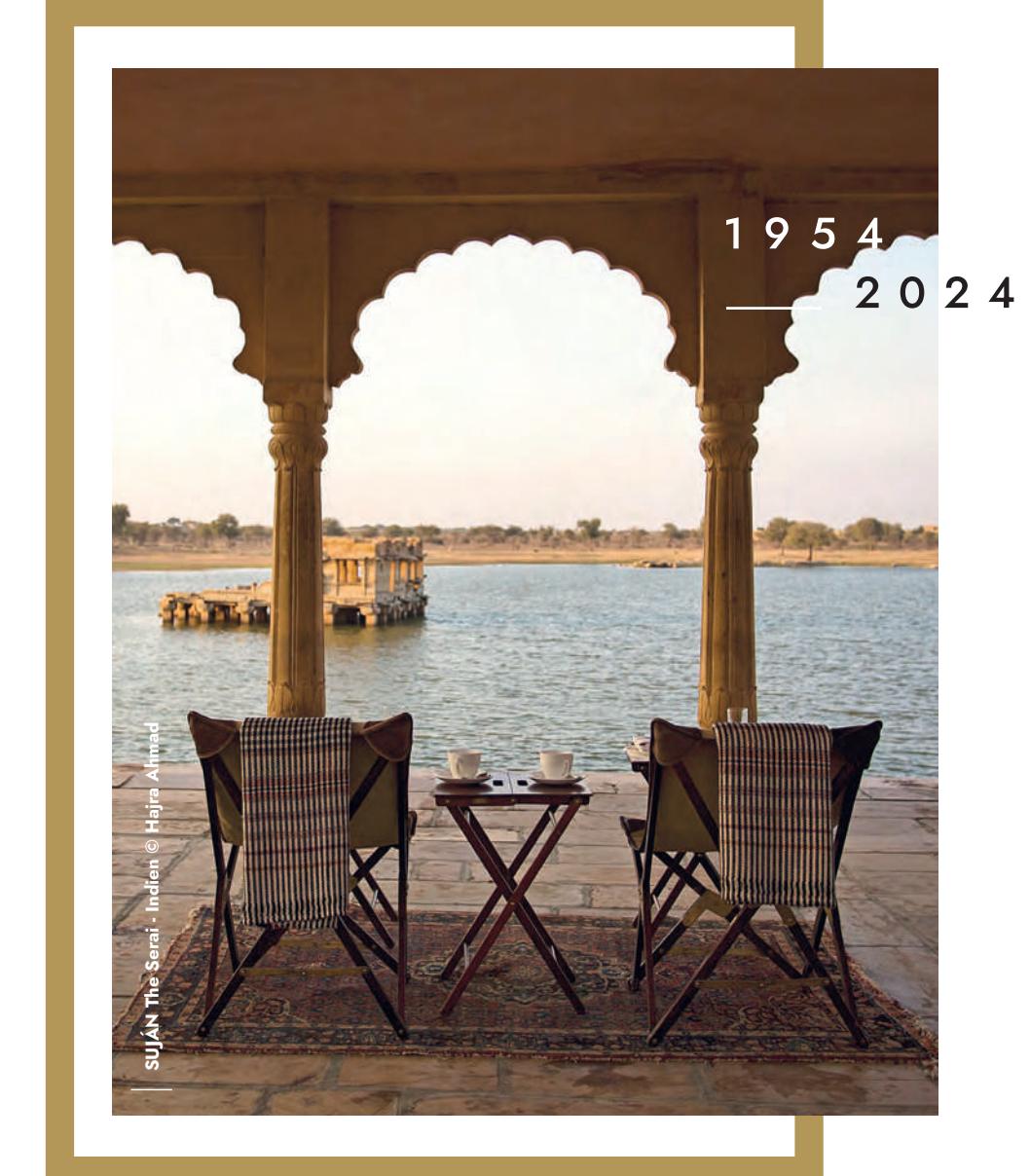
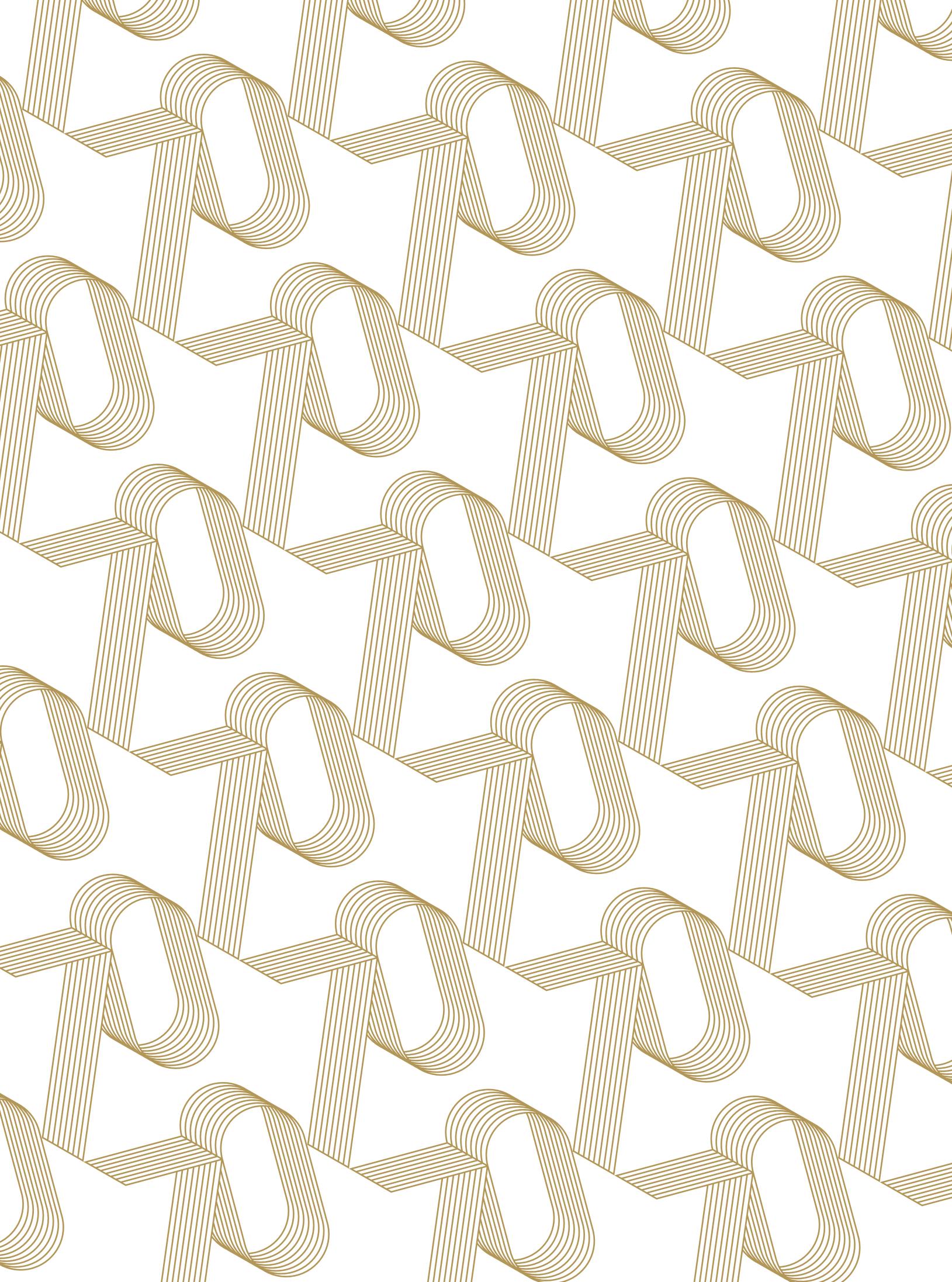


