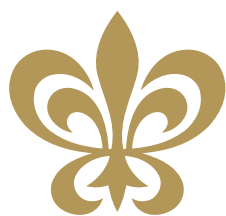
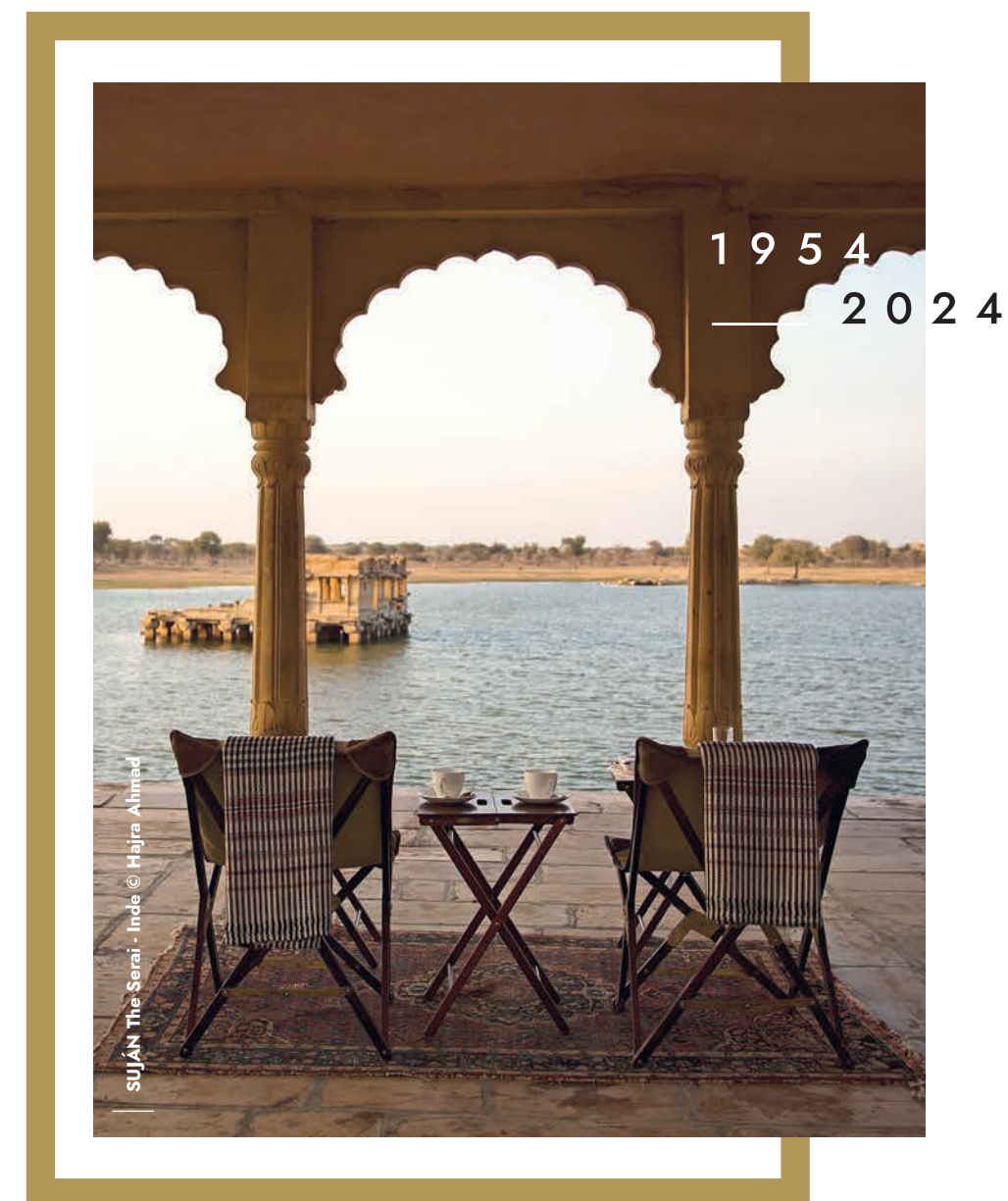
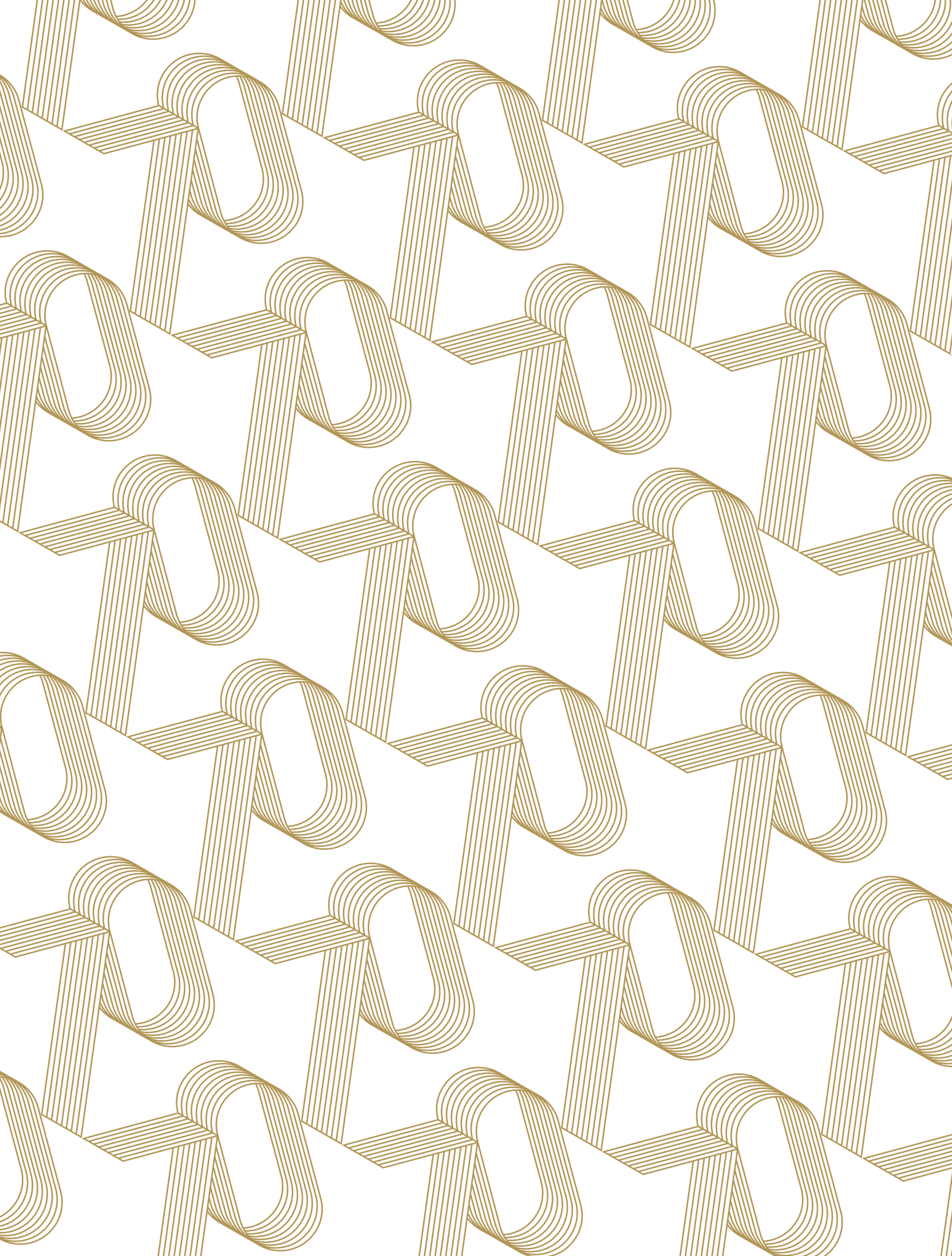


