



1954 - 2024

## RELAIS & CHÂTEAUX CELEBRA IL SUO 70° ANNIVERSARIO

L'Associazione, sempre fedele ai principi stabiliti dai suoi fondatori Nelly e Marcel Tilloy, dal 1954 porta i suoi valori in tutto il mondo e oggi le sue Route du Bonheur fanno tappa in oltre 65 paesi del mondo e 580 dimore.

Il 12 maggio 1954 nascono i Relais de Campagne: otto strutture situate tra Parigi e Nizza riunite sotto lo slogan *“Route du Bonheur”*. Non sanno di scrivere il primo capitolo della storia dell'Associazione, un movimento ricco di significato che permette ai suoi ospiti di scoprire il mondo nel modo più bello.

A partire dal 1960, i Relais de Campagne si espandono oltre ai confini della Francia con le prime dimore in Europa.

Nel 1974, i Relais de Campagne si fondono con Châteaux-Hotels per diventare Relais & Châteaux. Nello stesso anno, l'Associazione crea i Relais Gourmands per promuovere la gastronomia nelle sue dimore.

A partire dal 1975 Relais & Châteaux accoglie le sue prime dimore negli Stati Uniti, in Canada e in Giappone.

Nel 1992, Relais & Châteaux è presente in 40 paesi.

Nel 2014, Relais & Châteaux presenta all'UNESCO un Manifesto che illustra i suoi 20 impegni. L'Associazione promette di preservare le cucine del mondo, di condividere la passione per la bellezza e il gusto e di promuovere un mondo più umano.

Oggi, nel 2024, l'Associazione è presieduta da Laurent Gardinier e conta 580 dimore eccezionali in tutto il mondo, gestite da proprietari indipendenti animati dalla passione per il proprio lavoro e dal desiderio di stabilire legami autentici con i propri ospiti. Relais & Châteaux riunisce anche una rete di 800 ristoranti con il maggior numero di riconoscimenti stellati al mondo: 376 Stelle Michelin e 40 Stelle Verdi, segno che l'Associazione mette ancora al centro la gastronomia e il desiderio di tutelare, mantenere vive e valorizzare la ricchezza e la diversità delle cucine e delle tradizioni locali legate al mondo dell'ospitalità.

---

PIÙ CHE UN MARCHIO, RELAIS & CHÂTEAUX INCARNA UNA FILOSOFIA:  
CREARE UN MONDO MIGLIORE ATTRAVERSO LA CUCINA E L'OSPITALITÀ.