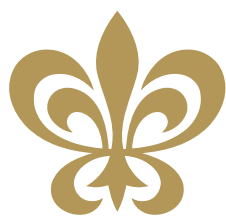
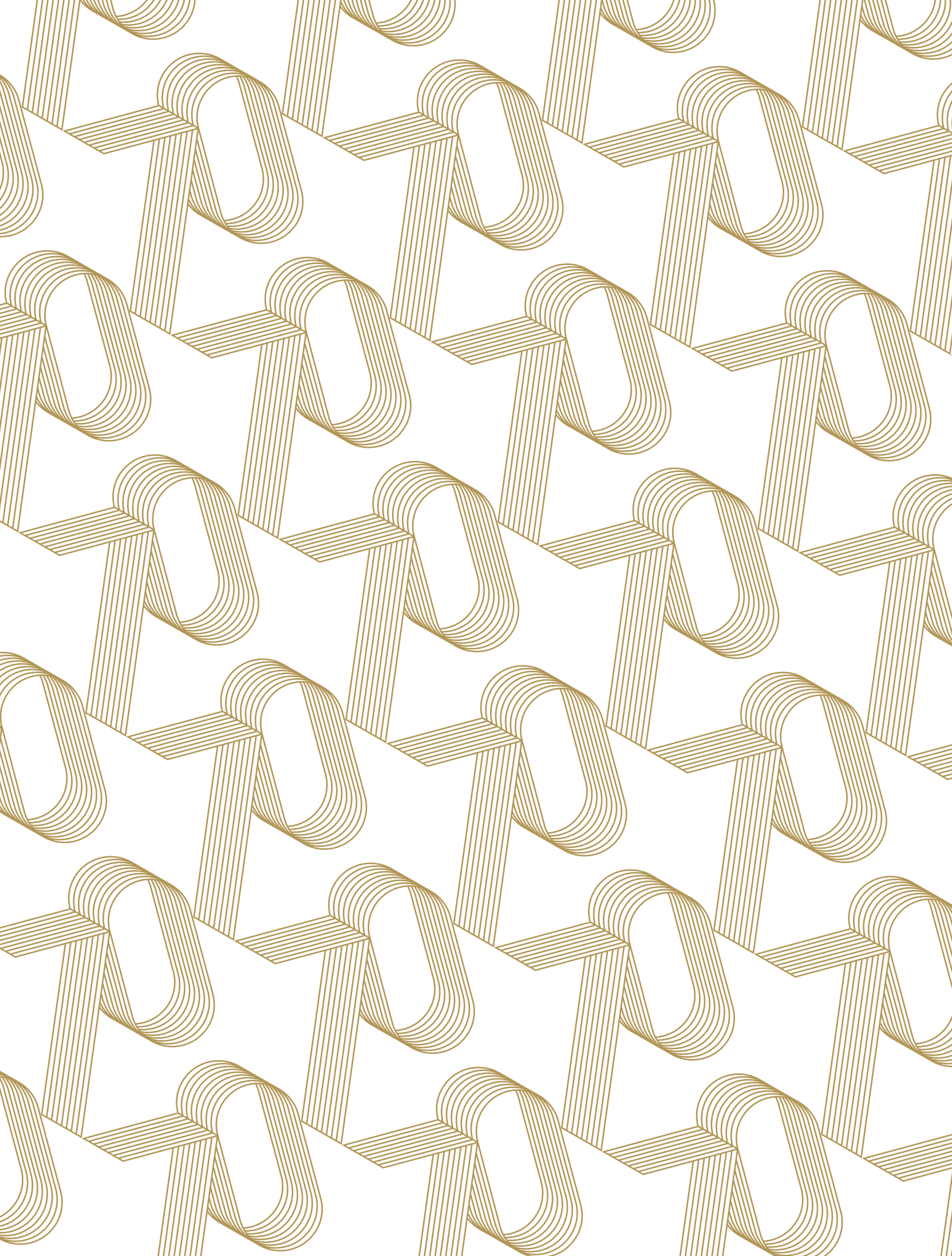


1 9 5 4



**RELAIS &
CHATEAUX**

2 0 2 4



EDITORIAL

EL VIAJE
CONTINÚA...