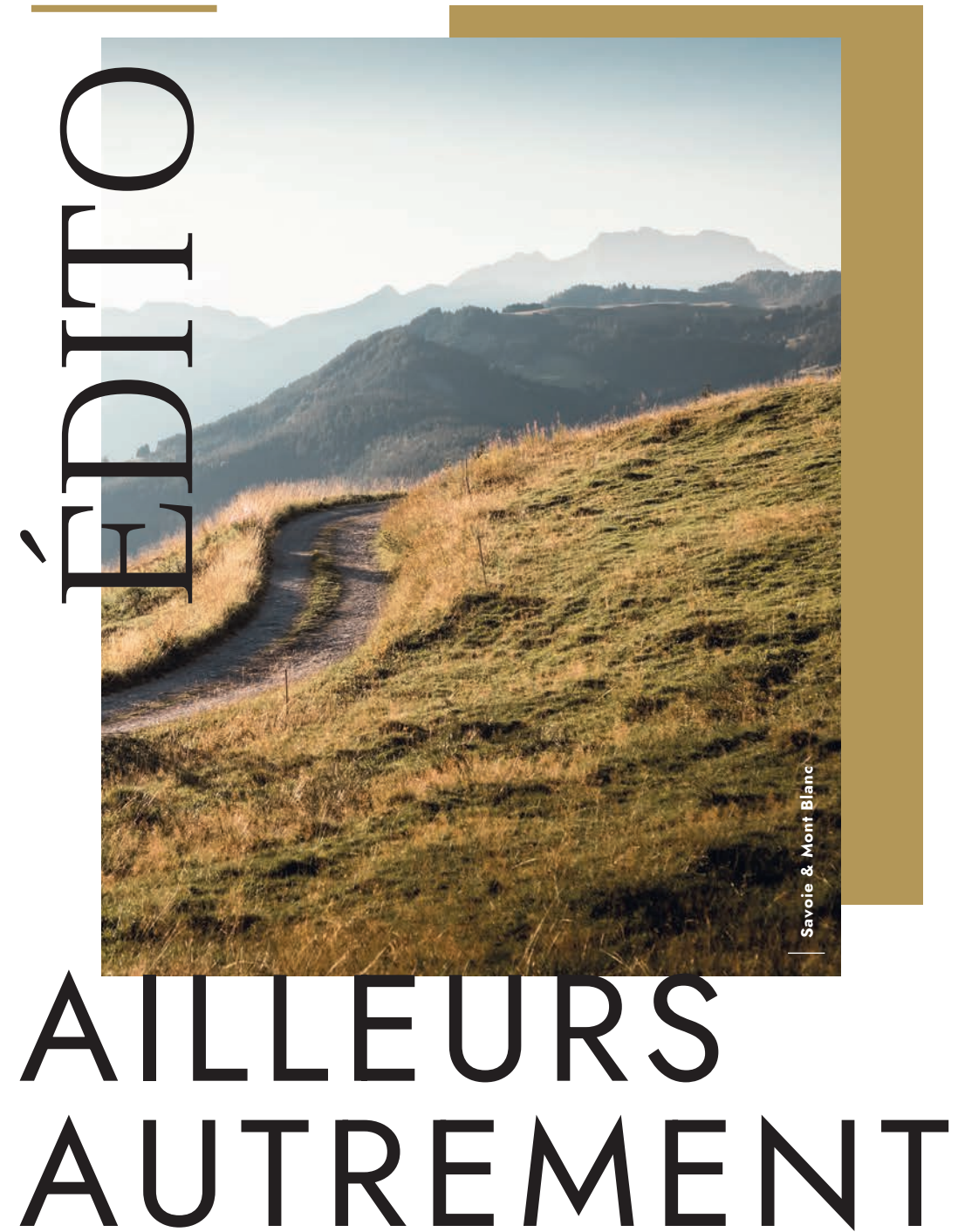
1 9 5 4



**RELAIS &
CHATEAUX**

2 0 2 4





Depuis 70 ans, Relais & Châteaux propose des étapes sur les Routes du Bonheur invitant à

emprunter, en prenant son temps, tous sens en éveil, des chemins de traverse semés de surprises, de rencontres, d'émotions...

Observer une meute de cerfs à l'orée d'une forêt près de Blois, ramer sur un lac irlandais aux eaux limpides, galoper à cheval dans la pampa argentine aux côtés d'un gaucho, méditer à Kyoto, dans le temple d'un moine ermite, cueillir des raisins dorés du côté du Cap guidé par un vigneron, observer des ours au Canada...

Et, d'étape en étape, apprécier l'art de vivre ancré dans les traditions locales, l'accueil bienveillant des hôtes, les nombreuses expériences proposées dans chaque maison, et la gastronomie, étendard de notre Association.

Dix ans après la signature, à l'UNESCO, de son manifeste pour « *un Monde meilleur par la Table et l'Hospitalité* », l'Association s'apprête à renouveler ses engagements afin que le voyage, source d'enrichissement personnel, de plaisir, rime avec partage. Et ainsi, continue autrement.

LAURENT GARDINIER
Président de Relais & Châteaux



Awasi Iguazú - Argentine

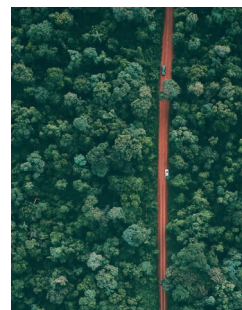
SOMMAIRE

01 p. 6 - 11



L'HISTOIRE

02 p. 12 - 19



LES ROUTES
DU BONHEUR

03 p. 20 - 29



LES VALEURS
D'HIER,
D'AUJOURD'HUI
DE DEMAIN

