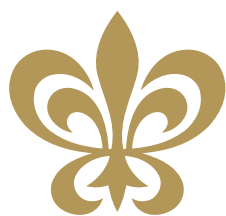
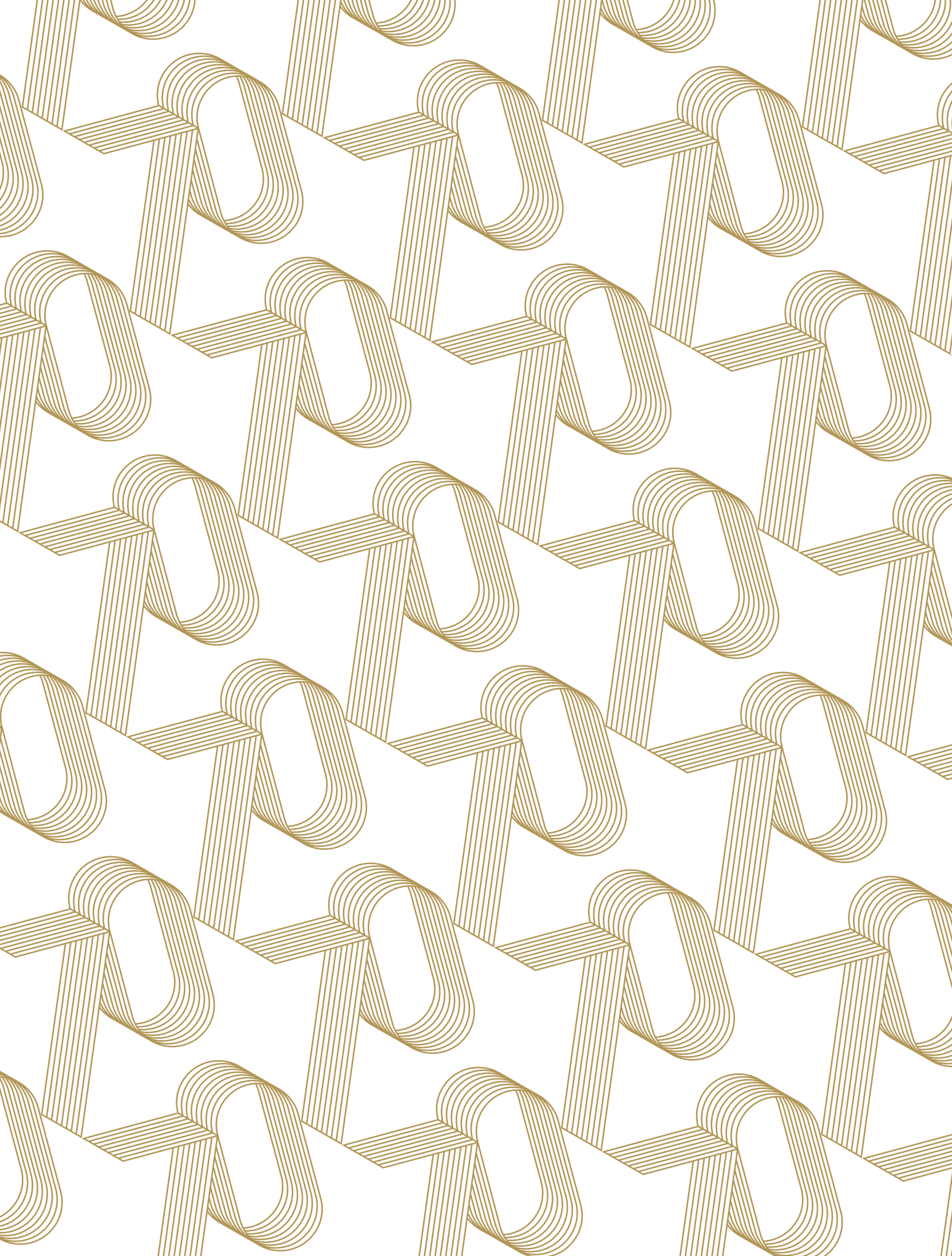


1 9 5 4



**RELAIS &  
CHATEAUX**

2 0 2 4





## EDITORIAL



Savoie &amp; Mont Blanc

IR MAIS  
ALÉM

Há 70 anos que a Relais & Châteaux estabelece as suas propriedades ao longo das *Routes du Bonheur* para motivar os hóspedes e

visitantes a desfrutar a seu tempo, com todos os sentidos bem apurados, os diferentes percursos pontuados de surpresas, encontros, emoções.

