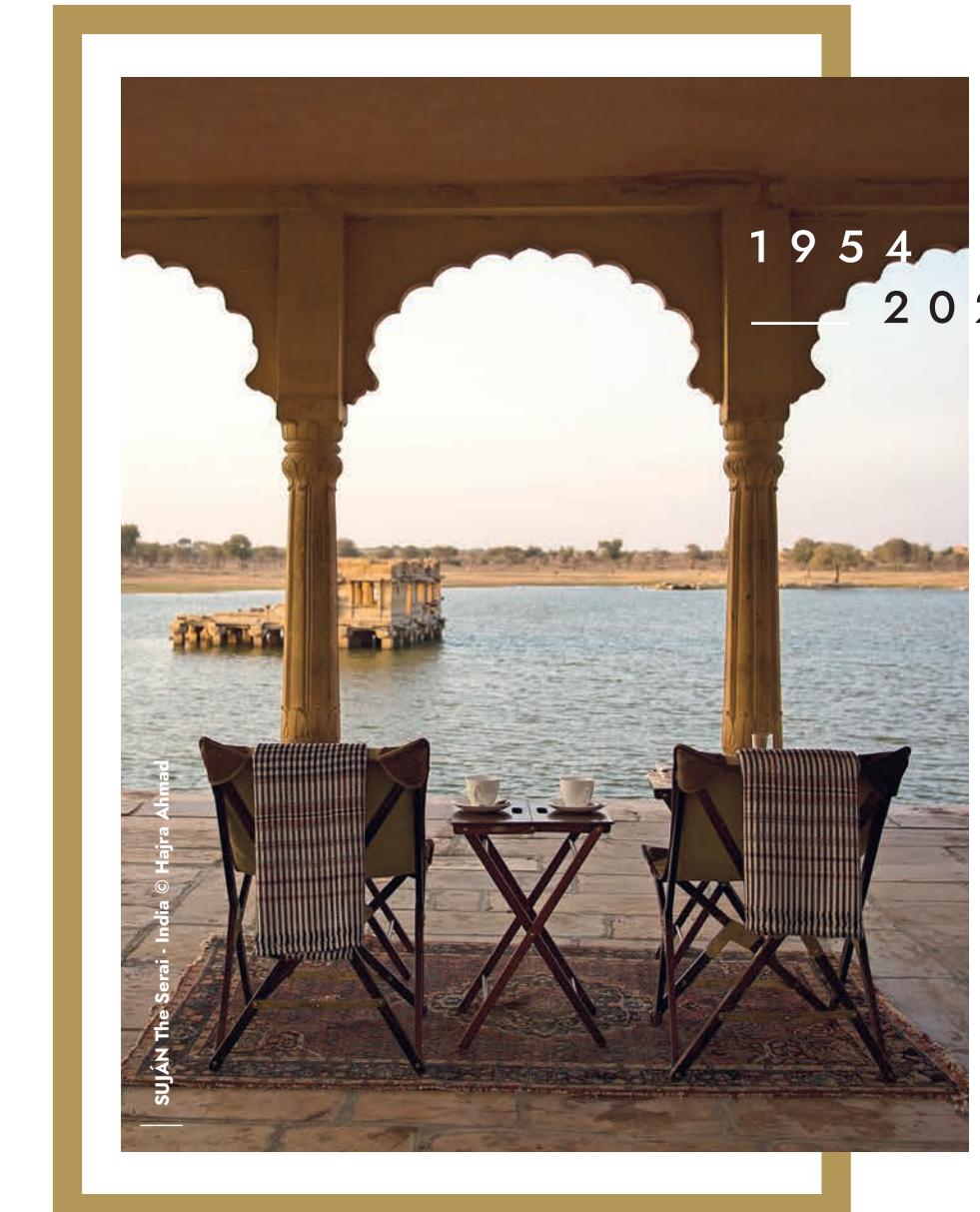
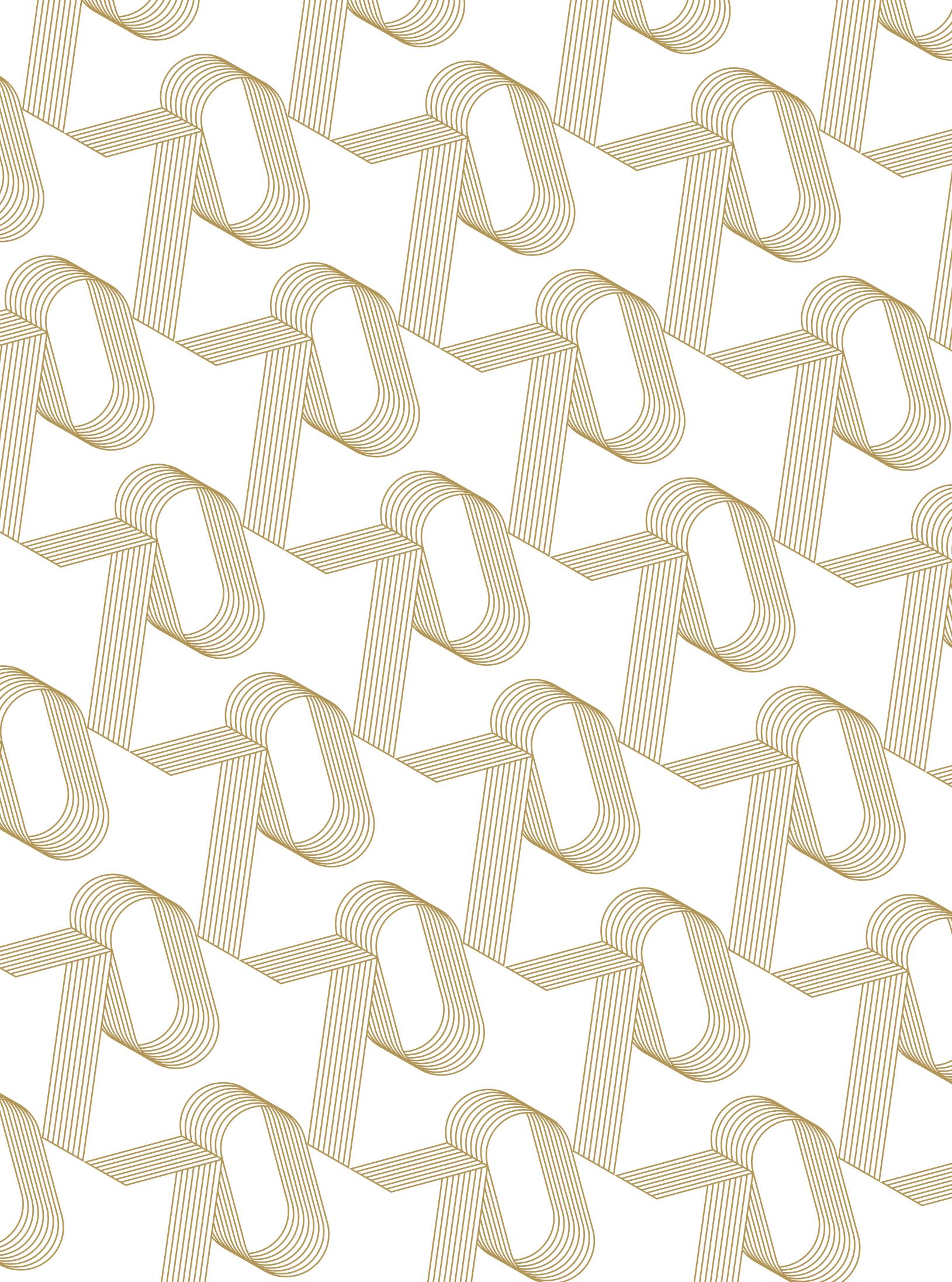