Desde hace 70 años, Relais & Châteaux extiende sus establecimientos por las Routes du Bonheur,

invitando a seguir —con tranquilidad y todos los sentidos alerta— carreteras secundarias llenas de sorpresas, encuentros y emociones...

Observar a una manada de ciervos en el linde de un bosque cercano a Blois; remar en un lago irlandés de aguas límpidas; galopar a caballo por la pampa argentina junto a un gaucho; meditar en Kioto, en el templo de un monje eremita; recoger uvas doradas en la zona de El Cabo con un viticultor; contemplar osos en Canadá... Y así, etapa tras etapa, disfrutar del arte de vivir basado en las tradiciones locales, de la cordial acogida de los anfitriones, de todas las experiencias que ofrece cada establecimiento y de la gastronomía, estandarte de nuestra Asociación. Diez años después de firmar en la UNESCO su manifiesto por «un Mundo mejor a través de la Cocina y la Hospitalidad», la Asociación se dispone a renovar sus compromisos para que el viaje, fuente de enriquecimiento personal y placer, no resulte nocivo. Y así continúa, de otra manera.

LAURENT GARDINIER
Presidente, Relais & Châteaux



Awasi Iguazú - Argentina

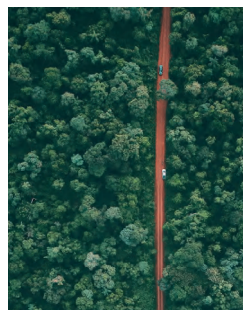
ÍNDICE

01 p. 6 - 11



HISTORIA

02 p. 12 - 19



LAS ROUTES
DU BONHEUR

03 p. 20 - 29



VALORES
DE AYER,
DE HOY,
DE MAÑANA

04 p. 30 - 33



UNA
COLECCIÓN
EXCLUSIVA DE 580
ESTABLECIMIENTOS

05 p. 34 - 36



Y HOY...



HISTORIA

EL COMIENZO DE LA AVENTURA

Una cálida bienvenida,
una gastronomía excepcional,
expertos en *l'art de vivre*

En 1954, Marcel y Nelly Tilloy (artistas de music-hall propietarios de La Cardinale, hotel-restaurant en Ardèche), con espíritu visionario y atentos a los deseos de una sociedad con ganas de disfrutar del descanso, crean con algunos amigos hoteleros la asociación «Les Relais de Campagne». La asociación se constituye el 12 de mayo de 1954 en Au Chapon Fin (Thoissey), dirigida por Paul Blanc, tío del chef Georges Blanc. Ocho establecimientos ubicados entre París y Niza son el inicio y el punto de partida de los futuros Relais & Châteaux. Ocho establecimientos alejados de las ciudades, situados en rutas secundarias próximas a la Nacional 7. Tras la inauguración de la autopista del sur, que pasa

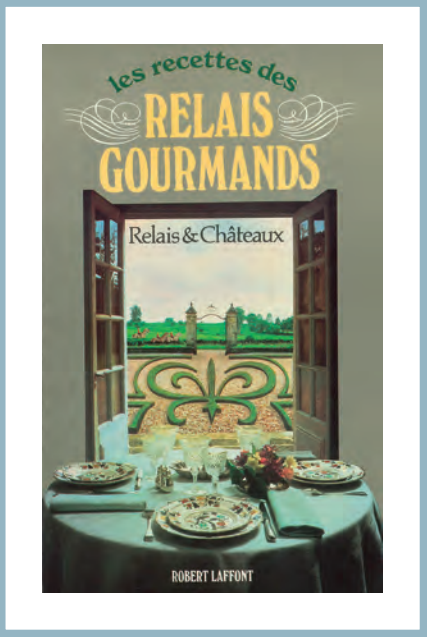
muy lejos de este itinerario, los hoteles de la asociación se ven amenazados de cierre. Como estos hosteleros no disponen de medios para publicitarse y atraer a los clientes, Marcel Tilloy los invita a unirse y a esgrimir los valores comunes que fidelizan a sus huéspedes: acogida calurosa, gastronomía excepcional, arte de vivir estudiado. Gracias a su enfoque inteligente y a una resistencia organizada y eficaz, consiguen que otros colegas se unan a ellos. Así, los Relais de Campagne cuentan con 19 miembros en 1955, y con 29 en 1956.