Observe uma manada de veados a pastar na orla da floresta perto de Blois, França; reme num lago irlandês de águas transparentes; galope a cavalo, um gaúcho no seu cavalo a par do seu, através das pampas argentinas; medite no templo de um monge eremita em Quioto; colha uvas nos arredores da Cidade do Cabo com a ajuda de um produtor vinícola; ou aventure-se na imensidão selvagem do Canadá para observar ursos e outros animais. E, todas as noites, saboreie a *art de vivre* de cada destino, abundante em tradições locais, sinta a receção acolhedora dos seus anfitriões e delicie-se com as várias experiências proporcionadas por cada propriedade — incluindo, claro, a gastronomia, uma insígnia desde há muito ostentada pela Associação. Dez anos depois da assinatura da sua Visão de “tornar o mundo melhor através da gastronomia e da hospitalidade” na UNESCO, a Associação prepara-se para renovar estes compromissos para garantir que as viagens — essa preciosa fonte de enriquecimento e prazer individual — tenham o mínimo impacto no nosso planeta à medida que nos atrevemos a ir mais além nas nossas responsabilidades mútuas.

**LAURENT GARDINIER**  
Presidente, Relais & Châteaux





Awasi Iguazú - Argentina

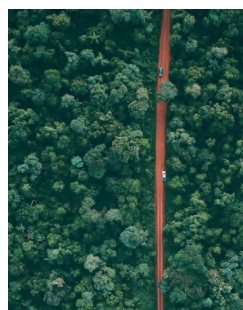
# ÍNDICE

01 p. 6 - 11



A NOSSA  
HISTÓRIA

02 p. 12 - 19



ROUTES  
DU BONHEUR

03 p. 20 - 29



OS VALORES  
DE ONTEM,  
HOJE  
E AMANHÃ

04 p. 30 - 33



UMA COLEÇÃO  
EXCLUSIVA  
DE 580  
PROPRIEDADES

05 p. 34 - 36



E HOJE...



Uma recepção acolhedora,  
gastronomia excecional,  
especialistas em *art de vivre*

Em 1954, o duo Marcel e Nelly Tilloy, marido e mulher, dois artistas de *music hall* e proprietários do hotel e restaurante La Cardinale, situado na margem direita do rio Rhône, na região francesa de Ardèche, dois visionários na senda da vontade da sociedade de experienciar momentos mágicos, uniram forças com uma série de amigos hoteleiros para formar a organização “Les Relais de Campagne”. Este consórcio de confraternização nasceu oficialmente em Thoissey, uma pequena cidade a norte de Lyon, a 12 de maio de 1954, no Le Chapon Fin, propriedade de Paul Blanc, tio do chef francês Georges Blanc. Oito estabelecimentos, entre Paris e Nice, que lançaram os alicerces para o que se viria a tornar a Relais&Châteaux. Oito estabelecimentos no campo, longe da azáfama das cidades, ao longo de rodovias secundárias perto da Nationale 7 – na altura, a estrada de eleição do país de acesso aos destinos de férias,

mas que também competia com a abertura de uma nova autoestrada no sul, muito mais longe e afastada destes hotéis, ameaçando-os de uma morte prematura. Nenhum destes hoteleiros tinham posses para comprar publicidade e atrair clientes, por isso, Marcel Tilloy convidou-os para trabalharem em conjunto, unidos pelos mesmos valores que mereciam a lealdade dos seus hóspedes: uma recepção acolhedora, gastronomia excecional e uma *art de vivre* cuidada. Outros proprietários, impressionados pela abordagem inteligente, decidiram juntar-se e a Les Relais de Campagne testemunhou um crescimento incrível, primeiro, para 19 membros, em 1955, e 29 em 1956.

Os Tilloy, artistas de *music hall*, juntamente com os seus amigos hoteleiros, idealizaram uma harmonia de hospitalidade com as *Routes du Bonheur*.