1 9 5 4



**RELAIS &  
CHATEAUX**

2 0 2 4



RELAIS &  
CHATEAUX

## EDITORIALE

IL VIAGGIO  
CONTINUA...

Da 70 anni Relais & Châteaux propone le cosiddette "Route du Bonheur", itinerari costellati di tappe imperdibili che invitano gli ospiti a rilassarsi e a risvegliare i sensi lungo percorsi alternativi ricchi di sorprese, incontri ed emozioni.

Osservare un branco di cervi ai margini di una foresta vicino a Blois, nella valle della Loira. Remare su un lago irlandese dall'acqua cristallina, galoppare a cavallo nella pampa argentina al fianco di un gaucho, meditare a Kyoto nel tempio di un monaco eremita, raccogliere uva dorata nei dintorni di Città del Capo guidati da un viticoltore, osservare gli orsi in Canada... E, tappa dopo tappa, apprezzare l'Art de vivre radicata nelle tradizioni locali, la calorosa accoglienza dei proprietari, le numerose esperienze proposte in ogni dimora, e la gastronomia, fiore all'occhiello dell'Associazione. Dieci anni dopo aver sottoscritto all'Unesco il manifesto per "Un mondo migliore attraverso la cucina e l'ospitalità", l'Associazione si prepara a rinnovare il suo impegno affinché il viaggio, fonte di arricchimento personale e di piacere, non diventi sinonimo di preoccupazioni, ma inviti lo sguardo a spingersi sempre un po' più in là, verso nuovi orizzonti.

**LAURENT GARDINIER**  
Presidente, Relais & Châteaux

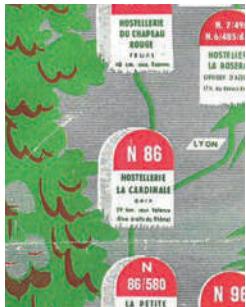


Awasi Iguazú · Argentina

# INDICE

01

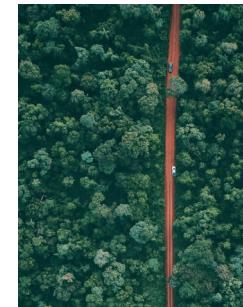
p. 6 - 11



LA STORIA

02

p. 12 - 19



LE ROUTE  
DU BONHEUR

03

p. 20 - 29



I VALORI  
DI IERI,  
DI OGGI  
E DI DOMANI

04

p. 30 - 33



UNA  
COLLEZIONE  
ESCLUSIVA DI  
580 DIMORE

05

p. 34 - 36



E OGGI...



Un'accoglienza calorosa,  
una proposta culinaria d'eccezione  
e un'Art de vivre curata nei minimi dettagli

**Nel 1954**, Marcel e Nelly Tilloy, artisti di varietà e proprietari dell'hotel ristorante La Cardinale, nella regione dell'Ardèche, rivelano tutta la loro lungimiranza e attenzione alle richieste di una società desiderosa di concedersi momenti piacevoli, creando insieme a un gruppo di amici albergatori l'associazione "Les Relais de Campagne". L'Associazione nasce ufficialmente il 12 maggio 1954 a Thoissey, presso Le Chapon Fin, gestito da Paul Blanc, zio dello chef Georges Blanc. Otto dimore tra Parigi e Nizza, genesi e punto di partenza dei futuri Relais & Châteaux. Otto dimore ai margini delle grandi città, fuori dagli itinerari turistici classici e vicine alla Route Nationale 7. Un itinerario minacciato dall'inaugurazione dell'autostrada del

sud, che passa ben distante, le aggira e minaccia di farle chiudere. Nessuno di questi albergatori può permettersi di fare pubblicità per attirare i clienti, quindi, Marcel Tilloy li invita a fare fronte comune, partendo dai valori condivisi che li uniscono e che conquistano la fedeltà dei loro ospiti: un'accoglienza calorosa, una proposta culinaria d'eccezione e un'Art de vivre curata nei minimi dettagli. Il loro approccio intelligente e la loro resistenza organizzata ed efficace attirano altri colleghi a unirsi a loro: è così che il Relais de Campagne passa da 19 Associati nel 1955 a 29 nel 1956.