04 p. 30 - 33



UNE
COLLECTION
EXCLUSIVE DE
580 MAISONS

05 p. 34 - 36



ET
AUJOURD'HUI



Accueil chaleureux,
gastronomie d'exception,
art de vivre étudié

En 1954, visionnaires et attentifs aux envies d'une société pressée de profiter de belles parenthèses, Marcel et Nelly Tilloy, artistes de music-hall, propriétaires de La Cardinale, hôtel-restaurant en Ardèche, créent, avec une poignée d'amis hôteliers, l'association « Les Relais de Campagne ». Elle voit officiellement le jour le 12 mai 1954 à Thoissey, au Chapon Fin, tenu par Paul Blanc, oncle du chef Georges Blanc. Huit maisons entre Paris et Nice, genèse et point de départ des futurs Relais & Châteaux. Huit maisons à l'écart des villes, placées sur des chemins de traverse proches de la Nationale 7. Un itinéraire que concurrence l'ouverture de l'autoroute du

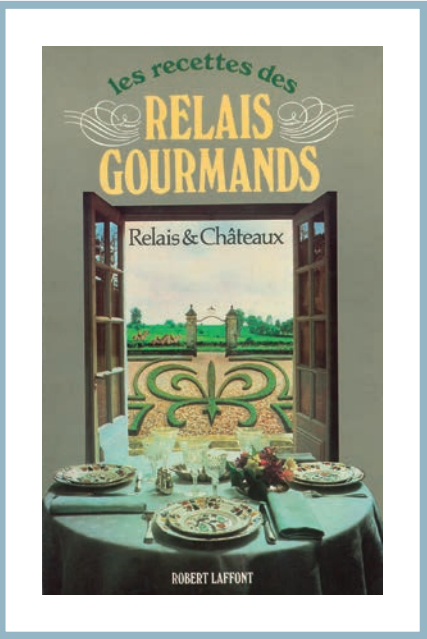
Sud, qui passe bien au large, les contourne et les menace de fermeture. Aucun de ces hôteliers n'ayant les moyens de s'offrir des publicités pour attirer les clients, Marcel Tilloy les invite à faire front ensemble, riches de leurs valeurs communes qui fidélisent leurs hôtes : accueil chaleureux, gastronomie d'exception, art de vivre étudié. Leur démarche intelligente, leur résistance organisée et efficace, séduisent d'autres confrères qui les rejoignent. Ainsi les Relais de Campagne comptent 19 membres en 1955, 29 en 1956.