- 01 \_ Itinerário da primeira Route du Bonheur
- 02 \_ Anúncio publicitário para a primeira Route du Bonheur
- 03 \_ Retrato de Marcel Tilloy
- 04 \_ Revista Plaisir de França



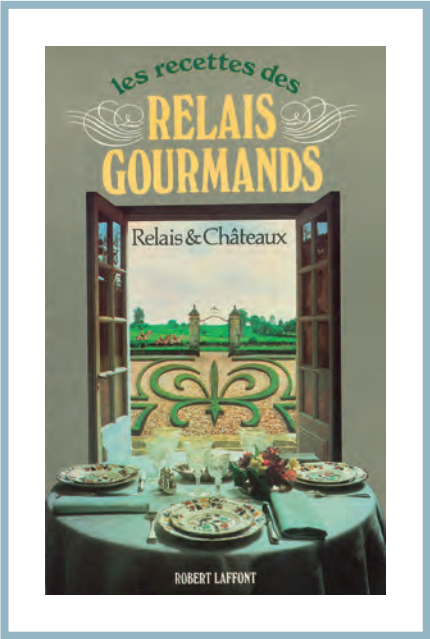
# A NOSSA HISTÓRIA

## COMO TUDO COMEÇOU



No início dos anos 1960, a Associação tinha 50 estalagens em França e decidiu expandir até à fronteira. Esta iniciativa começou com a adição de 27 propriedades na Europa, primeiro na Bélgica, depois Alemanha, Espanha, Reino Unido, Países Baixos, Dinamarca, Suíça e Itália. Este crescimento internacional espalhou-se rapidamente pelos cinco continentes. Em 1970, a Associação detinha 77 propriedades em França e outras 69 espalhadas por 17 países. E foi assim que a primeira Route du Bonheur evoluiu para muitas mais, tal como os Tilloy e os seus amigos imaginaram. Outras Routes inspiraram, também, viajantes a explorar outros rumos menos movimentados ao explorarem a Riviera Francesa, Itália e Suíça, todos com itinerários bem planeados, pontuados com alojamentos de grande qualidade e uma extraordinária oferta de hospitalidade e de gastronomia.

A partir de 1972, os restaurantes liderados por chefs famosos foram rotulados de Relais Gourmands, uma ideia conjunta do chef Pierre Troisgros e do Presidente da Associação, Joseph Olivereau.