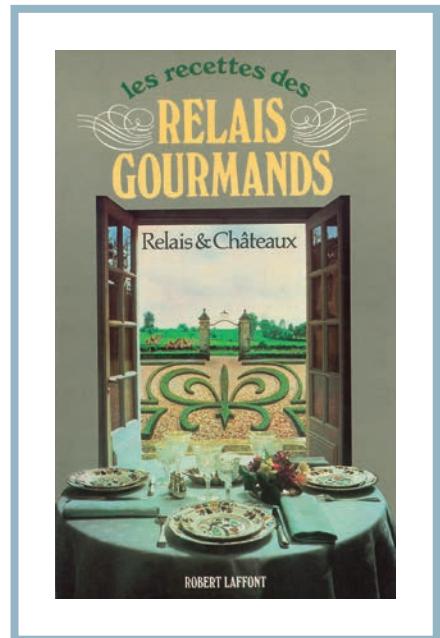
Gli artisti del music-hall, i Tilloy, insieme ai loro amici albergatori, hanno composto un'armonia di ospitalità con Les Routes du Bonheur.



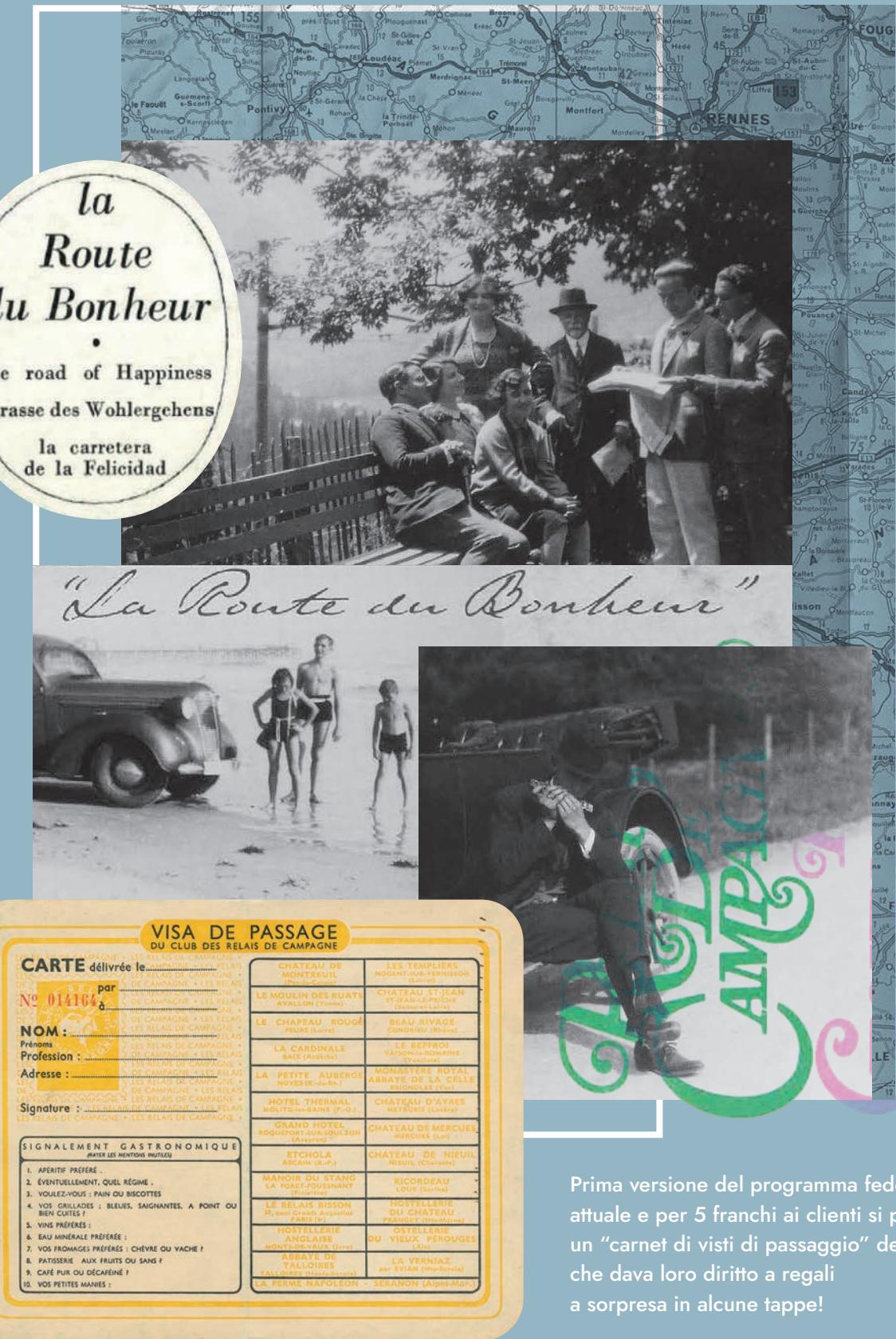
- 01 \_ Itinerario della prima Route du Bonheur  
02 \_ Pubblicità della prima Route du Bonheur  
03 \_ Ritratto di Marcel Tilloy  
04 \_ Rivista Plaisir de France