Los Tilloys, músicos, junto con sus amigos hoteleros, compusieron una armonía de hospitalidad con *Les Routes du Bonheur*.



- 01 _ Recorrido de la primera Route du Bonheur
- 02 _ Recorrido de la primera Route du Bonheur
- 03 _ Retrato de Marcel Tilloy
- 04 _ Revista Plaisir de France

A principios de los sesenta, la Asociación, que cuenta ya con 50 establecimientos hoteleros en Francia, traspasa las fronteras. En primer lugar, en Europa, con 27 establecimientos en Bélgica, Alemania, España, Reino Unido, Holanda, Dinamarca, Suiza o Italia. Y muy pronto la internacionalización se extiende a los cinco continentes. En 1970 la Asociación contaba con 77 establecimientos en Francia y 69 repartidos por 17 países. Así es como se expande la primera Route du Bonheur ideada por Tilloy y sus amigos, que recorre Francia de París a Niza, de un establecimiento asociado a otro. Otros itinerarios desvían a los veraneantes hacia la Costa Azul, Italia y Suiza. Itinerarios salpicados de etapas de calidad en las que la acogida excepcional está en consonancia con el alojamiento y la cocina.



Sus mejores recetas se recogerán en un libro publicado por Éditions Robert Laffont.

A partir de 1972, los restaurantes dirigidos por chefs de renombre se reúnen en el sello Relais Gourmands, una idea conjunta entre el chef Pierre Troisgros y el presidente de la Asociación Joseph Oliveureau.



1960 - 1972

1974

Precursor del actual programa de fidelidad, y por solo 5 francos, el club ofrecía a los clientes un «carné de paso» que les daba derecho a regalos sorpresa en determinadas etapas.

De un meridiano a otro,
de una propiedad a la otra, la red nómada más increíble,
la de las *Routes du Bonheur*

El grupo de la competencia Châteaux Hôtels et Vieilles Demeures observa con un poco de envidia el exitoso desarrollo de los Relais de Campagne. En 1974 los presidentes de ambas entidades deciden acercarse y fusionarse para tener una red más extensa. Su Asociación recibe el nombre de Relais&Châteaux, y esta alianza oportuna, amistosa, bien estructurada y sólida recupera el concepto tan aglutinador y original de las Routes du Bonheur.

Gracias a su notoriedad, Relais&Châteaux traspasa pronto las fronteras europeas. Con el paso de los años, y con una fuerte aceleración a partir de 1975, la Asociación sin ánimo de lucro integra a miembros de muchos países de todo el mundo. En la actualidad, cuenta con 580 establecimientos en 65 países, tejiendo de un meridiano a otro, de un establecimiento a otro, la red viajera más increíble: la de las Routes du Bonheur.