Artistes de music-hall, les Tilloy,
créent la musique des Routes
du Bonheur avec des amis
musiciens.



- 01 _ Itinéraire de la première Route du Bonheur
- 02 _ Publicité de la première Route du Bonheur
- 03 _ Portrait de Marcel Tilloy
- 04 _ Magazine Plaisir de France

Au début des années 60, l'Association, qui compte alors 50 hostelleries en France, franchit les frontières. D'abord en Europe avec 27 nouvelles propriétés, en Belgique, puis en Allemagne et en Espagne, au Royaume-Uni, en Hollande, au Danemark, en Suisse ou encore en Italie. Et très vite, l'internationalisation se poursuit vers les cinq continents. En 1970, l'Association comptait 77 maisons en France et 69 réparties dans 17 pays à l'étranger. Et c'est ainsi que la première Route du Bonheur imaginée par les Tilloy et leurs amis, sillonnant la France de Paris à Nice, d'une maison adhérente à l'autre, se démultiplie. D'autres itinéraires détournent du droit chemin les vacanciers filant vers la Côte d'Azur, l'Italie, la Suisse. Des itinéraires parsemés d'étapes de qualité où l'accueil exceptionnel est à l'image de l'hébergement et de la table.



Leurs meilleures recettes seront rassemblées dans un livre paru aux Éditions Robert Laffont.

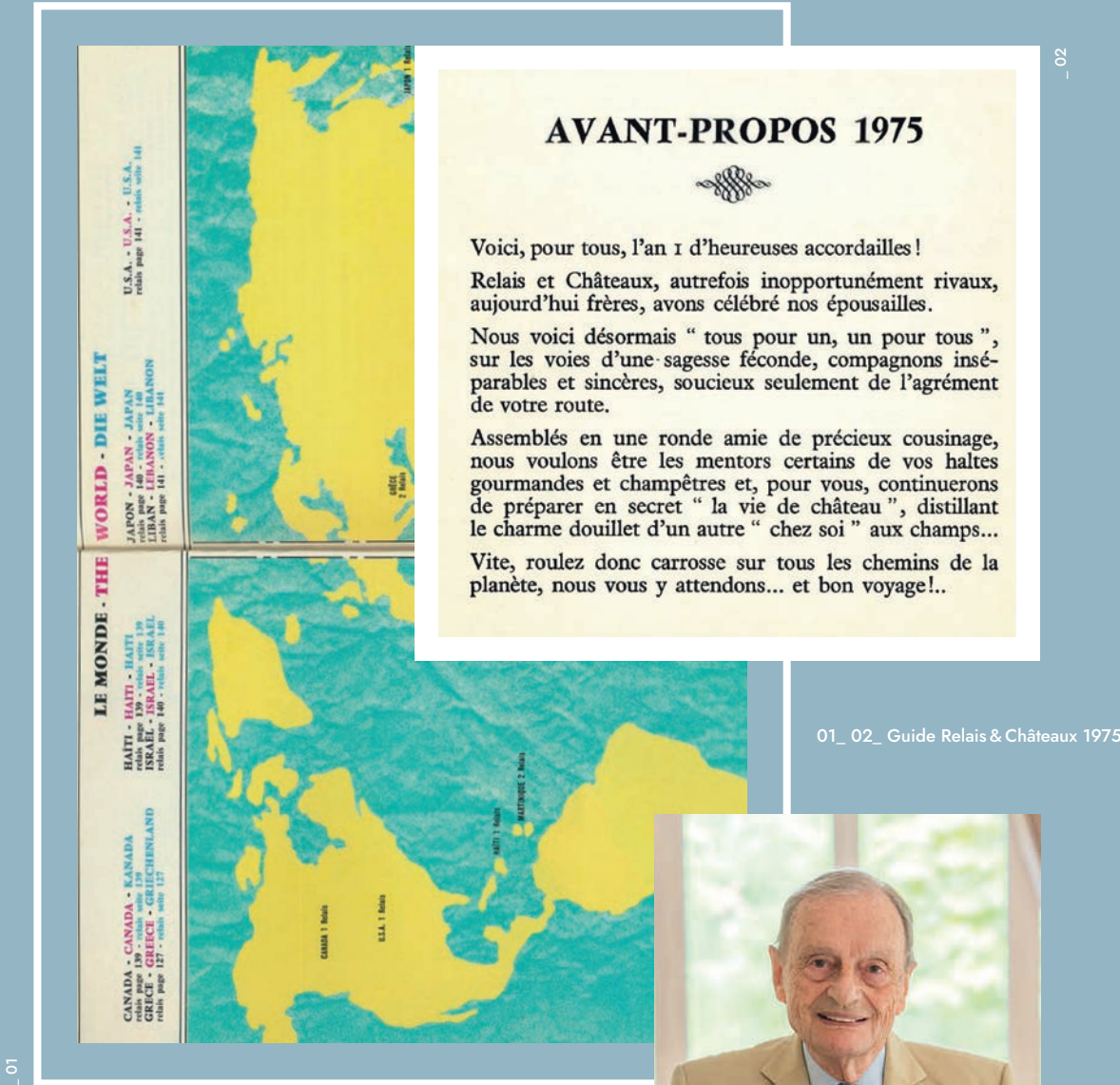
À partir de 1972, les tables tenues par des chefs renommés sont estampillées Relais Gourmands, une idée conjointe du chef Pierre Troisgros et du Président de l'Association Joseph Oliveureau.