All'inizio degli anni Sessanta, l'Associazione, che allora comprendeva 50 hostellerie in Francia, varca le frontiere. Dapprima in Europa, con 27 nuove strutture in Belgio, Germania, Spagna, Regno Unito, Olanda, Danimarca, Svizzera e Italia. Molto rapidamente, l'espansione internazionale continua in tutti e cinque i continenti. Nel 1970, l'Associazione conta 77 dimore in Francia e 69 in 17 paesi all'estero. È così che la prima Route du Bonheur, immaginata dalla famiglia Tilloy e dai suoi amici, che da una dimora all'altra attraversa la Francia da Parigi a Nizza, si espande. Altri itinerari portano i viaggiatori fuori dai sentieri battuti, verso la Costa Azzurra, l'Italia e la Svizzera. Si tratta di percorsi costellati di tappe di altissimo livello, dove l'accoglienza straordinaria è pari solo alla qualità dell'alloggio e del cibo.

A partire dal 1972, i ristoranti gestiti da Chef rinomati sono stati insigniti del marchio Relais Gourmands, nato da un'idea congiunta dello chef Pierre Troisgros e del presidente dell'Associazione, Joseph Olivereau.



Le migliori ricette saranno raccolte  
in un libro pubblicato  
da Éditions Robert Laffont.



Prima versione del programma fedeltà attuale e per 5 franchi ai clienti si proponeva un "carnet di visti di passaggio" del club, che dava loro diritto a regali a sorpresa in alcune tappe!



**PREFACE' 1975**

The happy betrothal has finally come about! The Relais and Chateaux-Hotels, rivals only yesterday, have joyously joined hands today. So now it is "one for all and all for one": staunch, inseparable companions, armed with the richness of wisdom, whose only concern is the pleasure of your route. Grouped together in a circle of friendship, our many cousins are the faithful counselors for your journeys into our land of gourmandise and elegant country comfort. For you, we continue mixing our unique formula for your "vie de château", distilled from the easy charm of a rustic home away from home. You, the rolling stones who seek respite from the strident aggressions of life, you will find us on your route. We are waiting for you. Bon voyage!

01\_02\_Guida Relais & Châteaux 1975



"Quando sono diventato Presidente, ho difeso il settore alberghiero a conduzione familiare, il suo futuro e quello dei proprietari indipendenti, per rispondere alle richieste dei nostri ospiti, alla ricerca di destinazioni di qualità con un tocco personale."

JOSEPH OLIVEREAU \_ Presidente dal 1970 al 1986

**Da un meridiano all'altro,  
da una dimora all'altra, una straordinaria rete nomade,  
quella delle Route du Bonheur**

Il gruppo Châteaux Hôtels et Vieilles Demeures, attivo nello stesso settore, osserva con un pizzico di invidia lo sviluppo coronato dal successo di Relais de Campagne, finché nel 1974 i presidenti dei due progetti decidono di unire le forze e poi di fondersi per creare una rete più ampia. La loro Associazione prende il nome di Relais & Châteaux, un'alleanza solidale e amichevole, sufficientemente strutturata e forte per riprendere e sviluppare il concetto

unificante e originale delle Route du Bonheur. Forte della sua reputazione, Relais & Châteaux varca rapidamente i confini europei. Nel corso degli anni, e con una forte accelerazione a partire dal 1975, l'Associazione senza scopo di lucro accoglie Associati da molti Paesi del mondo. Oggi conta 580 dimore in 65 paesi, tessendo, da un meridiano all'altro e da una dimora all'altra, una straordinaria rete nomade, quella delle Route du Bonheur.



"Quando sono diventato Presidente, desideravo progettare un giardino, piantarne i semi e cercare di immaginare quello stesso giardino tra 20 anni, con fiori, alberi ed elementi battuti dalle intemperie."