1 9 5 4



**RELAIS &  
CHATEAUX**

2 0 2 4



# EDITORIAL



# ANDERSWO ANDERS



Seit 70 Jahren ist Relais & Châteaux mit Häusern entlang der Routes du Bonheur vertreten und lädt Gäste ein, sich Zeit zu nehmen und diese Routen mit allen Sinnen, mit ihren Überraschungen, Begegnungen und Emotionen zu erleben... Beobachten Sie ein Rudel Hirsche am Waldrand in der Nähe von Blois, rudern Sie auf einem kristallklaren See in Irland, reiten Sie mit einem Gaucho durch die argentinische Pampa, meditieren Sie in Kyoto im Tempel eines Einsiedlermönchs, lesen Sie die goldenen Trauben am Kap und lassen Sie sich von einem Winzer führen, beobachten Sie Bären in Kanada... Und überall können Sie die in den lokalen Traditionen verankerte Art de Vivre, die wohltuende Gastfreundschaft ihrer Gastgeber, die zahlreichen in jedem Haus angebotenen Erlebnisse und die Kulinarik, das Aushängeschild der Vereinigung, genießen. Zehn Jahre nach der Unterzeichnung ihres Manifests für «eine bessere Welt durch Kulinarik und Gastfreundschaft» bei der UNESCO wird die Vereinigung ihr Engagement erneuern, damit Reisen als Quelle der geistigen Bereicherung und des Genusses umweltverträglich gestaltet und auf andere Weise fortgeführt werden können.

**LAURENT GARDINIER**  
Präsident von Relais & Châteaux



Awasi Iguazú - Argentinien

# INHALTSVERZEICHNIS

01

S. 6 - 11



UNSERE  
GESCHICHTE

02

S. 12 - 19



DIE ROUTES  
DU BONHEUR

03

S. 20 - 29



WERTE VON  
GESTERN,  
HEUTE UND  
MORGEN

04

S. 30 - 33



EINE  
EXKLUSIVE  
KOLLEKTION VON  
580 HÄUSERN

05

S. 34 - 36



UND  
HEUTE...



# UNSERE GESCHICHTE

## DAS ABENTEUER BEGINNT

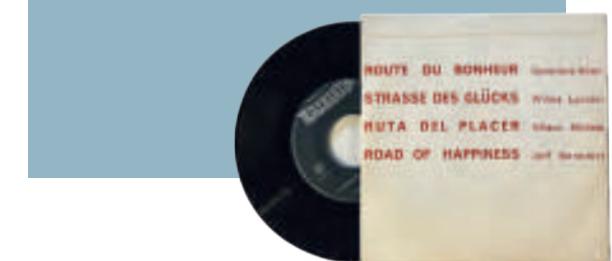
Ein herzlicher Empfang,  
eine hervorragende Küche,  
eine durchdachte Art de Vivre

**1954** gründen die visionären Varieté-Künstler Marcel und Nelly Tilloy, Inhaber des Hotel-Restaurants La Cardinale in der Ardèche, mit einigen befreundeten Hoteliers die Vereinigung „Les Relais de Campagne“, um den Erwartungen einer Gesellschaft, die nicht länger warten will, um magische Momente zu erleben, gerecht zu werden. Die offizielle Gründung erfolgt am 12. Mai 1954 in Thoissey, im Le Chapon Fin, das von Paul Blanc, dem Onkel von Küchenchef Georges Blanc, geführt wird. Acht Häuser zwischen Paris und Nizza sind der Ausgangspunkt der zukünftigen Relais & Châteaux. Acht Häuser abseits der Hektik der Städte, die an Nebenstraßen in der Nähe der Nationalstraße 7, der populärsten Urlaubsstraße der damaligen Zeit, liegen. Einer Straße, die durch die neue

01 \_ Verlauf der ersten Route du Bonheur  
02 \_ Werbung für die erste Route du Bonheur  
03 \_ Portrait von Marcel Tilloy  
04 \_ Magazin Plaisir de France

Südautobahn, die weiter weg verläuft, Konkurrenz bekommt, wodurch ihnen die Schließung droht. Da sich keiner dieser Hoteliers Werbung leisten kann, um Gäste zu gewinnen, schlägt Marcel Tilloy Ihnen vor, zusammenzuhalten und sich auf ihre gemeinsamen Werte zu besinnen, um ihre Gäste an sich zu binden: ein herzlicher Empfang, eine hervorragende Küche, eine durchdachte Art de Vivre. Ihr intelligentes Vorgehen, ihr organisierter und wirkungsvoller Widerstand überzeugen auch andere Kollegen, die sich ihnen anschließen. So zählten die Relais de Campagne 1955 19 Mitglieder, und 1956 sind es 29.