1960 - 1972

1974

Précurseur du programme fidélité d'aujourd'hui, et pour 5 francs nouveaux, un « Carnet de visa de passage » du club était proposé aux clients, leur donnant ainsi droit à des cadeaux-surprises à certaines étapes !



« Lorsque je suis devenu Président, j’ai défendu l’hôtellerie familiale, son avenir, celui des indépendants. Ça correspondait à une demande de nos hôtes de lieux de qualité, personnalisés. »

JOSEPH OLIVEREAU _ Président de 1970 à 1986



D’un méridien à l’autre,
d’une maison à l’autre, le plus incroyable réseau nomade,
celui des Routes du Bonheur

Concurrent, le réseau Châteaux Hôtels et Vieilles Demeures, observe avec un rien d’envie, le développement couronné de succès des Relais de Campagne, jusqu’à ce qu’en 1974, les présidents des deux entités décident de se rapprocher, puis de fusionner pour disposer d’un réseau plus important. Leur association prend le nom de Relais & Châteaux, alliance opportune, amicale, assez structurée et forte pour reprendre et développer le concept très

fédérateur et original des Routes du Bonheur. Forte de sa notoriété, Relais & Châteaux franchit vite les frontières européennes. Au fil des années et avec une forte accélération à partir de 1975, l’Association à but non lucratif intègre des membres de nombreux pays à travers le monde. Elle compte désormais 580 propriétés dans 65 pays, tissant d’un méridien à l’autre, d’une maison à l’autre, le plus incroyable réseau nomade, celui des Routes du Bonheur.

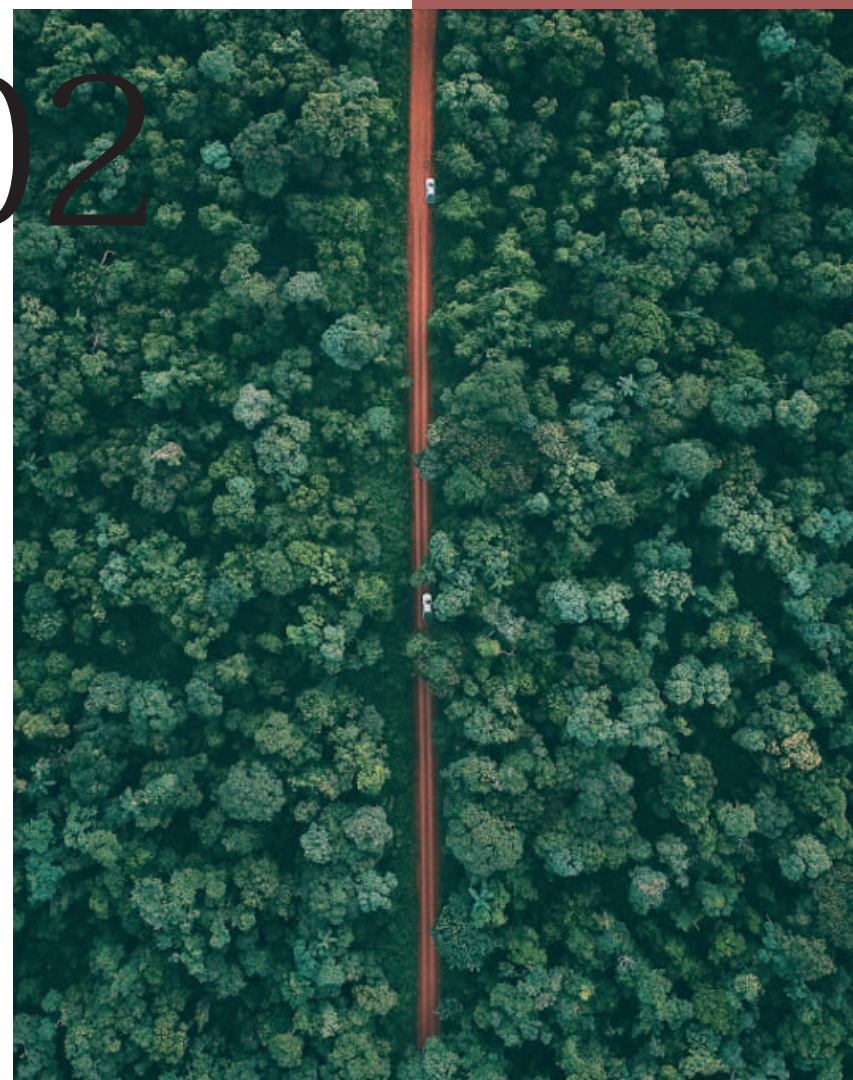


« Mon idée, en devenant Président, était d’imaginer que je plantais, dessinais un jardin, en prévoyant ce que serait ce jardin dans 20 ans, avec des fleurs, des arbres, et des éléments malmenés par des orages. »