JAUME TÀPIES \_ Presidente dal 2005 al 2012

**580 DIMORE**

**5 CONTINENTI**

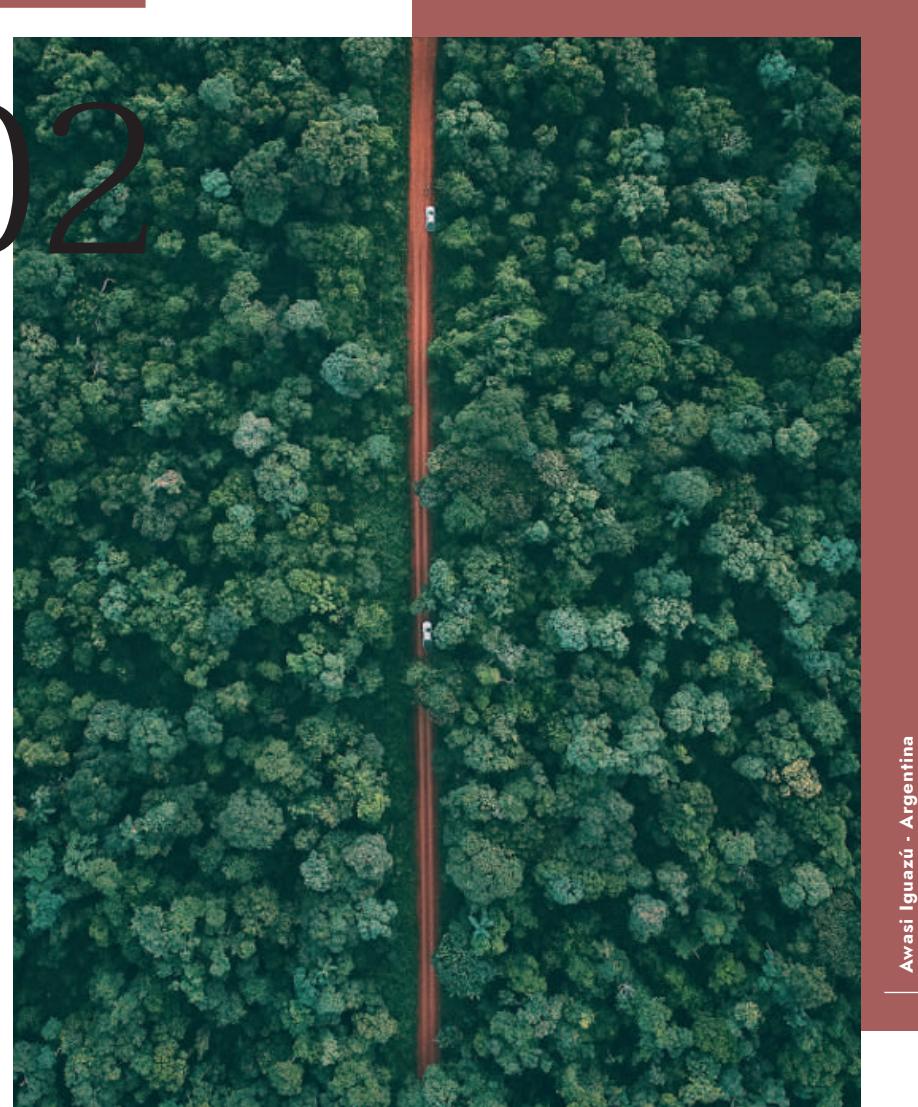
**65 PAESI**

**146 ROUTE DU BONHEUR**

**376 STELLE MICHELIN DI CUI  
40 STELLE VERDI**

**42,000 DIPENDENTI**

02



# LE ROUTE DU BONHEUR

## UN INVITO AL VIAGGIO

**Assaporare, a ogni sosta,  
l'ospitalità delle strutture Relais & Chateaux  
che punteggiano ciascuna delle 146 Route du Bonheur.**

Partire: seguire un itinerario che attraverso la scoperta di paesaggi unici e regioni dall'identità forte consente di incontrare artigiani, artisti e, più semplicemente, gli abitanti dei luoghi. Assaporare, a ogni sosta, l'ospitalità delle strutture Relais & Chateaux che punteggiano ciascuno dei 146 itinerari. Promesse di felicità, servizi su misura, alloggi selezionati e raffinati, ristoranti stellati e non, ma sempre eco-responsabili, che promuovono i prodotti, gli agricoltori, i pescatori, gli allevatori e gli apicoltori del territorio. Itinerari ideati con il supporto di persone autenticamente appassionate del luogo in cui vivono. Itinerari che si snodano da fortezze medievali a manieri

del XVIII secolo, da ryokan urbani a ville sulla spiaggia, da campeggi a cabine di navi da crociera, da fattorie circondate da orti e frutteti a lodge immersi nella savana, arroccati su scogliere o incastonati su cime innevate. Itinerari più o meno lunghi, da completare in 2 o 20 notti, che propongono visite culturali, escursioni, discese fluviali, corsi di cucina o degustazioni di vini locali e molte altre esperienze a seconda del paese e delle tradizioni.

**A ciascuno il proprio  
viaggio e itinerario,  
in base alle proprie passioni.**



Per gli appassionati di pittura,  
la Route du Bonheur sulle tracce degli impressionisti,  
da Parigi a Honfleur.

Per i viveur che vogliono assaporare  
vini pregiati direttamente nei vigneti,  
la Route du Bonheur da Drôme a Vaucluse,  
lungo le rive del Rodano.

Per gli appassionati di storia,  
la Route du Bonheur alla scoperta  
della culla della nazione americana,  
da New York al New England.

Per chi sogna orizzonti senza frontiere,  
la Route du Bonheur dall'Argentina alla Patagonia.

Per gli amanti della fauna selvatica,  
la Route du Bonheur dell'Africa selvaggia,  
dalla Namibia al Botswana.

Per gli amanti dell'autenticità,  
la Route du Bonheur dell'India,  
dai palazzi dei maharaja  
alle fortezze inespugnabili  
del deserto del Thar.





DAL 1954

02  
LE ROUTE  
DU BONHEUR:

Per i romantici,  
la Route du Bonheur marittima  
alla scoperta della Polinesia francese,  
dalle lagune dell'arcipelago delle Isole della Società  
alla natura selvaggia delle Isole Marchesi.  
Per gli amanti del cinema e della musica,  
la Route du Bonheur in Giappone,  
ideata da Ryuichi Sakamoto, musicista, compositore,  
attore e attivista impegnato  
per un mondo più rispettoso dell'ambiente, tra templi,  
teatro Nō, onsen e ristoranti degni di nota.

03

# I VALORI DI IERI, DI OGGI E DI DOMANI



Castello del Sole - Svizzera © Leonardo Mariani

Contemporanea e pionieristica,  
ma sempre fedele ai principi stabiliti dai suoi fondatori,  
Relais & Châteaux è una realtà in continua espansione,  
solidamente ancorata  
a valori condivisi sin dal 1954.

## LA GASTRONOMIA offrire, rispettare, trasmettere

La cucina riveste un ruolo centrale. Edonismo allo stato puro, la buona cucina dei Relais de Campagne lascia il posto a una rete che attualmente riunisce il maggior numero di ristoranti stellati al mondo: 376 stelle Michelin, di cui 40 stelle verdi per l'eco-responsabilità. Alla guida, Chef in grado di adattarsi all'evoluzione degli stili di vita e alle aspettative dei consumatori, sempre più attenti alla salute, alla provenienza dei prodotti e alla loro cultura. Una continuità all'insegna di standard elevati e del desiderio di prendersi cura degli ospiti e di offrire loro sempre il meglio.