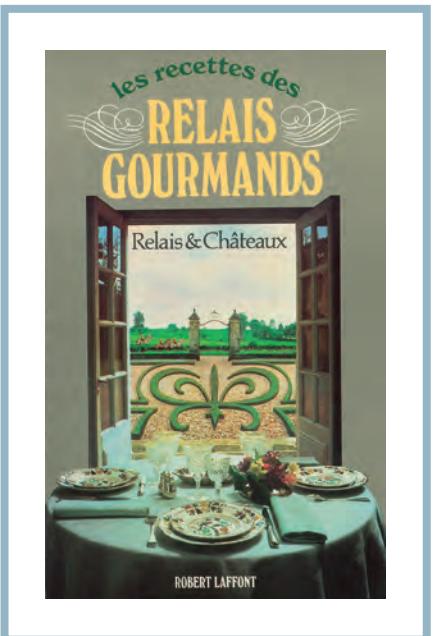
Als Varieté-Künstler schreiben die Tilloys mit befreundeten Musikern die Songs für die Routes du Bonheur.



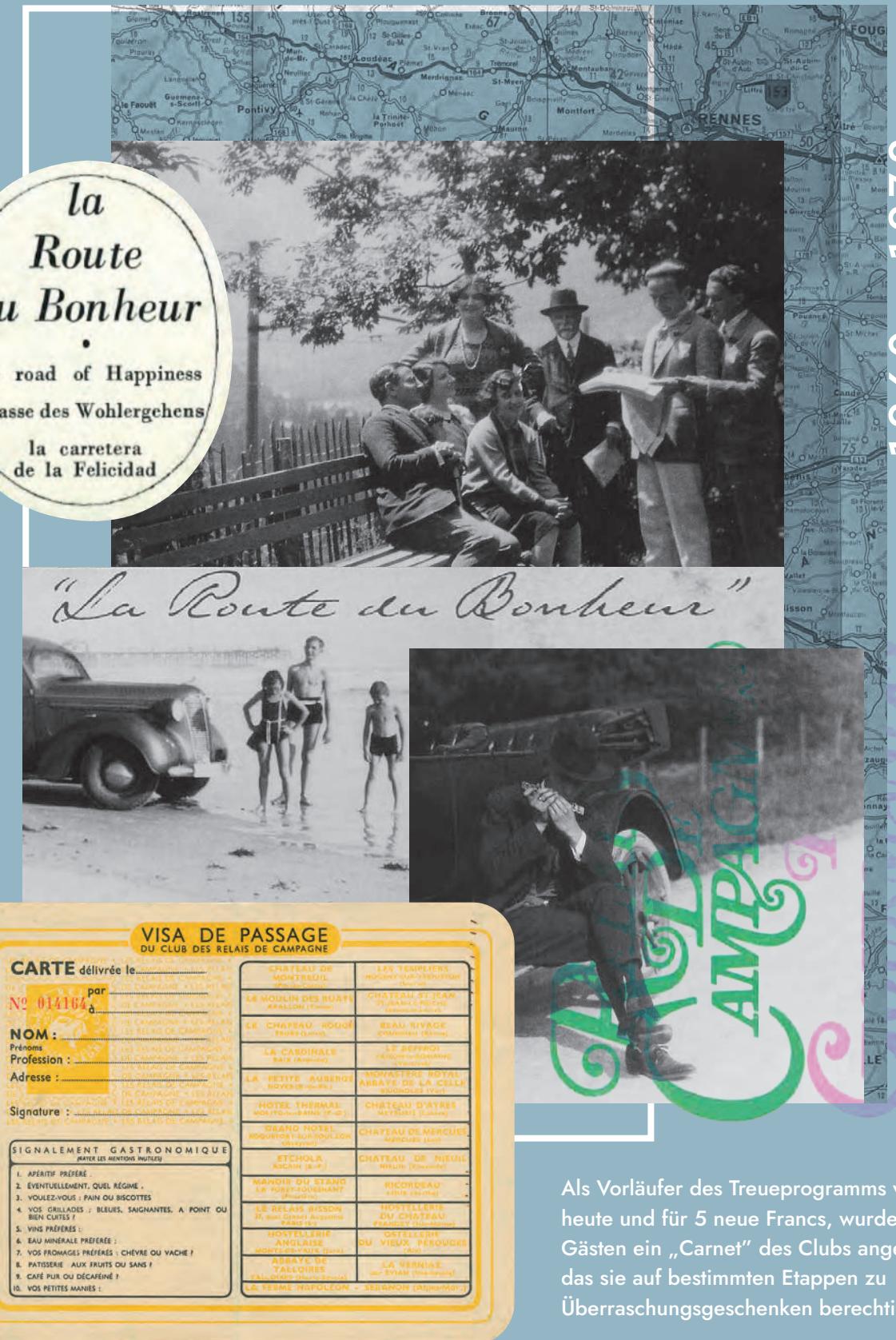
Anfang der 1960er Jahre expandiert die Vereinigung, die damals 50 Häuser in Frankreich umfasst, über die Landesgrenzen hinaus. Zunächst in Europa mit 27 neuen Mitgliedern, in Belgien, dann in Deutschland und Spanien, im Vereinigten Königreich, in den Niederlanden, in Dänemark, in der Schweiz und in Italien. Und sehr schnell setzt sich die Internationalisierung in Richtung der fünf Kontinente fort. 1970 zählt die Vereinigung 77 Häuser in Frankreich und 69 in 17 weiteren Ländern.

Die erste Route du Bonheur, die von den Tilloys und ihren Freunden erdacht wurde, führte von Paris bis Nizza durch Frankreich, von einem Mitgliedshaus zum anderen, und allmählich wird die Vereinigung immer größer. Weitere Routen führen die Urlauber auf neuen Wegen an die Côte d'Azur, nach Italien oder in die Schweiz. Auf diesen Routen gibt es viele hochwertige Reiseziele, wobei die Gastfreundschaft sowie die Qualität der Zimmer und des Essens im Mittelpunkt stehen.