JAUME TÀPIES _ Président de 2005 à 2012

580 PROPRIÉTÉS
5 CONTINENTS
65 PAYS
146 ROUTES DU BONHEUR
376 ÉTOILES MICHELIN DONT 40 ÉTOILES VERTES
42000 COLLABORATEURS

02



Awasi Iguazú - Argentine

LES ROUTES DU BONHEUR

INVITATION AU VOYAGE

Savourer, à chaque escale,
l'hospitalité des maisons Relais & Châteaux
qui jalonnent chacune des 146 routes.

Partir ! Suivre un itinéraire mariant la découverte de paysages uniques, de régions à forte personnalité, d'échanges avec des artisans, des artistes, des habitants tout simplement. Savourer, à chaque escale, l'hospitalité des maisons Relais & Châteaux qui jalonnent chacune des 146 routes. Promesses de bonheur, de services sur-mesure, d'hébergements choisis, raffinés, de tables étoilées ou non, mais à l'approche durable, mettant en avant les produits des terroirs, les agriculteurs, les pêcheurs, les éleveurs, les apiculteurs. Des routes tracées avec la complicité d'amoureux des lieux. Des routes sinuant de châteaux forts moyenâgeux en gentilhommières du XVIII^e, de ryokans urbains en villas ourlées de

plages, de camps de toile en cabines de navire, de fermes doublées de potagers et vergers en lodges nichés dans la savane herbeuse, perchés sur les falaises ou des pics enneigés. Des routes plus ou moins longues, à parcourir en 2 à 20 nuits, suggérant des visites culturelles, des randonnées, des descentes de rivières, des cours de cuisine ou d'œnologie et bien d'autres expériences selon les pays, les coutumes.

À chacun son voyage,
son itinéraire,
reflet de ses passions.

Aux fanatiques de peinture,
la Route des Impressionnistes,
de Paris à Honfleur.

Aux épicuriens voulant savourer
de grands crus dans les vignobles,
la Route entre Drôme et Vaucluse,
sur les rives du Rhône.

Aux férus d'histoire, la Route berceau
de la nation américaine,
de New York à la Nouvelle-Angleterre.



Restaurant Saga - New York City États-Unis © Adrian Gaut

DEPUIS 1954

Aux rêveurs d'horizons sans frontières,
la Route d'Argentine en Patagonie.
Aux passionnés de la faune,
la Route de l'Afrique sauvage,
de la Namibie au Botswana.
Aux amoureux d'authenticité,
la Route de l'Inde, des palais de maharadjahs
aux forteresses imprenables
du désert du Thar.



DEPUIS 1954

02
LES ROUTES
DU BONHEUR



Aux romantiques,
la Route maritime de la Polynésie française,
des lagons de l'archipel de la Société à la nature
indomptée des îles Marquises.
Aux cinéphiles musiciens,
la Route japonaise dessinée
par Ryuichi Sakamoto musicien, compositeur, acteur,
militant pour un monde plus respectueux
de l'environnement.
Une route sinuant entre temples,
théâtre Nô, onsens, et tables remarquables.

03



Castello del Sole - Suisse © Leonardo Mariani

LES VALEURS D'HIER, D'AUJOURD'HUI, DE DEMAIN

L'association Relais & Châteaux,
contemporaine et précurseur,
et toujours fidèle aux principes érigés par ses fondateurs,
rayonne, solidement campée
sur des valeurs communes depuis 1954.

DEPUIS 1954

GASTRONOMIE

régaler, respecter, transmettre

La cuisine joue un rôle central. Épicure en son royaume, depuis les bonnes tables des Relais de Campagne jusqu'au réseau actuel regroupant le plus de tables étoilées au monde : 376 étoiles Michelin, dont 40 vertes récompensant l'écoresponsabilité. Avec, à leur tête, des chefs qui s'adaptent aux modes de vie, aux attentes des consommateurs de plus en plus préoccupés par leur santé, l'origine des produits, leur culture. Une continuité, avec l'exigence en bannière et le souci de choyer les hôtes, de leur offrir le meilleur.

De la gastronomie française classique, de Pierre Troisgros dès 1955 et de Bernard Loiseau dans les années 80 et 90, à la nouvelle cuisine diététique de Michel Guérard aux Prés d'Eugénie dès les années 70, aux cartes engagées plus récemment d'Hugo Roellinger aux Maisons de Bricourt, excluant les espèces menacées, à la quête de naturalité de Mauro Colagreco au Mirazur ou celle de Sébastien Bras au Suquet...