**Dalla cucina francese classica** di Pierre Troisgros sin dal 1955 e di Bernard Loiseau negli anni Ottanta e Novanta, alla nouvelle cuisine dietetica di Michel Guérard a Les Prés d'Eugénie degli anni Settanta, ai più recenti menù di Hugo Roellinger presso Les Maisons de Bricourt, che escludono le specie in via di estinzione, alla ricerca della naturalità di Mauro Colagreco a Le Mirazur o quella di Sébastien Bras a Le Suquet...

**All'estero**, dalla cucina contemporanea, creativa e a base vegetale di Daniel Humm all'Eleven Madison Park di New York, a quella di Shinobu Namae, Chef di L'Effervescence a Tokyo, che coniuga tradizioni francesi e giapponesi, fino alla sorprendente cucina di Viki Geunes allo Zilte di Anversa, o alla cucina creativa e giocosa di Massimiliano Alajmo alle Calandre in Italia.

Chef che privilegiano l'approccio a km zero e gli ingredienti coltivati localmente, che si ispirano alle ricette tradizionali valorizzando incredibili patrimoni culinari.



**LE MANIFESTE RELAIS & CHÂTEAUX**

*Un monde meilleur, par la table et l'hospitalité*

L'humanité, riche de ses différences, partage et transmet à chaque génération, partout dans le monde, deux traditions : la table et l'hospitalité. Ces traditions sont le fondement de tout temps à l'art de vivre et à la paix dans le monde. La table et l'hospitalité doivent en conséquence, et en permanence, être à l'œuvre pour préserver et renouveler les cultures et les traditions, et pour contribuer à l'art de vivre et à la paix dans le monde.

La grande histoire culturelle de l'hospitalité et des cuisines du monde et nous faire prendre conscience d'abord que le monde est un seul et unique territoire à partager et que la solidarité des cuisines, pour éviter le renoncement et la faillite qui guettent nos civilisations de l'immédiat, rappeler tous les jours, par notre pratique d'artisans, que notre humanité s'exprime et se ressource toujours dans le partage du beau et du bon.

L'émotion d'une saveur associée à la magie d'un lieu, l'authenticité d'un accueil, voilà le socle sur lequel notre conviction de pouvoir influer pour que le monde devienne meilleur.

CHEZ RELAIS & CHÂTEAUX, NOUS SAVONS QUE D'AUTRES Y AUSSI ET NOUS Voulons, À LA TÊTE DE NOS MAISONS, NOUS À EUX ET CONSTITUER UNE RÉFÉRENCE DANS CE COMBAT SUR TROIS REGISTRES.

**Préserver les cuisines du monde**

1. Proposer une cuisine qui soit le témoignage et l'expression d'un environnement naturel, d'un environnement culturel, d'une histoire locale pour illustrer la diversité culturelle des cuisines du monde.

2. Promouvoir la richesse infinie des différentes cultures de l'accueil dans le monde en préservant l'hospitalité et le caractère de chaine des Maisons Relais & Châteaux et de leur territoire d'accès, au travers des jardins, du patrimoine bâti, des arts de la table, des arts décoratifs, des rites d'accueil ou de vie.

3. Veiller à cultiver des relations humaines permettant à nos hôtes de se sentir accueillis « chez des amis », dans un lieu animé par la passion de Maîtres de Maisons qui prennent plaisir à partager leur bonheur d'y vivre.

4. Installer dans la durée un dialogue suivi, sur le terrains, avec les acteurs des filières agricoles et maritimes afin de développer une fonction de Conservatoire des espèces et des variétés rares, pour contribuer à la protection de la biodiversité.

5. Participer à la préservation des ressources halieutiques et de la biodiversité marine par la promotion rigoureuse des méthodes de pêche responsable et par un soutien accru à toutes les mesures destinées à lutter contre la fragilisation des océans.

6. Contribuer à préserver les ressources naturelles, les systèmes en réduisant de façon drastique le gaspillage alimentaire, en utilisant des produits locaux de saison.

7. Déployer tous les moyens techniques et humains possibles et aux fins de limiter l'impact de l'activité des maisons Relais & Châteaux sur l'environnement et le climat, en étant exigeant au moins sur trois terrains : l'énergie, l'eau, les déchets, et les progrès accomplis grâce à l'utilisation du label éco-friendly Restaurant Association.

8. Allier l'exigence du goût aux connaissances de nutrition pour engager et orchestrer la complémentarité des deux bien-être avec celles des plaisirs de la table.

9. Participer, dans chaque région du monde, au dialogue avec les plus jeunes, d'une culture du goût et de bonnes pratiques d'une alimentation saine.

10. S'inscrire comme héritiers d'une histoire de la cuisine, de la table et de l'hospitalité, pour contribuer à la transmission et à l'enrichissement de ce patrimoine immatériel de l'humanité, comme le 30<sup>me</sup> Art.