**Ab 1972** firmieren die von renommierten Küchenchefs geführten Restaurants als Relais Gourmands, eine gemeinsame Idee von Küchenchef Pierre Troisgros und des damaligen Präsidenten der Vereinigung Joseph Olivereau.



Ihre besten Rezepte werden in einem Buch zusammengefasst, das im Verlag Robert Laffont erscheint.



Als Vorläufer des Treueprogramms von heute und für 5 neue Francs, wurde den Gästen ein „Carnet“ des Clubs angeboten, das sie auf bestimmten Etappen zu Überraschungsgeschenken berechtigte!

**01**

**VORSCHAU  
AUF DAS JAHR 1975**

Wir befinden uns 1975 im ersten Jahr einer glücklichen Verbindung. Relais und Châteaux, vor nicht langer Zeit noch verbissene Rivalen sind jetzt Brüder und feiern ihre Vermählung.  
Dies trifft allerdings nur für Frankreich zu.  
Jetzt heißt es für uns: "Einer für alle, alle für einen" auf dem Weg einer fruchtbaren Zusammenarbeit, deren einziges Ziel es sein wird, Ihren Aufenthalt und Ihre Reisen so angenehm wie möglich zu gestalten.  
Vereint in dieser Runde von Freunden wollen wir versuchen, die sicheren Führer auf Ihren gastronomischen Stationen zu sein oder Sie in das Geheimnis des Schlosslebens einzuführen.  
Darum zögern Sie nicht länger, wir erwarten Sie in unseren Häusern und wünschen Ihnen schon heute: "Gute Reise".

01\_02\_Relais & Châteaux Guide 1975

**02**

„Als ich Präsident wurde, habe ich mich für die Familienhotels, ihre Zukunft und die unabhängigen Hoteliers eingesetzt. Das entsprach der Nachfrage unserer Gäste nach qualitativ hochwertigen, individuellen Orten.“

JOSEPH OLIVEREAU \_ Präsident 1970-1986

**Von einem Meridian zum nächsten,  
von einem Haus zum nächsten, mit dem unglaublichesten  
Netzwerk für Reisen, den Routes du Bonheur,**

Die konkurrierende Gruppierung Châteaux Hôtels et Vieilles Demeures beobachtet neidisch die erfolgreiche Entwicklung der Relais de Campagne, bis die Präsidenten der beiden Organisationen 1974 beschließen, sich einander anzunähern und sich zusammenzuschließen, um über ein noch bedeutenderes Netzwerk zu verfügen. Ihre Vereinigung wird in Relais & Châteaux umbenannt, eine zweckdienliche, freundschaftliche, strukturierte und starke Allianz, um das verbindende und originelle Konzept

der Routes du Bonheur zu übernehmen und weiterzuentwickeln. Aufgrund seiner Bekanntheit überschreitet Relais & Châteaux schnell die europäischen Grenzen. Im Laufe der Jahre und mit einer starken Zunahme ab 1975 nimmt die gemeinnützige Vereinigung Mitglieder aus vielen Ländern der Welt auf. Inzwischen gehören ihr 580 Mitgliedshäuser in 65 Ländern an, die von einem Meridian zum nächsten, von einem Haus zum nächsten, das unglaublichste Netzwerk für Reisen, die Routes du Bonheur, knüpfen.



„Als ich Präsident wurde, habe ich mir vorgestellt, dass ich einen Garten anlege und gestalte, und dabei berücksichtige, wie dieser Garten in 20 Jahren aussehen wird, mit Blumen, Bäumen und Sträuchern, von denen einige auch von Stürmen heimgesucht werden.“