À l'étranger, de la cuisine contemporaine, créative, végétale de Daniel Humm, à l'Eleven Madison Park à New York, à celle de Shinobu Namae, chef à l'Effervescence de Tokyo qui conjugue traditions française et japonaise ou bien celle étonnante de Viki Geunes au Zilte à Anvers ou enfin la cuisine créative et ludique de Massimiliano Alajmo au restaurant Le Calandre en Italie.

Des chefs adeptes du locavore qui sourcent leurs ingrédients au plus près, s'inspirent des recettes traditionnelles valorisant d'incroyables patrimoines culinaires.





01_ Olivier Roellinger
02_ Philippe Gombert

« Dès le départ nous voulions pour le 60^e anniversaire de Relais & Châteaux lancer un acte fort. Nous l'avons fait à l'UNESCO avec notre manifeste énonçant les 20 engagements pris au nom de l'Association pour faire vivre la diversité des cultures, des cuisines et de l'art de l'hospitalité du monde. Nos chefs Relais & Châteaux se sont engagés à faire vivre la biodiversité de leur environnement dans une célébration du goût du lieu. Notre ambition était de rendre l'expérience vécue dans nos maisons également inspirante pour nos collaborateurs afin qu'ils deviennent de véritables acteurs d'un monde meilleur. »

PHILIPPE GOMBERT _ Président de 2013 à 2022

L'ENVIRONNEMENT pour une hospitalité en harmonie avec la nature

Le développement durable, la préservation de la biodiversité, des paysages, des bâtiments, la régénération des ressources jouent un rôle primordial au cœur de l'Association et dans la réalisation de ses objectifs communs. Cette préoccupation est affirmée haut et fort, imprimée dans l'ADN de Relais & Châteaux depuis l'origine de l'association, relayée d'un président à l'autre, mise en avant dans le **Manifeste présenté en 2014 à l'UNESCO (image de gauche)**. Une sensibilité que les membres, hôteliers et restaurateurs, traduisent au quotidien en protégeant leur territoire, en contribuant à limiter, au bénéfice de tous et des générations futures, les dommages infligés à la nature. Ils mènent des actions concrètes dans leurs maisons, selon leurs spécificités, leurs besoins et leur vulnérabilité, réduisant leur impact carbone, tendant au zéro déchet, zéro plastique. Ils progressent ensemble, guidés par une feuille de route commune, élaborée par l'Association.

En parallèle, les membres adhèrent aux engagements pérennes de Relais & Châteaux auprès de plusieurs ONG dont Ethic Ocean depuis 2009 et Slow Food depuis 2017, participant et soutenant leurs campagnes annuelles, la *Journée mondiale de l'océan* des Nations unies et *Food for Change*. Les chefs s'approprient les combats de l'Association pour une cuisine responsable, en bannissant de leur carte les espèces menacées que la pêche à outrance condamne à brève échéance tels que le thon rouge, le bar sauvage, et récemment l'anguille.

En partageant avec les hôtes ces engagements, Relais & Châteaux prouve que voyage et hospitalité de qualité riment avec protection de la planète, des cultures et des territoires.

DEPUIS 1954

L'ANCRAGE LOCAL
gage d'appartenance

L'ancrage local, plus qu'une formule, une philosophie « vivante », humaine, qui vise à l'intégration parfaite des marqueurs locaux, incite au dialogue avec les communautés, en les aidant, par exemple, selon leurs vœux, à financer des écoles mais aussi les repas des enfants pour qu'ils puissent suivre les cours dans de bonnes conditions, tel que le fait le groupe Resplendent au Sri Lanka. En repérant les architectes, les artisans, les paysagistes riches de leur culture pour les associer à la construction et à la rénovation comme à l'hôtel Al Moudira, dans la Vallée des Reines à Louxor. Dans les chambres, le linge de lit en coton d'Égypte est brodé par Threads of Hope, entreprise sociale et solidaire, ayant pour mission de former les villageoises au tissage et à la broderie traditionnels. Au Pérou, la fondation de Sol y Luna est devenue un acteur important du développement local en créant une école interculturelle, où les enfants des communautés voisines accèdent à de nombreux enseignements incluant la nutrition et l'apprentissage des langues étrangères. Se nourrir des richesses de chaque terroir, les valoriser, les partager avec les hôtes, un désir réel, généreux, des maîtres de maison.

L'HÉRITAGE
transmission et continuité

De génération en génération, beaucoup de maisons se transmettent au sein d'une même famille avec l'envie de continuer l'œuvre des aïeux, d'inscrire ses pas dans les leurs, en défendant les mêmes valeurs humanistes, familiales. Les membres de l'Association, qui prennent le relais de leurs parents, dotent leurs propriétés des codes contemporains tout en sauvegardant leur personnalité et leur âme. C'est cela Relais & Châteaux, une grande famille solidaire, une Association à but non lucratif qui limite délibérément le nombre de ses membres, les sélectionnant selon des critères de qualité, de valeurs communes, de bienveillance tant envers les communautés locales, qu'envers leurs équipes.



01_ Famille Guérard, Les Prés d'Eugénie, France
02_ Sol y Luna, Pérou
03_ Famille Singh, Mihir Garh, Inde
04_ Al Moudira, Egypte



RECEVOIR, ACCUEILLIR Les fondements de l'hospitalité

Le but, la passion des maîtres de maison : accueillir et recevoir comme chez soi, chaleureusement, épaulés par leurs équipes, des hôtes en clients-amis. Leur révéler les petits et grands secrets de leur maison.