**RELAIS & CHÂTEAUX**

01\_Olivier Roellinger  
02\_Philippe Gombert

**"Fin dalle origini abbiamo pensato di festeggiare in modo speciale il 60° anniversario di Relais & Châteaux. Per questo, abbiamo presentato il nostro Manifesto all'UNESCO, che racchiude i 20 impegni assunti a nome dell'Associazione per valorizzare la diversità delle culture, della cucina e dell'arte dell'accoglienza nel mondo. Gli Chef Relais & Châteaux si impegnano a mantenere viva la biodiversità del loro territorio nel celebrare i gusti del luogo. Il nostro obiettivo è che le nostre dimore offrano esperienze stimolanti anche per i nostri dipendenti, i veri protagonisti della creazione di un mondo migliore."**

**PHILIPPE GOMBERT** \_ Presidente dal 2013 al 2022

## L'AMBIENTE per un'ospitalità in armonia con la natura

Lo sviluppo sostenibile, la conservazione della biodiversità, dei paesaggi, degli edifici e la rigenerazione delle risorse svolgono un ruolo fondamentale nel cuore dell'Associazione e nel raggiungimento dei suoi obiettivi comuni. Una preoccupazione espressa sempre con decisione, impressa nel DNA di Relais & Châteaux fin dalla nascita dell'Associazione, tramandata da un presidente all'altro, esposta nel **Manifesto presentato all'UNESCO nel 2014**. È una sensibilità che i nostri Associati, albergatori e ristoratori, mettono in pratica quotidianamente proteggendo il loro territorio e contribuendo a limitare i danni inflitti alla natura, a beneficio di tutti e delle generazioni future. Nelle proprie dimore portano avanti azioni concrete in base alle loro specifiche caratteristiche, esigenze e vulnerabilità, riducendo la propria impronta di carbonio e puntando a un obiettivo zero rifiuti e zero plastica. Una crescita comune, sulla base di una tabella di marcia comune elaborata dall'Associazione.

Allo stesso tempo, gli Associati aderiscono agli impegni a lungo termine di Relais & Châteaux nei confronti di diverse ONG, come Ethic Ocean dal 2009 e Slow Food dal 2017, partecipando e sostenendo le campagne annuali delle Nazioni Unite per la Giornata Mondiale degli Oceani e Food for Change. Gli Chef sposano le cause portate avanti dall'Associazione per una cucina responsabile ed escludono dai loro menù le specie a rischio come il tonno rosso, il branzino selvatico e, più di recente, l'anguilla, condannate all'estinzione a causa di una pesca eccessiva.

**Nel condividere questi impegni con i suoi Associati, Relais & Châteaux dimostra che la qualità dei viaggi e dell'ospitalità va di pari passo con la tutela del pianeta, delle culture e delle regioni.**

## RADICI LOCALI

### una garanzia di appartenenza

Il radicamento nel territorio locale, più che una formula, è una filosofia "viva", umana, che mira a integrare perfettamente le caratteristiche locali e a favorire il dialogo con le comunità. Questo avviene, ad esempio, aiutandole a finanziare le scuole e i pasti dei bambini, in modo che possano frequentare le lezioni in buone condizioni, come fa il gruppo Resplendent in Sri Lanka. Un altro esempio è il caso dell'Al Moudira Hotel nella Valle delle Regine a Luxor, in cui architetti, artigiani e paesaggisti locali sono stati coinvolti nei lavori di costruzione e ristrutturazione con l'obiettivo di portare avanti la cultura e le tradizioni del luogo. Nelle camere, la biancheria da letto in cotone egiziano è ricamata da Threads of Hope, un'impresa sociale e solidale la cui missione è formare le donne dei villaggi alla tessitura e al ricamo tradizionale. In Perù, la fondazione Sol y Luna è diventata protagonista dello sviluppo locale grazie alla creazione di una scuola interculturale, dove i bambini delle comunità vicine hanno accesso a un'ampia gamma di insegnamenti, tra cui l'alimentazione e l'apprendimento delle lingue straniere. Nutrirsi delle ricchezze di ogni regione, valorizzarle e condividerle con i nostri ospiti è un desiderio reale e generoso da parte di Maître de Maison.

## LA TRADIZIONE

### trasmissione e continuità

Di generazione in generazione, molte dimore vengono tramandate all'interno della stessa famiglia con il desiderio di continuare il lavoro dei loro antenati, di seguire le loro orme, sostenendo gli stessi valori umanistici e familiari. Gli Associati che subentrano ai genitori arricchiscono le strutture di codici contemporanei, pur conservandone la personalità e l'anima. Relais & Châteaux è proprio questo: una grande famiglia solidale, un'Associazione senza scopo di lucro che limita il numero dei suoi Associati e li seleziona in base a criteri di qualità, valori condivisi e cura nei confronti delle comunità locali e dei loro team.



01\_ Famiglia Guérard, Les Prés d'Eugénie, Francia

02\_ Sol y Luna, Perù

03\_ Famiglia Singh, Mihir Garh, India

04\_ Al Moudira, Egitto



## RICEVERE, ACCOGLIERE i fondamenti dell'ospitalità

L'obiettivo, la passione dei Maître de Maison: offrire un'accoglienza calorosa e familiare, con il supporto dei loro team, per far sentire gli ospiti completamente a proprio agio.

Svelare i piccoli e grandi segreti della loro dimora. Condividere i tesori della propria regione, per rendere il soggiorno indimenticabile. Anticipare i loro desideri, decifrare le loro personalità e i loro stili di vita senza essere invadenti. Organizzare visite, incontri e attività esclusive. Suscitare emozioni attraverso un'attenzione personalizzata. Sono queste piccole cose che creano grandi ricordi e un forte attaccamento a Relais & Châteaux.