580 ESTABLECIMIENTOS

5 CONTINENTES

65 PAÍSES

146 ROUTES DU BONHEUR

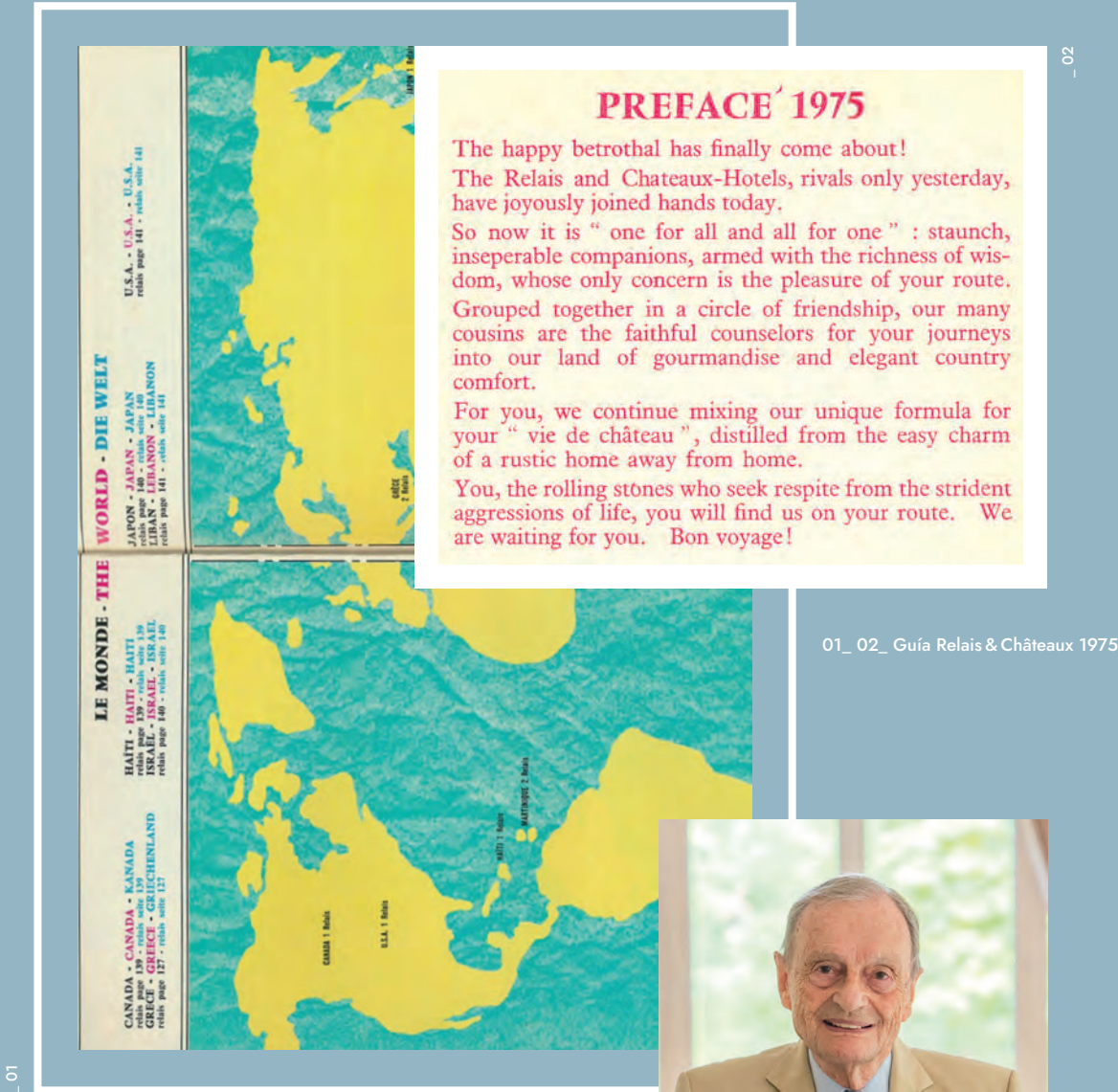
376 ESTRELLAS EN LA GUÍA MICHELIN
INCLUIDAS 40 ESTRELLAS VERDES

42 000 EMPLEADOS



«Mi idea, cuando me convertí en presidente, era imaginarme plantando y diseñando un jardín, y prever cómo sería ese jardín dentro de 20 años, con flores, árboles y otros componentes».