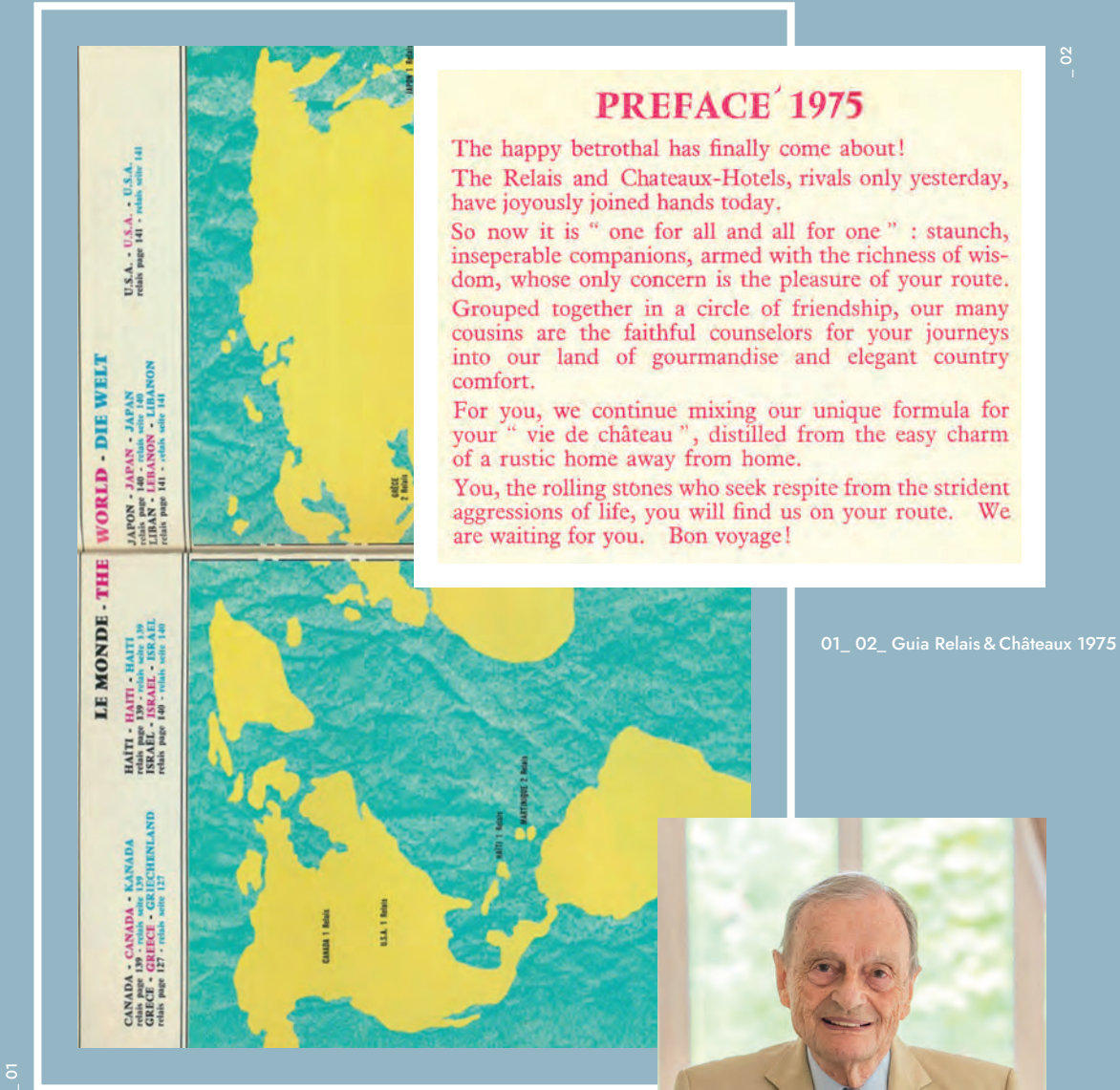


As melhores receitas da Associação foram reunidas num livro publicado pela Éditions Robert Laffont.



Um precursor do nosso programa de fidelização: por cinco francos, era oferecido um mini “passaporte” aos clientes, que os habilitava a receberem presentes especiais sempre que visitassem mais propriedades.





01\_02\_ Guia Relais & Châteaux 1975

“Quando me tornei presidente, apoiei vigorosamente a indústria hoteleira familiar, o seu futuro, o dos estabelecimentos independentes. Isto alinhado ao desejo dos hóspedes de alojamentos de qualidade e personalizados.”  
JOSEPH OLIVEREAU \_ Presidente 1970-1986

Entre meridianos e múltiplas propriedades,  
as *Routes du Bonheur* surgem  
como a mais extraordinária rede nómada

À medida que a Les Relais de Campagne se espalhava rapidamente e por toda a parte, um grupo concorrente, Châteaux Hôtels et Vieilles Demeures, olhava-a com mais do que um pingó de inveja, até 1974, ano em que os presidentes de ambas as entidades tomaram a decisão de colaborar em vez de competir e, eventualmente, juntá-las numa só associação. O fruto desta junção deu origem à Relais&Châteaux, uma aliança amigável e mutualmente benéfica, suficientemente estruturada e sólida

para albergar e expandir as *Routes du Bonheur*. A partir de 1975, com uma reputação segura e uma dinâmica de reconhecimento bem estabelecida, a Relais&Châteaux expandiu rapidamente e a Associação sem fins lucrativos deu as boas-vindas a cada vez mais membros dos quatro cantos do mundo. Atualmente, contém 580 propriedades em 65 países, construindo o mais extraordinário mosaico de viagens — de um estabelecimento para o outro, da longitude à latitude — conhecido como as *Routes du Bonheur*.



“Quando me tornei presidente, a minha estratégia foi imaginar que estava a projetar e a plantar um jardim, antecipando como seria este jardim daí a 20 anos, com flores, árvores e elementos assolados por tempestades.”  
JAUME TÀPIES \_ Presidente 2005-2012