**Condividere  
Anticipare i desideri  
Suscitare emozioni**

04

# UNA COLLEZIONE ESCLUSIVA DI 580 DIMORE



Dragsholm Slot - Danimarca © Claus Starup

04  
UNA COLLEZIONE  
ESCLUSIVA

Relais & Châteaux permette  
di viaggiare in tutti e cinque i continenti,  
con la certezza di beneficiare  
degli stessi standard di qualità,

sia in termini di alloggio che di offerta culinaria, e dello stesso desiderio di condividere il proprio "mondo", la propria cultura, le proprie tradizioni e i propri tesori talvolta nascosti. Soggiornare in una delle dimore dell'Associazione permette di variare stili, atmosfere e ambienti, pur mantenendo lo stesso spirito da una dimora all'altra e lo stesso senso di appartenenza a una stessa comunità.



Hotel Asaba - Giappone



A **La Grenouillère**, situato nel piccolo villaggio di La Madelaine-sous-Montreuil, nel nord della Francia, presso lo chef proprietario Alexandre Gauthier dalla cucina radicale, le camere-capanna disseminate nei giardini rappresentano il luogo perfetto per godersi il passaggio di uno stormo di anatre, il canto amoroso dei rospi e i richiami melodiosi delle rane. Al **Glenapp Castle**, castello scozzese del XIX secolo, la paura di incontrare i fantasmi nei corridoi sarà ricompensata dalla gioia di osservare le balene dalle torrette che si affacciano sul mare d'Irlanda, le cui onde si infrangono sotto i 15 ettari di giardini coltivati con specie endemiche e fiori resistenti agli spruzzi. Dall'altra parte del mondo, in Nuova Zelanda, all'**Otahuna Lodge**, anch'esso risalente al XIX secolo, si può godere del canto dell'uccello campanaro in riva agli stagni prima di raccogliere le verdure e la frutta coltivate negli orti storici. In Sudafrica, all'**Esiweni Luxury Safari Lodge**, nel cuore della riserva privata Nambiti, nel Paese

degli Zulu, si possono seguire le tracce dei big five: leoni dalla criniera nera, rinoceronti, leopardi con la loro flessuosa andatura, elefanti che sguazzano nel fango, bufali in folti branchi. La sera, si cena a lume di candela in una sala che fa da sfondo incontro dell'arte africana e delle stoviglie da cerimonia. Al **Beniya Mukayu**, fondato nel 1929 nella città termale di Yamashiro, sulla strada che da Kyoto porta ai siti patrimonio UNESCO Shirakawa-go-Gokayama, i proprietari introducono i loro ospiti all'autentica cerimonia del tè, versato in ceramiche antiche. Al **Txai Resort Itacaré** in Brasile, tra la foresta e la spiaggia atlantica, gli ospiti lasciano i loro bungalow in legno all'ombra delle palme da cocco per gustare la cucina dello chef Nena ispirata alle tradizioni di Bahia. Infine, a Sedona negli Stati Uniti, non lontano dal Grand Canyon, al **Mii amo** immerso nelle rocce rosse si può provare l'esperienza di un ritiro di benessere in una delle migliori spa d'America, mentre ci si riconnette con la natura.

- 01 \_ Glenapp Castle - Regno Unito  
02 \_ La Grenouillère - Francia  
03 \_ Cirqa - Perù  
04 \_ Beniya Mukayu - Giappone

05

E  
OGGI...



Auberge Basque - Francia © Félix Ledru

**Come ieri e come domani,  
Relais & Châteaux si preoccupa  
del futuro dell'umanità e del pianeta.**

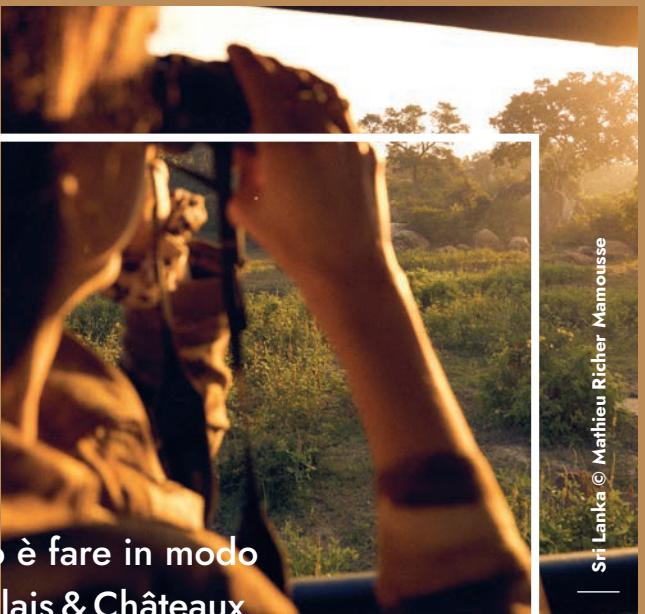
L'Associazione si impegna ad adottare misure realistiche per ridurre l'impronta ambientale delle sue strutture e intende portare avanti il suo impegno, ampliandone il respiro, per preservare la diversità e le specie con il supporto dei suoi Chef. Oggi più che mai, Relais & Châteaux si preoccupa del suo impatto sociale e societario, offrendo il meglio ai suoi ospiti e innalzando i suoi standard di eccellenza e selezione.

**E domani...**

Relais & Châteaux guarda al futuro e si prepara ad affrontarlo in stretta collaborazione con i suoi Associati affinché, garantendo il futuro a lungo termine dell'Associazione, possa offrire ai viaggiatori nuove scoperte, nuove esperienze e nuove avventure in ogni regione del mondo, a stretto contatto con le comunità, invitandoli a impegnarsi al suo fianco per mantenere uno sguardo più attento che mai sulle condizioni del nostro pianeta.

DAL 1954

**"Il mio obiettivo è fare in modo  
che il nome Relais & Châteaux  
sia sinonimo di viaggio in termini  
di qualità, sostenibilità e autenticità."**



**LAURENT GARDINIER**  
Presidente dal 2023

Design egonparis.com

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