JAUME TÀPIES _ Presidente de 2005 a 2012



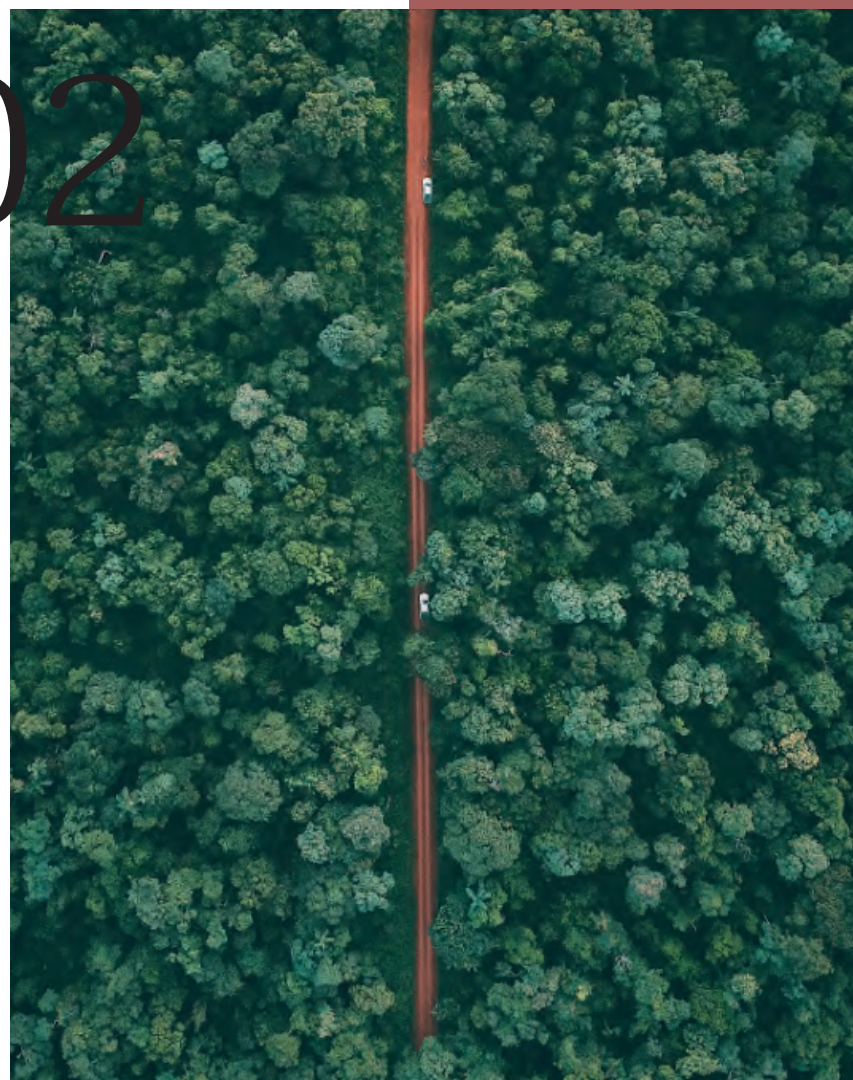
01_02_ Guía Relais & Châteaux 1975



«Cuando llegué a la presidencia, defendí la hostelería familiar, su futuro y el de los autónomos. Respondía a una demanda de nuestros huéspedes de instalaciones personalizadas y de calidad».

JOSEPH OLIVEREAU _ Presidente de 1970 a 1986

02



Awasi Iguazú - Argentina

LAS ROUTES DU BONHEUR

INVITACIÓN AL VIAJE

Saboree, en cada escala
la hospitalidad de los establecimientos Relais & Châteaux
que distinguen a cada una de las 146 *Routes du Bonheur*.

¡En marcha! Seguir un itinerario que combina el descubrimiento de paisajes únicos y regiones con fuerte identidad con los intercambios con artesanos, artistas o población local. Disfrutar en cada escala de la hospitalidad de los establecimientos Relais & Châteaux que jalonan cada una de las 146 rutas. Promesas de felicidad, de servicios personalizados, de alojamientos selectos y refinados, de cocinas con estrellas o sin ellas, ecorresponsables, que realzan los productos locales de agricultores, pescadores, ganaderos o apicultores. Rutas trazadas con la complicidad de los amantes de los lugares. Rutas que serpentean de fortalezas medievales a casas solariegas del siglo XVIII;

de *ryokans* urbanos a villas a la orilla de la playa; de campamentos de lona a camarotes de barco; de granjas con huertos y vergeles a *lodges* enclavados en la sabana herbácea, encaramados en acantilados o en picos nevados. Rutas más o menos largas, de entre 2 y 20 noches, con una oferta de visitas culturales, travesías, descenso de ríos, cursos de cocina o enología y muchas otras experiencias, dependiendo de los países y las costumbres.

**Cada uno tiene su propio viaje,
su propio itinerario,
un fiel reflejo de sus pasiones.**

Los fanáticos de la pintura tienen
la «Ruta de los Impresionistas»,
desde París a Honfleur.

Los hedonistas que quieren saborear
vinos de prestigio en los viñedos tienen
la «Ruta entre Drôme y Vaucluse»,
a orillas del Ródano.

Los apasionados de la historia cuentan
con la «Ruta de la cuna de la nación americana»,
desde Nueva York a Nueva Inglaterra.



Restaurant Saga - Nueva York, Estados Unidos © Adrian Gault

DESDE 1954

Los que sueñan
con horizontes sin fronteras disponen
de la «Ruta de Argentina» en Patagonia.
La «Ruta del África salvaje»,
desde Namibia a Botsuana.
Para los amantes de lo auténtico,
la Ruta de la India,
desde los palacios de los maharajás
hasta las inexpugnables fortalezas
del desierto del Thar.