580 PROPRIEDADES

5 CONTINENTES

65 PAÍSES

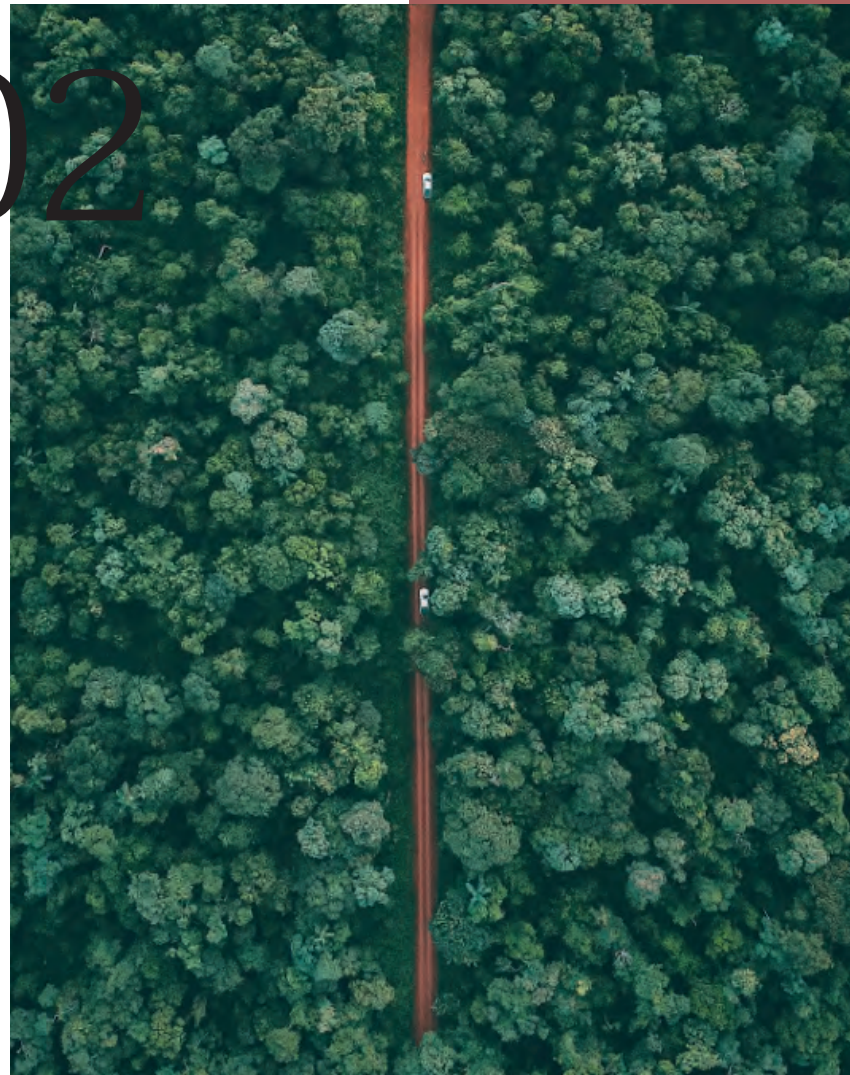
146 ROUTES DU BONHEUR

376 ESTRELAS NO GUIA MICHELIN, INCLUINDO 40 ESTRELAS VERDES

42 000 COLABORADORES



02



Awasi Iguazú - Argentina

# ROUTES DU BONHEUR

## O CANTO DA SEREIA DAS VIAGENS

Saboreie, em cada paragem,  
a hospitalidade das propriedades Relais & Châteaux,  
que distinguem cada uma das 146 *Routes du Bonheur*.

Lance-se à estrada! Siga itinerários que o levarão a atravessar paisagens incríveis e regiões cheias de personalidade que conduzem a encontros cativantes com as pessoas que amam e vivem nestes territórios. Em que cada paragem no final do dia o envolve na hospitalidade das propriedades Relais & Châteaux que recapeiam cada um dos 146 itinerários com serviços personalizados, alojamentos excepcionais e requintados e restaurantes — alguns com Estrela Michelin, outros talvez não, mas todos ambientalmente atentos, celebrando os produtos locais de agricultores, pescadores, criadores e apicultores. Estradas que serpenteiam de castelos medievais a herdades do século XVIII, de *ryokans* urbanos a *villas* na praia, de tendas de campismo a cabines de barcos.

Percursos que levam a quintas salpicadas de hortas e pomares, a estalagens resguardadas na vegetação da savana ou propriedades que repousam em falésias ou em cumes repletos de neve. Estradas extensas ou menos extensas, para serem atravessadas em duas noites ou 20, com imensas ideias para usufruir de locais culturais, caminhadas na natureza, passeios no rio, aulas de cozinha ou provas de vinhos e inúmeras experiências específicas de cada país e seus costumes.

Para cada pessoa, uma viagem,  
com atividades que refletem  
os respetivos interesses  
e envolvem a imaginação.



Para admiradores de pintura,  
a *Route* dos Impressionistas,  
de Paris a Honfleur;  
para amantes de vinho,  
a *Route* entre Drôme e Vaucluse,  
ao longo das margens do rio Rhône;  
e para entusiastas de história,  
a *Route* que atravessa o berço  
da nação americana,  
de Nova Iorque a Nova Inglaterra.



Restaurant Saga - Nova Iorque, Estados Unidos © Adrian Gaut



DESDE 1954

Para os que sonham com horizontes infinitos,  
a *Route* da Argentina à Patagónia;  
para apaixonados por vida selvagem,  
a *Route* que cruza as regiões selvagens de África,  
da Namíbia ao Botswana.

Para os que anseiam por autenticidade,  
a *Route* da Índia e os palácios dos marajás  
com fortalezas impenetráveis  
no deserto do Thar.