JAUME TAPIES \_ Präsident 2005-2012

**580 MITGLIEDSHÄUSER**

**5 KONTINENTE**

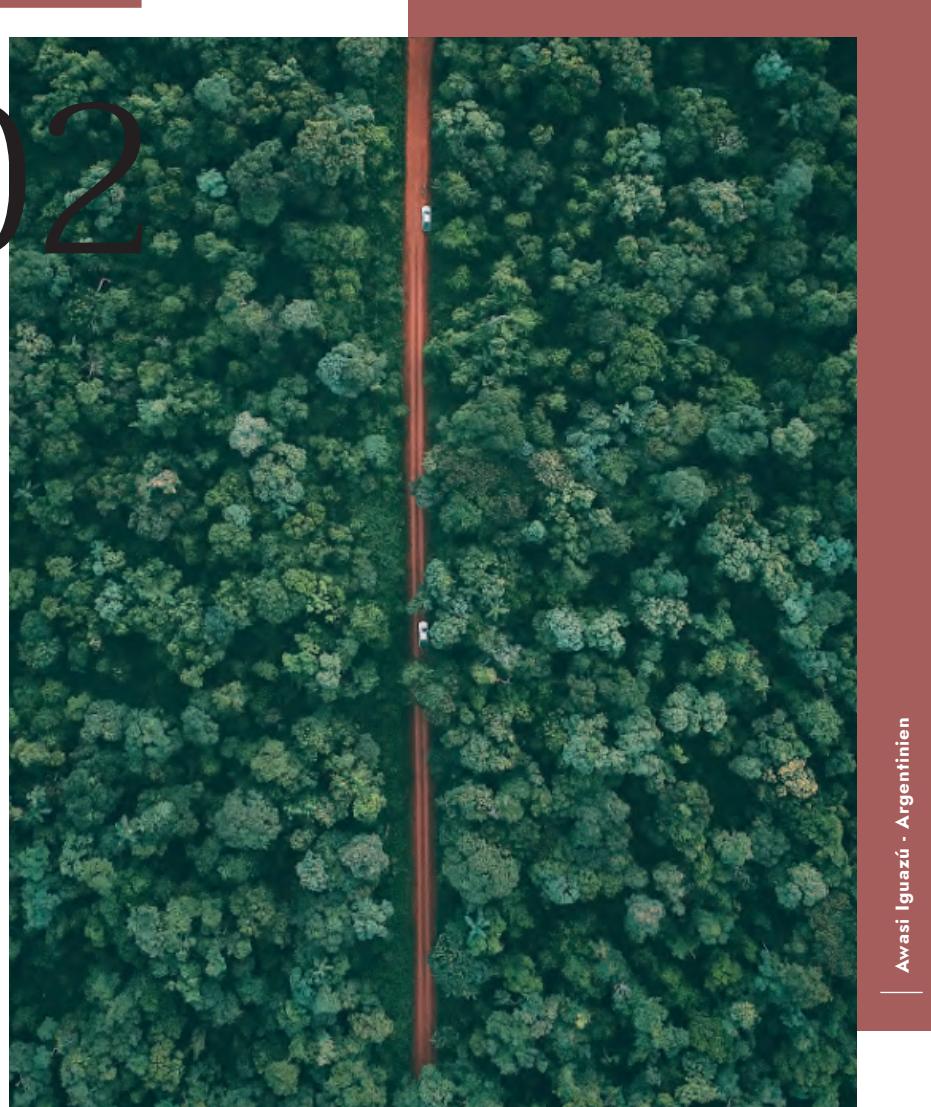
**65 LÄNDER**

**146 ROUTES DU BONHEUR**

**376 STERNE IM GUIDE MICHELIN  
DAVON 40 GRÜNE STERNE**

**42.000 MITARBEITENDE**

02



# DIE ROUTES DU BONHEUR

## EINE EINLADUNG ZUM REISEN

**Genießen Sie bei jedem Zwischenstopp  
die Gastfreundschaft der Relais & Châteaux-Häuser,  
die entlang der 146 Routen liegen.**

Machen Sie sich auf den Weg! Folgen Sie einer Route, die die Entdeckung einzigartiger Landschaften, Regionen mit einer starken Persönlichkeit und den Austausch mit Handwerkern, Künstlern und Einheimischen miteinander verbindet. Genießen Sie bei jedem Zwischenstopp die Gastfreundschaft der Relais & Châteaux-Häuser, die entlang der 146 Routen liegen. Sie versprechen Glücksgefühle, maßgeschneiderte Serviceleistungen, ausgewählte, elegante Hotels, Restaurants mit oder ohne Sterne, aber mit ökologischer Verantwortung, die regionale Erzeugnisse, Landwirte, Fischer, Züchter und Imker in den Vordergrund stellen. Routen, die mit Hilfe von leidenschaftlichen Ortskundigen angelegt wurden. Sie verlaufen von

mittelalterlichen Burgen zu Landhäusern aus dem 18. Jahrhundert, von städtischen Ryokans zu Villen an Stränden, von Luxus-Zeltcamps zu Schiffskabinen, von Bauernhöfen mit Gemüse- und Obstgärten zu Lodges in der Grassavanne, auf Klippen oder schneedeckten Gipfeln. Kurze oder lange Routen, die mit 2 bis 20 Übernachtungen erkundet werden können, bieten kulturelle Besichtigungen, Wanderungen, Flussfahrten, Koch- und Önologie-Kurse und viele andere Erlebnisse, die je nach Land und Gebräuchen variieren.

**Jedem seine eigene Reise,  
seine eigene Route, die die  
individuellen Leidenschaften  
widerspiegelt.**



Die Route der Impressionisten,  
von Paris bis Honfleur,  
ist ein Muss für alle Malereiliebhaber.

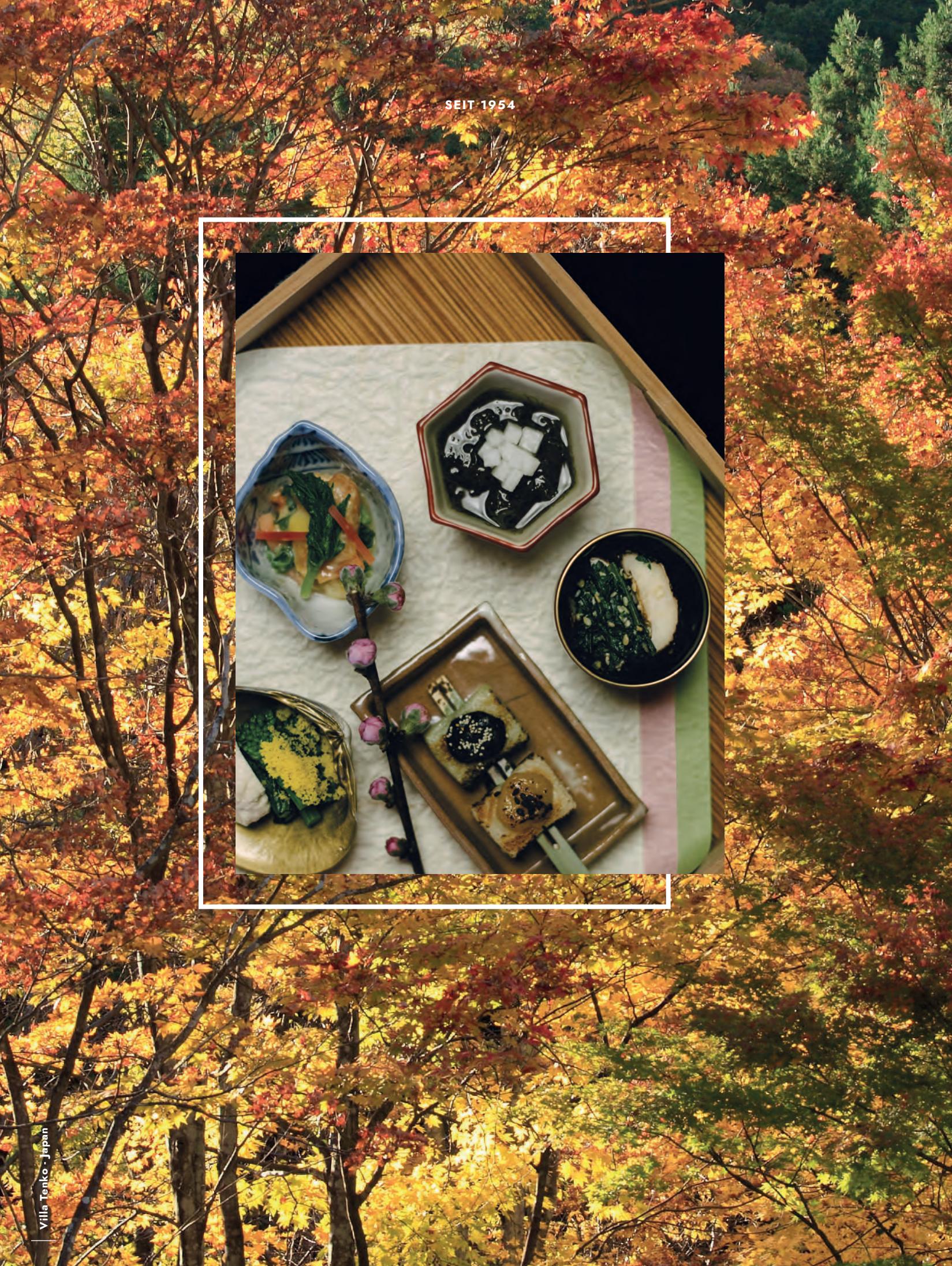
Die Route zwischen Drôme  
und Vaucluse an den Ufern des Rhône  
ist für Genießer gedacht, die inmitten  
der Weinberge große Weine verkosten möchten.