DESDE 1954

02
LAS ROUTES
DU BONHEUR



Los románticos cuentan con la «Ruta marítima de la Polinesia francesa», desde las lagunas del archipiélago de la Sociedad a la naturaleza indómita de las islas Marquesas.

Los amantes de la música de películas pueden optar por la «Ruta japonesa» creada por Ryuichi Sakamoto, músico, compositor, actor y militante por un mundo más respetuoso con el medio ambiente.

Una ruta que serpentea entre templos, teatro No, *onsens*, y restaurantes prestigiosos.

03



Castello del Sole - Suiza © Leonardo Mariani

VALORES
DE AYER,
DE HOY,
DE MAÑANA

Contemporáneo y precursor,
pero siempre fiel a los principios
por sus fundadores, Relais & Châteaux brilla
con fuerza gracias al arraigo.

DESDE 1954

LA GASTRONOMÍA obsequiar, respetar, transmitir

La cocina desempeña un papel fundamental. Es la reina del hedonismo, desde las buenas cocinas de los Relais de Campagne hasta la red actual que reúne el mayor número de restaurantes con estrellas del mundo: 376 estrellas Michelin, 40 de ellas verdes, premian la ecorresponsabilidad. Restaurantes dirigidos por chefs que se adaptan a los modos de vida y a las expectativas de unos consumidores cada vez más preocupados por su salud, el origen de los productos y su cultivo. La continuidad va unida a la exigencia como bandera y el deseo de mimar a los huéspedes y ofrecerles lo mejor.

De la gastronomía francesa clásica (de Pierre Troisgros desde 1955 y de Bernard Loiseau en las décadas de 1980 y 1990) a la nueva cocina dietética de Michel Guérard en Les Prés d'Eugénie a partir de la década de 1970. Sin olvidar las cartas recientes, más comprometidas, de Hugo Roellinger en Les Maisons de Bricourt, en donde se excluyen las especies amenazadas; o la búsqueda de naturalidad de Mauro Colagreco en Le Mirazur o lade Sébastien Bras en Le Suquet...

En el extranjero, de la cocina contemporánea, creativa y vegetal de Daniel Humm, en el Eleven Madison Park de New York, a la de Shinobu Namae, chef del Effervescence de Tokio, que conjuga las tradiciones francesa y japonesa. O también la cocina sorprendente de Viki Geunes en el Zilte de Amberes o la cocina creativa y lúdica de Massimiliano Alajmo en Calandre en Italia. Chefs adeptos del «locavore» que se abastecen con productos de proximidad y se inspiran en recetas tradicionales que ponen de relieve un patrimonio culinario increíble.





01_ Olivier Roellinger
02_ Philippe Gombert

«Desde el principio quisimos lanzar una gran iniciativa con motivo del 60 aniversario de Relais & Châteaux. Lo hicimos en la UNESCO con un manifiesto en el que exponíamos los 20 compromisos asumidos en nombre de la Asociación para dar vida a la diversidad de las culturas del mundo, las cocinas y el arte de la hospitalidad. Nuestros chefs de Relais & Châteaux se comprometen a dar vida a la biodiversidad de su entorno en una celebración del sabor del lugar. Nuestra ambición era hacer que la experiencia de vivir en nuestras casas inspirara también a nuestros empleados, para que se convirtieran en verdaderos protagonistas de hacer del mundo un lugar mejor».

PHILIPPE GOMBERT _ Presidente de 2013 a 2022

03
VALORES

EL MEDIO AMBIENTE por una hospitalidad en armonía con la naturaleza

El desarrollo sostenible, la preservación de la biodiversidad, los paisajes y los edificios, así como la regeneración de los recursos desempeñan un papel primordial en la Asociación y en la consecución de sus objetivos comunes. Esta preocupación está impresa fuertemente en el espíritu de Relais & Châteaux desde la creación de la Asociación, se ha transmitido de presidente en presidente y se encuentra recogida en el **Manifiesto presentado a la UNESCO en 2014**. Una sensibilidad que los miembros, hosteleros y restauradores demuestran a diario protegiendo su territorio y contribuyendo a limitar los daños causados a la naturaleza en beneficio de todos y de las generaciones futuras. Llevan a cabo acciones concretas en sus establecimientos, según sus características, sus necesidades y su vulnerabilidad, reduciendo su impacto de carbono y tendiendo a «cero residuos y cero plástico». Todos juntos avanzan, guiados por una hoja de ruta común elaborada por la Asociación.