DESDE 1954

02  
ROUTES  
DU BONHEUR



Para os românticos,  
a *Route* que desvenda a magia da Polinésia,  
das lagoas das Ilhas da Sociedade à natureza  
crua das ilhas Marquesas.  
Para fãs de música e cinema,  
a *Route* do Japão,  
desenhada por Ryuichi Sakamoto,  
músico, compositor, ator e ativista ambiental,  
uma *Route* que o levará a templos,  
teatros Noh, *onsens* e restaurantes excepcionais.



03



Castello del Sole - Suíça © Leonardo Mariani

# OS VALORES DE ONTEM, HOJE E AMANHÃ

Uma pioneira contemporânea que,  
ao mesmo tempo, se mantém inexoravelmente  
fiel aos princípios dos fundadores,  
a Relais & Châteaux mantém-se firme  
nos seus valores desde 1954.



DESDE 1954

## GASTRONOMIA(S)

### Deliciar, Respeitar, Partilhar

A gastronomia desempenha um papel central na Relais & Châteaux, dos restaurantes de qualidade da Les Relais de Campagne à rede atual dos mais premiados restaurantes do mundo: 376 Estrelas Michelin, incluindo 40 Estrelas Verdes, um reconhecimento das escolhas ambientalmente responsáveis dos nossos membros. Todos são encabeçados por chefs que se adaptam a variados estilos de vida e às preferências cada vez mais saudáveis dos consumidores, bem como a origem dos produtos, práticas de crescimento e preservação cultural. O compromisso inabalável dos nossos chefs oferece o melhor aos hóspedes e clientes:

**Da cozinha clássica francesa** de Pierre Troisgros nos anos 1950 e de Bernard Loiseau nos anos 1980 e 1990, à *nouvelle cuisine* de Michel Guérard, no Les Prés d'Eugénie, nos anos 1970, e aos menus ecologicamente sintonizados de Hugo Roellinger, no Les Maisons de Bricourt, que exclui espécies em vias de extinção, do restaurante livre de plástico de Mauro Colagreco, o Mirazur, e de Sébastien Bras, na sua busca infinita por naturalidade no Le Suquet.

**Fora de França**, celebramos os menus à base de vegetais de Daniel Humm no Eleven Madison Park, em Nova Iorque, a destreza gastronómica de Shinobu Namae, chef no L'Effervescence, em Tóquio, que combina tradições francesas e japonesas, dos pratos deslumbrantes de Viki Geunes no Zilte, em Antuérpia, e a cozinha criativa que Massimiliano Alajmo prepara em Itália.

Chefs com foco no local, que investem em ingredientes provenientes dos fornecedores à menor distância possível e procuram inspiração em receitas tradicionais para trazer de volta à ribalta uma herança culinária profundamente enraizada.





## AMBIENTE

### Hospitalidade em Harmonia com a Natureza

Desenvolvimento sustentável, preservação da biodiversidade, paisagens e edifícios e uso regenerativo dos recursos são causas de grande importância para a Associação. Estes têm sido elementos indispensáveis ao ADN da Relais & Châteaux desde a fundação da Associação, cuidadosamente transmitidos entre os diferentes presidentes e expostos na **Visão apresentada à UNESCO em 2014**. Todos os membros, todos os hoteleiros e todos os proprietários de restaurantes colocam diariamente em prática estes desígnios ao protegerem o seu território e *terroir* local, ajudando a limitar os danos provocados à natureza para que as populações de hoje e as gerações de amanhã possam usufruir da natureza em toda a sua essência. Avançam em conjunto para que tudo seja feito para reduzirem a sua pegada ecológica, direcionando-se para operações sem plástico e sem desperdício. Os membros apoiam, também, os compromissos a longo prazo da Relais & Châteaux com várias ONG e participam em eventos e campanhas anuais como estas: *Ethic Ocean* desde 2009, *Slow Food* desde 2017, o *Dia Mundial dos Oceanos* (celebrado anualmente pelas Nações Unidas), a campanha *Food for Change*. Os chefs da Relais & Châteaux assumem a luta por uma cozinha mais responsável, banindo dos seus menus espécies em vias de extinção ameaçadas por pesca inconsciente, como atum-rabilho, robalo selvagem e, mais recentemente, enguia.