Partager avec eux les trésors de leur terroir, pour que leur séjour soit mémorable. Devancer leurs désirs, leurs envies, en décryptant, sans intrusion, leur personnalité, leurs modes de vie. Leur organiser des visites, des rencontres, des activités exclusives. Susciter l'émotion par des attentions personnalisées. Ce sont ces petits riens qui tissent les grands souvenirs et créent l'attachement à Relais & Châteaux.

Partager
Devancer leurs désirs
Susciter l'émotion

DEPUIS 1954

04

Dragsholm Slot - Danemark © Claus Starup

UNE COLLECTION EXCLUSIVE DE 580 MAISONS

04
UNE COLLECTION
EXCLUSIVE

Relais & Châteaux
autorise à voyager sur les cinq continents,
avec la certitude de bénéficier
des mêmes standards de qualité,

côté hébergement et côté table, du même désir de partager son « monde »,
sa culture, ses traditions, ses richesses parfois cachées. Séjourner dans les maisons
de l'Association permet de varier les styles, les atmosphères, les ambiances
tout en conservant le même esprit d'une maison à l'autre, le même sentiment
d'appartenance à une même communauté.



Hotel Asaba - Japon



02

03

04

01

À **La Grenouillère**, à La Madelaine-sous-Montreuil dans les Hauts-de-France, chez le chef propriétaire Alexandre Gauthier à la cuisine affirmée, dans les huttes chambres disséminées dans les jardins, on guette le passage d'un vol de canards, le chant amoureux des crapauds, les appels flûtés des grenouilles. Au **Glenapp Castle**, château écossais du dix-neuvième siècle, on craint de croiser les fantômes au détour des couloirs, et on s'émerveille de voir les baleines depuis les tourelles surplombant la mer d'Irlande, dont les vagues se fracassent en contrebas des 15 hectares de jardins plantés d'essences endémiques et de fleurs résistant aux embruns. À l'autre bout du globe, en Nouvelle-Zélande, à l'**Otahuna Lodge**, lui aussi datant du dix-neuvième siècle, on se réjouit, au bord des étangs, du chant de l'oiseau carillonneur avant de cueillir légumes et fruits cultivés dans les jardins historiques. À l'**Esiweni Luxury Safari Lodge**, au cœur de la réserve privée Nambiti, en pays Zulu, en

Afrique du Sud, on traque les big five : lions à la crinière noire, léopards à la démarche souple de danseur, éléphants se vautrant dans la boue, buffles en denses troupes, les barrissements des rhinocéros. Et, le soir, on dîne aux chandelles dans une salle mêlant art africain et vaisselle d'apparat. Au **Beniya Mukayu**, fondé en 1929 dans la ville thermale de Yamashiro, sur la route menant de Kyoto aux sites classés au Patrimoine mondial de l'UNESCO de Shirakawa-go-Gokayama, les propriétaires initient leurs hôtes à l'authentique cérémonie du thé, versé dans des céramiques ancestrales. Au **Txai Resort Itacaré** au Brésil, entre la forêt et la plage atlantique, on quitte son bungalow en bois ombré par les cocotiers pour apprécier la cuisine du chef Nena, inspirée par Bahia. Tandis qu'au **Mii amo**, à Sedona aux États-Unis, non loin du Grand Canyon, entre les roches rouges, on s'offre une retraite bien-être dans l'un des plus beaux spas d'Amérique tout en se reconnectant à la nature.

- 01 _ Glenapp Castle - Royaume-Uni
- 02 _ La Grenouillère - France
- 03 _ Cirqa - Pérou
- 04 _ Beniya Mukayu - Japon

05



Auberge Basque - France © Felix Ledru

ET
AUJOURD'HUI

Comme hier et demain,
Relais&Châteaux se préoccupe de l'avenir
des Hommes et de la planète.

L'Association s'engage à prendre des mesures réalistes pour réduire l'empreinte environnementale de ses maisons et envisage de poursuivre, en les amplifiant, ses actions en faveur de la préservation de la diversité et des espèces avec la complicité des chefs. Relais&Châteaux s'assure plus que jamais de son impact social et sociétal. Tout en offrant le meilleur à ses hôtes et en revoyant à la hausse ses critères d'excellence et de sélection.

Et demain...

Relais&Châteaux se projette dans l'avenir, le prépare, en relation étroite avec ses membres, pour, tout en assurant la pérennité de l'association, proposer de nouvelles découvertes, de nouvelles expériences, de nouvelles aventures à ses hôtes, dans chaque région du monde en osmose avec les communautés, les invitant à s'engager à ses côtés pour veiller plus que jamais sur l'état du monde.

DEPUIS 1954

« Mon objectif est que le nom
Relais&Châteaux soit synonyme de voyage
en termes de qualité,
de durabilité et d'authenticité. »

LAURENT GARDINIER
Président depuis 2023

Sri Lanka © Mathieu Richer Mamousse

Chatham Inn - États-Unis © Paul Blackmore

Design egonparis.com

relaischateaux.com



