contatto con i migliori allevatori, agricoltori e viticoltori locali, con i quali condivide il gusto per i prodotti naturali e di stagione. Godetevi una pausa bucolica, culturale e gastronomica, lontani dalla frenesia della vita quotidiana.



RELAIS & CHÂTEAUX RESTAURANT LA TANIÈRE***, Quebec, Canada.

50 coperti – menù degustazione (235 C\$) + abbinamento vini (a partire da 115 C\$)

Nel centro storico della città di Québec, tra il fiume San Lorenzo e la Place Royale, si cela un luogo ricco di storia dove vivere un'esperienza indimenticabile. Costruite nel 1686, le cantine a volta di casa Leber e casa Charest, tra gli edifici più antichi della città, ospitano oggi un ristorante gourmet che costituisce una meta imperdibile per gli amanti della buona tavola. Venite a scoprire il Relais & Châteaux La Tanière³, dove lo chef François-Emmanuel Nicol si dedica alla sperimentazione e alla creazione di autentiche esperienze sensoriali. Profondamente impegnato nella valorizzazione del territorio, lo Chef lavora esclusivamente con ingredienti locali e di stagione: nel suo ristorante, fatta eccezione per il vino, non troverete prodotti importati, bensì tutta la ricchezza dei territori del Québec e del Canada.

In particolare, lo Chef predilige i prodotti locali poco conosciuti, come il caviale del Lac Saint-Pierre, la corteccia di ciliegio selvatico, le piante autoctone del Québec e il pawpaw, un frutto originario del Nord America dal sapore simile a quello del mango. Se siete amanti dei classici e dei menù fissi, La Tanière³ saprà conquistarvi. Agli ospiti vengono proposte due distinte esperienze immersive: una nell'elegante sala da pranzo, dall'arredamento straordinario, l'altra nel Comptoir-Chef, che offre un posto in prima fila per osservare la brigata al lavoro. In entrambi i casi, sarete trasportati nel cuore del Québec grazie a una degustazione alla cieca accompagnata da vini dal profilo aromatico ricco e unico. La cucina de La Tanière³ si impegna a preservare il patrimonio locale e rivela un'identità forte: dopo averla scoperta, sarà difficile lasciare questo rifugio gourmet.



© Simon Ferland, Groupe la Tanière

RELAIS & CHÂTEAUX CASA CAMELEON AT LAS CATALINAS, Guanacaste, Costa Rica.

21 ville private – da 1.000 € a 1.400 € a notte

Sentido Norte – Ristorante gourmet pluripremiato (60 coperti) – 30 €

La Pampa Grill – Ristorante grill informale (20 coperti) – 30 €

The Greenhouse – Ristorante intimo e informale (20 coperti) – 85 €

Grotto 12 – Cantina e degustazione (12 coperti) – 95 €

Las Catalinas, nel nord-est della Costa Rica, è un'incantevole località balneare completamente pedonale, immersa nel cuore di 400 ettari di foresta pluviale incontaminata. Il Relais & Châteaux Casa Chameleon emerge dalla vegetazione lussureggiante e si affaccia sulla baia, invitando i viaggiatori a entrare in contatto con la natura e con se stessi. Ogni villa offre spazi generosi (la superficie minima è di 67 m²) e la sensazione di essere a casa propria, grazie a un arredamento accogliente che unisce design contemporaneo e artigianato locale. Tutte le ville hanno una piscina a sfioro con acqua di mare e godono di una vista mozzafiato sull'oceano. Un autentico paradiso che invita al relax, ma in cui non mancano le attività, sia a terra che in acqua: mille avventure vi attendono in mare e nella giungla, con una fauna esotica e una flora lussureggiante tutte da scoprire.

Di sera, rifugiatevi nell'intimità della vostra villa per una lezione privata di yoga o un trattamento nella Spa eseguito da mani esperte. I tre ristoranti di Casa Chameleon consentono agli ospiti di gustare i sapori tipici della Costa Rica. I piatti sono preparati con cura utilizzando prodotti di stagione acquistati da pescatori e agricoltori locali, con i quali la dimora ha avviato una stretta collaborazione nell'ambito di un approccio sostenibile. Il risultato è un'esperienza tanto inebriante quanto rilassante.



© Relais & Châteaux Casa Camaleon at Las Catalinas

RELAIS & CHÂTEAUX CATALOCHEE RANCH, Maggie Valley, Carolina del Nord, Stati Uniti.

Apertura a marzo 2024

12 chalet e 6 suite – da 650 € a 2.000 € a notte

Switchback – Ristorante con 134 coperti (di cui 34 nella sala da pranzo privata) – 75 €

Le escursioni a cavallo o a piedi e altre innumerevoli avventure sono parte della quotidianità presso il Relais & Châteaux Catalochee Ranch. Situato ai margini del Parco Nazionale delle Great Smoky Mountains, nella Carolina del Nord, la prossima primavera il ranch riapre le sue porte agli amanti dei grandi spazi aperti, dell'aria fresca e del relax. I proprietari, che gestiscono anche il Relais & Châteaux The Swag nella stessa regione, desiderano offrire ai loro ospiti la possibilità di vivere in un ranch della costa orientale, in un ambiente elegante e suggestivo. Per questo nella tenuta di 320 ettari è stato reintrodotta l'allevamento tradizionale di bovini, proprio come lo praticavano i fondatori del ranch nel 1933.

A 90 anni dalla sua fondazione, Catalochee Ranch non ha perso nulla del suo splendore originale e del suo carattere autentico, riportati alla luce grazie a una ristrutturazione durata tre anni. Disposti intorno all'edificio principale, i 12 chalet in legno e pietra locale e il grande lodge con 6 camere da letto sono arredati con cura e calore. Durante il vostro soggiorno, avrete modo di scoprire gli innumerevoli oggetti di artigianato locale che impreziosiscono i locali. Tutti gli chalet e le camere dispongono di balcone e/o veranda con una vista spettacolare sulle montagne circostanti e su giardini di una bellezza naturale incontaminata. Presso Switchback, il ristorante del ranch in parte privatizzabile, gli amanti dei piaceri della tavola possono gustare la cucina tipica degli Appalachi con un tocco alpino, preparata con ingredienti di stagione di provenienza locale, cucinati principalmente al barbecue. Un autentico piacere sia per le papille gustative che per lo spirito.



© Chelsea Lane Photography



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.

CONTACTS

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

Chiara Borghi: chiara.borghi@prgoup.it +39 345 6556 139

Marialuisa Scatena: marialuisa.scatena@prgoup.it +39 340 5674 473

www.relaischateaux.com

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

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

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