**Ao demonstrar estes compromissos para com os hóspedes, a Relais & Châteaux prova que as viagens, a exploração e a hospitalidade de qualidade podem proteger o planeta, as suas culturas e as maravilhas naturais.**

## DESDE 1954



01\_ Olivier Roellinger  
02\_ Philippe Gombert

“Desde o início que queríamos adotar medidas decisivas e substanciais para marcar o 60.º aniversário da Relais & Châteaux. Fizemo-lo na UNESCO com a nossa Visão, que estabeleceu os 20 compromissos feitos em nome da Associação para dar vida às diversas culturas e gastronomias do mundo, as suas miríades expressões da arte da hospitalidade. Os nossos chefs Relais & Châteaux comprometeram-se a servir pratos que valorizam a biodiversidade do seu ambiente, celebrando os sabores da casa que escolheram. A nossa intenção foi assegurar que a experiência nas nossas propriedades era igualmente inspiradora para os nossos colaboradores, permitindo-lhes ter um impacto tangível nesta missão de tornar o mundo melhor.”

PHILIPPE GOMBERT \_ Presidente 2013-2022



DESDE 1954

## CARÁCTER LOCAL

### Um Sentimento de Pertença

Para as propriedades da Relais & Châteaux, ser uma peça no puzzle local é mais do que um ideal: é uma forma de vida focada nas pessoas. Significa que cada propriedade é um participante ativo na sua região, estimulando o diálogo com comunidades locais e ajudando-as com as suas necessidades e aspirações, tais como gerar financiamento para escolas ou ajudar na entrega de refeições para crianças, para que possam ir às aulas fortes e nutridas, como acontece com o grupo Resplendent Ceylon, no Sri Lanka, ao selecionar arquitetos, artesãos e arquitetos paisagistas enraizados na cultura local, envolvendo-os em projetos de construção e renovação, como sucedeu no Al Moudira Hotel, no Vale das Rainhas, em Luxor. Os lençóis de algodão egípcio nos quartos são bordados pela Threads of Hope, um programa social que cria empregos dignos para refugiados, migrantes e mulheres locais através de formação em tecelagem e bordados tradicionais. No Peru, a Fundação Sol y Luna tornou-se uma entidade influente no desenvolvimento local ao fundar uma escola intercultural, onde crianças de comunidades vizinhas participam em diversas aulas, onde aprendem de tudo, de nutrição a idiomas estrangeiros. Os *maîtres de maison* da Relais & Châteaux conhecem e alimentam os tesouros dos seus *terroirs*, preservando, promovendo e — mais importante ainda — partilhando-os com os seus hóspedes.

## HERANÇA

### Fomentar o Legado e a Continuidade

Muitas propriedades passam de geração em geração dentro da mesma família, cujos elementos mais jovens fazem questão de continuar o trabalho dos seus antepassados e perpetuar os seus valores familiares. Os membros da Associação que passam a tomar conta das propriedades dos seus antecessores familiares imprimem nas mesmas uma energia contemporânea, enquanto salvaguardam a personalidade do estabelecimento: a sua alma. É nisto que se baseia a Relais & Châteaux: uma enorme família chegada, uma Associação sem fins lucrativos que limita deliberadamente o número de membros, selecionando-os com base em qualidade, valores comuns e a generosidade e cortesia que expressam às suas comunidades e equipas.



- 02

03 -



- 01

04 -

- 01\_ Família Guérard, Les Prés d'Eugénie, França
- 02\_ Sol y Luna, Peru
- 03\_ Família Singh, Mihir Garh, Índia
- 04\_ Al Moudira, Egito





## UMA RECEÇÃO ACOLHEDORA

### Hospitalidade como Ética

A dedicação dos *maîtres de maison* à receção e boas-vindas acolhedoras dos hóspedes, como se de amigos se tratassem, faz com que sintam imediatamente em casa, numa experiência prolongada pela sua equipa.

Partilhando os segredos da sua propriedade e os tesouros da sua região para tornarem a estadia memorável. Antecipando os seus desejos e os seus sonhos, conhecendo as suas personalidades e estilos de vida, mas sem serem intrusivos. Organizando *tours*, encontros aliciantes e atividades exclusivas. Fomentando boas sensações graças a uma atenção ao detalhe incrivelmente personalizada. Estas são as pequenas coisas que criam memórias incríveis e levam os hóspedes a manterem-se fiéis à Relais & Châteaux.