Paralelamente, los miembros se adhieren a los compromisos permanentes de Relais & Châteaux con varias ONG (con Ethic Ocean desde 2009 y con Slow Food desde 2017), participando y apoyando las campañas anuales del *Día Mundial del Océano* de las Naciones Unidas y de *Food for Change*. Los chefs hacen suya la batalla por una cocina responsable, eliminando de sus cartas las especies amenazadas que la sobrepesca condena a corto plazo, como el atún rojo, la lubina salvaje y, recientemente, la anguila.

Compartiendo con los huéspedes estos compromisos, Relais & Châteaux demuestra que viaje y hospitalidad de calidad van asociados a la protección del planeta, los cultivos y los territorios.

DESDE 1954

ARRAIGO LOCAL garantía de pertenencia

El arraigo local, más que una fórmula, es una filosofía «viva», humana, que aspira a la integración perfecta de los marcadores locales, y fomenta el diálogo con las comunidades. Y les ayuda, por ejemplo, de acuerdo con sus deseos, a financiar las escuelas y las comidas de los niños para que puedan seguir los cursos en buenas condiciones, tal como hace el grupo Resplendent en Sri Lanka. Buscando a arquitectos, artesanos y paisajistas con un rico bagaje cultural e implicándolos en las obras de construcción y remodelación, como es el caso del Al Moudira Hotel, en el Valle de las Reinas de Luxor. En las habitaciones, la ropa de cama de algodón de Egipto está bordada por Threads of Hope, empresa social y solidaria que pretende formar a las campesinas en el tejido y el bordado tradicionales. En Perú, la fundación Sol y Luna se ha convertido en un actor importante del desarrollo local creando una escuela intercultural en la que los niños de las comunidades acceden a diversas enseñanzas, como la nutrición y el aprendizaje de lenguas extranjeras. Alimentarse de las riquezas de cada tierra, valorizarlas, compartirlas con los huéspedes es un deseo real y generoso de los «maîtres de maison».

LA TRADICIÓN transmisión y continuidad

De generación en generación, muchos establecimientos se transmiten dentro de una misma familia con el propósito de continuar la obra de sus antepasados, de seguir sus pasos, defendiendo los mismos valores humanistas y familiares. Los miembros de la Asociación que toman el relevo de sus padres dotan a sus establecimientos de códigos contemporáneos sin dejar de mantener su personalidad y su espíritu. Estos es Relais & Châteaux, una gran familia solidaria, una Asociación sin ánimo de lucro que limita deliberadamente el número de sus miembros, seleccionándolos según criterios de calidad, valores comunes y buena voluntad, tanto con las comunidades como con sus equipos



- 02



- 03



- 01



- 04

01_ Familia Guérard, Les Prés d'Eugénie, Francia
02_ Sol y Luna, Perú
03_ Familia Singh, Mihir Garh, India
04_ Al Moudira, Egipto



RECIBIR Y ACOGER
Los fundamentos de la hospitalidad

El objetivo y la pasión de los «maîtres de maison» es acoger y recibir como en su casa, calurosamente, respaldados por el personal, para que los huéspedes sean clientes-amigos y para contarles los pequeños y grandes secretos de su establecimiento.

Compartir con ellos los tesoros de su tierra para que su estancia resulte memorable. Anticiparse a sus deseos, descifrando su personalidad y su estilo de vida sin intromisiones. Organizarles visitas, encuentros y actividades exclusivas. Despertar su emoción con una atención personalizada. Estos pequeños detalles son los que crean los grandes recuerdos y suscitan el apego a Relais & Châteaux.