Für Geschichtsinteressierte:  
Die Route von New York nach Neuengland,  
die Wiege der amerikanischen Nation.

Für alle, die von grenzenlosen Horizonten träumen:  
Die Route von Argentinien nach Patagonien.

Für alle Tierliebhaber:  
Die Wild Africa Route von Namibia nach Botswana.  
Für alle, die es authentisch mögen:  
Die Route durch Indien, von den Palästen  
der Maharadschas zu den uneinnehmbaren  
Festungen in der Wüste Thar.





SEIT 1954



02  
DIE ROUTES  
DU BONHEUR

Für Romantiker: Die Maritime Route  
mit der Magie von Französisch-Polynesien,  
von den Lagunen des Archipels der Gesellschaftsinseln  
bis zur ungezähmten Natur der Marquesas-Inseln.  
Für Musikliebhaber: Die Japanische Route,  
die von Ryuichi Sakamoto, einem Musiker, Komponisten,  
Schauspieler und Vorkämpfer für eine  
umweltfreundlichere Welt, zusammengestellt wurde.  
Eine Route, die sich zwischen Tempeln, No-Theatern,  
Onsen und bemerkenswerten Restaurants schlängelt.

03

# WERTE VON GESTERN, HEUTE UND MORGEN



Castello del Sole · Schweiz © Leonardo Mariani

Zeitgemäß und wegweisend,  
aber stets den von seinen Gründern  
aufgestellten Grundsätzen folgend,  
teilt Relais & Châteaux seit 1954 gemeinsame  
Werte mit seinen Mitgliedern.

## DIE KULINARIK verwöhnen, respektieren, weitergeben

Die Küche spielt eine zentrale Rolle. Von den guten Restaurants der Relais de Campagne bis zum heutigen Netzwerk, das die meisten Sterne-Restaurants der Welt umfasst: 376 Michelin-Sterne, darunter 40 grüne Sterne für ökologisches Verantwortungsbewusstsein. Sie werden von Küchenchefs geführt, die sich an den Lebensstil und die Erwartungen der Verbraucher anpassen, und die sich zunehmend um deren Gesundheit, die Herkunft der Produkte und ihren Anbau sorgen. Eine Kontinuität, mit dem Anspruch und dem Bestreben, die Gäste zu verwöhnen und ihnen das Beste zu bieten:

**Von der klassischen französischen Küche** von Pierre Troisgros ab 1955 und Bernard Loiseau in den 80er und 90er Jahren, der neuen Diätküche von Michel Guérard im Les Prés d'Eugénie ab den 70er Jahren, den jüngeren, engagierten Menüs von Hugo Roellinger im Les Maisons de Bricourt, die bedrohte Arten ausschließen, bis hin zum Streben nach Natürlichkeit von Mauro Colagreco im Le Mirazur oder von Sébastien Bras im Le Suquet...

**Außerhalb von Frankreich:** die zeitgenössische, kreative, vegane Küche von Daniel Humm im Eleven Madison Park in New York, die Küche von Shinobu Namae, Küchenchef im Effervescence in Tokio, der französische und japanische Traditionen vereint, die verblüffende Küche von Viki Geunes im Zilte in Antwerpen oder schließlich die kreative und spielerische Küche von Massimiliano Alajmo in Italien.

Küchenchefs, die ihre Zutaten aus ihrer unmittelbaren Umgebung beziehen und sich von traditionellen Rezepten inspirieren lassen, die ein unglaubliches kulinarisches Erbe herausstellen.





01\_Olivier Roellinger  
02\_Philippe Gombert

„Von Anfang an wollten wir zum 60. Geburtstag von Relais & Châteaux ein starkes Zeichen setzen. Das haben wir bei der UNESCO mit unserem Manifest getan, das 20 Verpflichtungen der Vereinigung enthält, um die Vielfalt der Kulturen, der Küchen und der Gastfreundschaft in der Welt lebendig werden zu lassen.

Unsere Küchenchefs von Relais & Châteaux haben sich verpflichtet, die biologische Vielfalt ihrer Regionen in einem Zebrieren des Genusses des Ortes erlebbar zu machen.