**Partilhe**  
**Antecipe os seus desejos**  
**Desperte emoções**



04



Dragsholm Slot - Dinamarca © Claus Starup

# UMA COLEÇÃO EX- CLUSIVA DE 580 PROPRIEDADES

A Relais & Châteaux  
proporciona a oportunidade de viajar pelos cinco continentes  
com a certeza de que terá  
os mesmos padrões de qualidade

nos alojamentos e restaurantes, o mesmo desejo em todos os anfitriões de  
partilharem o seu “mundo”, a sua cultura, as suas tradições e os seus tesouros  
escondidos. Ficar nas nossas propriedades permite-lhes variar no estilo, ambiente e  
atmosfera, enquanto desfrutam do mesmo espírito em todos os estabelecimentos,  
a mesma sensação de pertença a uma única comunidade.



Hotel Asaba - Japão





Em **La Grenouillère**, em Madelaine-sous-Montreuil, uma pequena aldeia no norte de França onde podemos encontrar a cozinha radical do chef e proprietário Alexandre Gauthier, nas cabanas espalhadas pelos jardins, aguarde a passagem de um bando de patos, escute a canção de amor dos sapos ou os chilros das rãs. No **Glenapp Castle**, uma fortaleza escocesa do século XIX, é possível que receie um encontro com fantasmas nos corredores, mas mal pode esperar para ver as baleias dos torreões que se impõem sobre o Mar da Irlanda, as ondas que se espriam sobre os 15 hectares plantados com espécies e flores endêmicas que resistem aos ventos do mar. Do outro lado do mundo, na Nova Zelândia, no **Otahuna Lodge**, outro estabelecimento do século XIX, os seus olhos brilham com o canto do papamel-azulado, nativo da Nova Zelândia, à beira do lago, antes de ir apanhar frutos e vegetais cultivados nos extraordinários jardins. No **Esiweni Luxury Safari Lodge**, nas profundezas da Reserva Privada de Nambiti, na região zulu

da África do Sul, pode seguir as pistas do “Big Five”: leões de juba negra, leopardos com o seu andar lânguido, elefantes a chafurdar na lama, enormes manadas de búfalos-da-índia ou os ganidos dos rinocerontes. E, ao cair da noite, um jantar à luz das velas numa sala decorada com arte africana e loiça cerimonial. No **Beniya Mukayu**, fundado em 1929 na estância termal de Yamashiro, na estrada que vai de Quioto a locais considerados Património Mundial da UNESCO, como Shirakawa-go-Gokayama, os proprietários apresentam aos hóspedes a autêntica cerimónia do chá, servindo-o em recipientes de cerâmica antigos. Entre a floresta do Brasil e as praias do Atlântico, no **Txai Resort Itacaré**, vale a pena sair do bangaló de madeira à sombra dos coqueiros para desfrutar da cozinha de inspiração baiana do chef Nena. No **Mii amo**, em Sedona, no estado americano do Arizona, não muito longe do Grand Canyon, entre as vertiginosas rochas escarlate, usufrua de um retiro de bem-estar num dos spas mais bonitos do país e sinta-se novamente ligado à natureza — e a si mesmo.

- 01 \_ Glenapp Castle - Reino Unido
- 02 \_ La Grenouillère - França
- 03 \_ Cirqa - Peru
- 04 \_ Beniya Mukayu - Japão



05

E  
HOJE...



Auberge Basque - França © Felix Ledru

Tal como foi ontem e será amanhã,  
a Relais & Châteaux preocupa-se  
com o futuro do planeta e dos seus povos.

A Associação compromete-se a tomar medidas realistas para reduzir as pegadas ecológicas das propriedades e, em colaboração com os seus chefs, pretende continuar e intensificar as suas iniciativas na conservação da biodiversidade e da flora e fauna que a compõem. A Relais & Châteaux está ainda mais focada no seu impacto social, enquanto proporciona o melhor possível aos seus hóspedes, elevando os critérios de excelência e seleção.

E amanhã...

A Relais & Châteaux, a trabalhar de perto com os seus membros, planeia — e abre caminho para — o futuro enquanto se certifica que a Associação continua a prosperar, oferecendo aos hóspedes novas descobertas, novas experiências, novas aventuras em todas as regiões do mundo, em total sincronia com as comunidades a que pertencem estes membros, convidando-os a trabalhar em conjunto com as equipas da Relais & Châteaux para cuidar do bem-estar do mundo de forma mais atenciosa do que nunca.



DESDE 1954

“O meu objetivo é ver o nome  
Relais & Châteaux tornar-se sinónimo de viagens  
em termos de qualidade, sustentabilidade  
e autenticidade local.”

LAURENT GARDINIER  
Presidente desde 2023

Sri Lanka © Mathieu Richer Mamousse

Chatham Inn - Estados Unidos © Paul Blackmore

Design egonparis.com