Compartir
Anticiparse a sus deseos
Despertar emociones

04



Dragsholm Slot - Dinamarca © Claus Starup

UNA
COLECCIÓN
EXCLUSIVA DE 580
ESTABLECIMIENTOS

Relais & Châteaux
permite viajar a los cinco continentes
con la garantía de disfrutar
de los mismos estándares de calidad

—tanto en el alojamiento como en la cocina— y del mismo deseo de compartir su «mundo», su cultura, sus tradiciones y sus riquezas a veces ocultas. Alojándose en los establecimientos de la Asociación se puede cambiar de estilo, atmósfera y ambiente manteniendo el espíritu de un establecimiento a otro, el mismo sentimiento de pertenencia a una comunidad.



Hotel Asaba - Japón



En **La Grenouillère**, en La Madelaine-sous-Montreuil (un pueblecito en el Norte de Francia), en el establecimiento de Alexandre Gauthier, chef y dueño partidario de la cocina radical, en las cabañas dormitorio diseminadas por los jardines, se puede ver una bandada de patos o escuchar el canto amoroso de los sapos o los dulces reclamos de las ranas. En el **Glenapp Castle**, castillo escocés del siglo XIX, da miedo cruzarse con fantasmas por los pasillos, pero es una gozada contemplar las ballenas desde las torrecillas que dominan el mar de Irlanda, cuyas olas rompen debajo de las 15 hectáreas de jardines plantados con especies endémicas y flores resistentes al rocío del mar. En el otro extremo del mundo, en Nueva Zelanda, en el **Otahuna Lodge**, también del siglo XIX, se puede disfrutar al borde de los estanques del canto del silbador campanillero antes de recoger verduras y frutas cultivadas en los jardines históricos. En el **Esiweni Luxury Safari Lodge**, en plena reserva privada Nambiti, en el país zulú

(Sudáfrica), se puede seguir a los «big five»: leones de crin negra; rinocerontes; leopardos con los movimientos gráciles de un bailarín; elefantes que se revuelcan en el fango; búfalos en enormes manadas. Y por la noche, se cena a la luz de las velas en una sala que mezcla el arte africano con una vajilla de ceremonias. El **Beniya Mukayu**, fundado en 1929 en la ciudad termal de Yamashiro, está en la ruta que va de Kioto a Shirakawa-go-Gokayama, aldeas Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO. Aquí, los dueños inician a los huéspedes en la auténtica ceremonia del té, que se sirve en recipientes de cerámica antiguos. En el **Txai Resort Itacaré** de Brasil, entre el bosque y la playa atlántica, los huéspedes salen de su bungaló de madera a la sombra de los cocoteros para saborear la cocina de chef Nena, inspirada en Bahía. Y en el **Mii amo** de Sedona (Estados Unidos), cerca del Gran Cañón, entre rocas rojas, se ofrece un retiro de bienestar en uno de los mejores spas de América para volver a conectar con la naturaleza.

- 01 _ Castillo de Glenapp - Reino Unido
- 02 _ La Grenouillère - Francia
- 03 _ Círqa - Perú
- 04 _ Beniya Mukayu - Japón

05

Y
HOY...



Auberge Basque - Francia © Felix Ledru

Como ayer y mañana,
Relais & Châteaux se preocupa por el futuro
de las personas y del planeta.

La Asociación se compromete a adoptar medidas realistas para reducir la huella medioambiental de sus establecimientos. Además, pretende seguir incrementando sus acciones en favor de la preservación de la diversidad y la protección de las especies con la complicidad de los chefs. Relais & Châteaux está comprometido más que nunca con su impacto social y empresarial. Y para ello, ofrece lo mejor a sus huéspedes y revisa al alza sus criterios de excelencia y selección.

Y mañana...

Relais & Châteaux se proyecta en el futuro y lo prepara en estrecha colaboración con sus miembros. De esta forma, garantizando la continuidad de la Asociación, ofrece a sus huéspedes nuevos descubrimientos, experiencias y aventuras en cada región del mundo. Y lo hace en consonancia con las comunidades, invitándolas a comprometerse junto a ellas para velar más que nunca por el mundo.

DESDE 1954



Sri Lanka © Mathieu Richer Mamousse

«Sueño con que el nombre
de Relais & Châteaux sea sinónimo
de viaje en términos de calidad,
sostenibilidad y autenticidad».



Chatham Inn - Estados Unidos © Paul Blackmore

LAURENT GARDINIER
Presidente desde 2023

Design egonparis.com