Wir sind nach wie vor bestrebt, die in unseren Häusern gemachten Erfahrungen auch für unsere Mitarbeitenden inspirierend zu gestalten, damit sie zu echten Akteuren einer besseren Welt werden.“

PHILIPPE GOMBERT \_ Präsident 2013-2022

## UMWELT für eine Gastfreundschaft im Einklang mit der Natur

Nachhaltige Entwicklung, die Erhaltung der biologischen Vielfalt, der Landschaften, der Gebäude und die Regenerierung der Ressourcen spielen eine zentrale Rolle innerhalb der Vereinigung und bei der Umsetzung der gemeinsamen Ziele. Dieses Anliegen wird laut und deutlich bekräftigt. Es ist seit den Anfängen der Vereinigung in der DNA von Relais & Châteaux verankert, wird von einem Präsidenten zum nächsten weitergegeben und im Manifest, **das 2014 vor der UNESCO vorgestellt wurde**, hervorgehoben. Ein Bewusstsein, das die Mitglieder, Hoteliers und Restaurantbesitzer, im Alltag umsetzen, indem sie ihre Heimat schützen und dazu beitragen, zum Nutzen aller und künftiger Generationen die der Natur zugefügten Schäden zu begrenzen. Sie führen konkrete Maßnahmen in ihren Häusern durch, die ihren Besonderheiten, Bedürfnissen und ihrer Anfälligkeit entsprechen, reduzieren ihre CO<sub>2</sub>-Bilanz und streben nach Null-Abfall und Null-Plastik. Sie schreiten gemeinsam voran, geleitet von einem gemeinsamen, strategischen Fahrplan, der von der Vereinigung ausgearbeitet wird. Parallel dazu unterstützen die Mitglieder das dauerhafte Engagement von Relais & Châteaux bei verschiedenen NGO, wie etwa Ethic Ocean seit 2009 und Slow Food seit 2017, und beteiligen sich an deren jährlichen Kampagnen, wie etwa dem Welttag der Meere der Vereinten Nationen und Food for Change. Die Küchenchefs machen sich den Kampf für eine verantwortungsvolle Küche zu eigen, indem sie bedrohte Arten, die durch Überfischung vom Aussterben bedroht sind, wie z. B. Roter Thunfisch, Wolfsbarsch und vor kurzem Aal, von ihren Speisekarten verbannen.

Indem Relais & Châteaux diese Verpflichtungen mit den Gästen teilt, beweist die Vereinigung, dass Reisen und Gastfreundschaft mit dem Schutz des Planeten, der Kulturen und der Regionen einhergehen.

## LOKALE VERANKERUNG

### Garant für Zugehörigkeit

Die lokale Verankerung ist mehr als eine Floskel, sie ist eine „gelebte“, humane Philosophie, die auf die vollkommene lokale Integration abzielt und zum Dialog mit den umliegenden Gemeinden anregt, indem sie ihnen zum Beispiel hilft, Schulen zu finanzieren, aber auch die Mahlzeiten für die Kinder, damit sie unter optimalen Bedingungen am Unterricht teilnehmen können, wie es die Resplendent-Gruppe in Sri Lanka tut. Sie suchen nach Architekten, Handwerkern und Landschaftsgestaltern mit einem breiten kulturellen Hintergrund, um sie in die Bau- und Renovierungsarbeiten einzubeziehen, wie im Al Moudira Hotel im Tal der Könige in Luxor. In den Zimmern wird die Bettwäsche aus ägyptischer Baumwolle von Threads of Hope bestickt, einem gemeinnützigen Unternehmen, das es sich zur Aufgabe gemacht hat, Dorfbewohnerinnen in der traditionellen Weberei und Stickerei auszubilden. In Peru ist die Stiftung Sol y Luna zu einem wichtigen Akteur der lokalen Entwicklung geworden, indem sie eine interkulturelle Schule eingerichtet hat, in der Kinder aus benachbarten Gemeinden Zugang zu zahlreichen Bildungsangeboten finden, darunter Ernährungsberatung und das Erlernen von Fremdsprachen. Es entspricht einem echten und großzügigen Wunsch der Maîtres de Maison die reichhaltigen Schätze der jeweiligen Region zu nutzen, sie aufzuwerten und mit den Gästen zu teilen.

## DAS VERMÄCHTNIS

### Überlieferung und Kontinuität

Viele Häuser werden von Generation zu Generation innerhalb einer Familie weitergegeben, mit dem Wunsch, das Werk der Gründergeneration fortzusetzen, in ihre Fußstapfen zu treten und die gleichen humanistischen und familiären Werte zu verteidigen. Die Mitglieder der Vereinigung, die das Erbe ihrer Eltern antreten, statteten ihre Häuser mit zeitgemäßen Standards aus und bewahren gleichzeitig ihre Persönlichkeit und Seele. Das ist Relais & Châteaux - eine große, solidarische Familie, eine gemeinnützige Vereinigung, die die Zahl ihrer Mitglieder bewusst begrenzt und sie nach Qualitätskriterien, gemeinsamen Werten und Wohlwollen sowohl gegenüber den umliegenden Gemeinden als auch gegenüber ihren Teams auswählt.



01\_ Familie Guérard, Les Prés d'Eugénie, Frankreich

02\_ Sol y Luna, Peru

03\_ Familie Singh, Mihir Garh, Indien

04\_ Al Moudira, Ägypten



## EIN HERZLICHES WILLKOMMEN Die Grundlagen der Gastfreundschaft

Das Ziel und die Leidenschaft der Maîtres de Maison: Gäste wie zu Hause zu empfangen und herzlich zu begrüßen und sie mit Unterstützung ihrer Teams zu besonderen Gästen und gleichzeitig Freunden zu machen. Und ihnen die kleinen und großen Geheimnisse ihres Hauses zu offenbaren.

Die Schätze der Region mit ihnen zu teilen, um ihren Aufenthalt unvergesslich zu machen. Ihren Wünschen und Sehnsüchten zuvorkommen, indem sie ihre Persönlichkeit und ihren Lebensstil kennenlernen, ohne sich aufzudrängen. Ihnen Besichtigungen, Begegnungen und exklusive Aktivitäten zu organisieren. Emotionen durch persönliche Aufmerksamkeiten zu wecken. Es sind die kleinen Dinge, die große Erinnerungen und Verbundenheit mit Relais & Châteaux schaffen.

**Teilen  
Ihren Wünschen zuvorkommen  
Emotionen wecken**

# 04

# EINE EXKLUSIVE KOLLEKTION VON 580 HÄUSERN



Dragsholm Slot - Dänemark © Claus Starup

04  
EINE EXKLUSIVE  
KOLLEKTION

**Relais & Châteaux**  
ermöglicht Reisen auf fünf Kontinenten,  
mit der Gewissheit,  
dieselben Qualitätsstandards zu genießen,

sowohl was die Hotels als auch was das Essen betrifft, und mit demselben Bestreben der einzelnen Häuser, ihre «Welt», ihre Kultur, ihre Traditionen und ihre manchmal verborgenen Schätze zu teilen. Bei einem Aufenthalt in den Häusern der Vereinigung können die Stile, das Ambiente und die Atmosphäre variieren, aber der gleiche Geist bleibt von einem Haus zum nächsten erhalten, mit dem gleichen Gefühl der Zugehörigkeit zu einer Gemeinschaft.





In **La Grenouillère**, in La Madelaine-sous-Montreuil, einem kleinen Dorf in Nordfrankreich, wo Küchenchef Alexandre Gauthier eine radikale Küche kreiert, kann man in den Hüttenzimmern, die über die Gärten verstreut sind, einen vorbeiziehenden Entenschwarm bewundern oder dem Liebesgesang der Kröten und den quakenden Rufen der Frösche zuhören. Im **Glenapp Castle**, einem schottischen Schloss aus dem 19. Jahrhundert, fürchtet man, im Flur auf Geister zu stoßen, und freut sich, von den Türmen Wale zu beobachten, deren Wellen sich unterhalb der 15 Hektar großen Gärten mit einheimischen Baumarten und spritzwasserresistenten Blumen brechen. Auf der anderen Seite der Welt, in Neuseeland, kann man in der **Otahuna Lodge**, die ebenfalls aus dem 19. Jahrhundert stammt, am Ufer der Teiche den Gesang des Glockenvogels genießen, bevor man Gemüse und Früchte erntet, die in den historischen Gärten angebaut werden. In der **Esiweni Luxury Safari Lodge** im Herzen des privaten Nambiti-Reservats im Zulu-Land in Südafrika werden die Big Five aufgespürt:

Löwen mit schwarzen Mähnen, Leoparden mit dem geschmeidigen Gang von Tänzern, Elefanten, die sich im Schlamm wälzen, Büffel in dichten Herden, das Schnauben der Nashörner. Und abends speist man bei Kerzenschein in einem Saal, der afrikanische Kunst und prunkvolles Geschirr miteinander verbindet. Im 1929 gegründeten **Beniya Mukayu** in der Kurstadt Yamashiro auf dem Weg von Kyoto zu den UNESCO-Weltkulturerbestätten Shirakawa-go-Gokayama führen die Inhaber ihre Gäste in die authentische Teezeremonie ein, bei der der Tee in uralte Keramiken gegossen wird. Im **Txai Resort Itacaré** in Brasilien, das zwischen Wald und Atlantikstrand liegt, verlässt man seinen von Kokospalmen beschatteten Holzbungalow, um die von Bahia inspirierte Küche von Küchenchef Nena zu genießen. Im **Mii amo** in Sedona in den USA, nicht weit vom Grand Canyon entfernt, gönnst man sich zwischen roten Felsen eine Auszeit in einem der schönsten Spas Amerikas und verbindet sich gleichzeitig wieder mit der Natur.

- 01 \_ Glenapp Castle - Vereinigtes Königreich
- 02 \_ La Grenouillère - Frankreich
- 03 \_ Cirqa - Peru
- 04 \_ Beniya Mukayu - Japan

05



Auberge Basque - Frankreich © Felix Ledru

UND  
HEUTE ...

Wie schon gestern und auch morgen sorgt sich  
Relais & Châteaux um die Zukunft  
der Menschen und unseres Planeten.

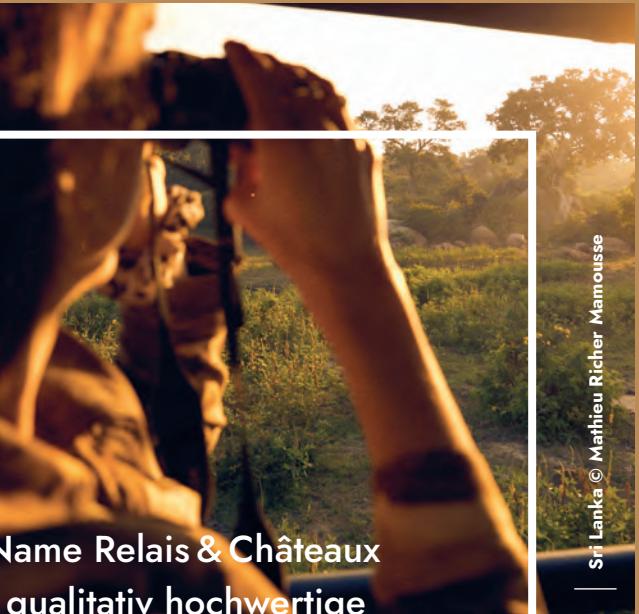
Die Vereinigung verpflichtet sich, realistische Maßnahmen zu ergreifen, um die CO<sub>2</sub>-Bilanz ihrer Häuser zu verringern, und plant, ihre Aktionen zur Erhaltung der Artenvielfalt und des Artenschutzes in Zusammenarbeit mit den Küchenchefs fortzusetzen und auszubauen. Relais & Châteaux achtet mehr denn je auf seine soziale und gesellschaftliche Wirkung, während gleichzeitig den Gästen nur das Beste geboten wird und die Exzellenz- und Auswahlkriterien nach oben korrigiert werden.

#### Und morgen?

Relais & Châteaux blickt in die Zukunft und bereitet sie in enger Zusammenarbeit mit seinen Mitgliedern vor, um den Fortbestand der Vereinigung zu sichern und den Gästen neue Entdeckungen, neue Erlebnisse und neue Abenteuer zu bieten, in jeder Region der Welt, in enger Zusammenarbeit mit den lokalen Gemeinden, und sie einzuladen, sich an seiner Seite zu engagieren, um mehr denn je auf den Zustand der Welt zu achten.

SEIT 1954

„Ich möchte, dass der Name Relais & Châteaux zu einem Synonym für qualitativ hochwertige Reisen, geprägt von Nachhaltigkeit und lokaler Authentizität, wird.“



Sri Lanka © Mathieu Richer Mamouche

LAURENT GARDINIER  
Präsident seit 2023



Chatham Inn - USA © Paul Blackmore

Design egonparis.com

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





**RELAIS &  
CHATEAUX**