Genève, le 20 janvier 2015 **Communiqué de presse**

12 nouveaux établissements sur 3 continents, 2 nouveaux Chefs en Suisse chez Relais & Châteaux

Relais & Châteaux, l'association mondiale de quelque 530 hôtels de charme et restaurants gastronomiques, ajoute en ce début d'année 12 nouvelles maisons à sa luxueuse collection. L'association annonce également l'arrivée de nouveaux chefs aux *Sources des Alpes* de Loèche-les-Bains, et à *l'hôtel Paradies* de Ftan.

Le nouveau membre le plus surprenant de la collection Relais & Châteaux est sans nul doute le *Shakti 360° Leti*, merveilleusement isolé à plus de 2400 mètres d'altitude et accessible uniquement en randonnée. Le panorama himalayen y est à couper le souffle.
En Europe, Relais & Châteaux accueille le *Tiara Yaktsa* près de Théoule-sur-Mer, France, entre Méditerranée et Estérel, le restaurant londonien *The Greenhouse*, avec son chef Arnaud Bignon doublement étoilé par Michelin, le restaurant romain *Il Pagliaccio*, dans le quel Antony Genovese, né en France de parents italiens et fort de son expérience asiatique, sait surprendre ses hôtes au gré des saisons.
En Asie, Relais & Châteaux accueille de pures merveilles. Le *Wasurenosato Gajoen,* superbement niché dans le cadre enchanteur d'un parc authentiquement japonais. Le *Niraamaya Surya Samudra* propose à Kovalam, Kerala, en bordure de la mer d'Arabie, 31 cottages traditionnels offrant un équilibre parfait entre charme d'antan et confort contemporain. Au Kerala aussi, le *Purity*, ouvre sur les rives du lac Vambanad un refuge romantique aux amoureux de sérénité. Le *Cape Weligama*, surplombant l'océan Indien, abrite une magnifique collection de 40 villas et suites sri-lankaises sur un domaine de 12 hectares.
Aux Etats-Unis, Relais & Châteaux accueille *The Inn at Hastings Park*, subtil mariage de style traditionnel et de charme très Nouvelle Angleterre, dans la ville historique de Lexington, à seulement une vingtaine de kilomètres de Boston. Nouveaux aussi, le *Royal Blues Hotel* sur la Treasure Coast de Floride, qui séduit par son élégance décontractée, et l'hôtel *Wailea,* premier établissement Relais & Châteaux sur Hawaï, dominant le littoral méridional de Maui, île préservée et sauvage de l'archipel. Sur ce continent américain, Relais & Châteaux accueille également l'hôtel d'éco-luxe *El Silencio Lodge,* niché au cœur de la forêt tropicale et des paysages montagneux du Costa Rica.

Nouveaux arômes aux Sources des Alpes

Au très fameux *Les Sources des Alpes* de Loèche-les-Bains, VS, Gilad Peled a repris la direction des fourneaux. Gilad Peled a travaillé un an chez Gordon Ramsey et deux ans comme chef de cuisine du *Café Pushkin* de Tel Aviv. Après un stage auprès d'Alain Ducasse au *Dorchester* de Londres, il a dirigé la cuisine du *Bellevue* de Prague. Comme l'écrit le Jerusalem Post, s'attabler chez Peled, c'est comme ouvrir un roman. Sa cuisine française s'inspire des saisons et de la nature. Peled choisit les meilleurs ingrédients, mise sur la simplicité tout en jouant sur les arômes et la présentation. Déjà sous le charme, l'édition 2015 du GaultMillau lui décerne déjà un point supplémentaire et *La Malvoisie* en affiche ainsi 15 pour la nouvelle saison. www.relaischateaux.com/sources

Un nouveau chef pour une cuisine paradisiaque

Daniel Stütz de Schwäbisch-Gmünd est le nouveau Chef de cuisine de l'établissement 5-etoiles *Hôtel Paradies* de Ftan, GR, où il compte bien défendre les 16 points GaultMillau de son prédécesseur aux fourneaux, Gustav Jantscher, le spécialiste de la version moderne de la cuisine d'Engadine. Après deux ans d'apprentissage au *Tantris* de Munich, Daniel Stütz a cuisiné à *l'Auberge de l'Ill* à Illhaeusern en Alsace, puis au *Riffelalp Resort* au-dessus de Zermatt ainsi qu'au village, à l'hôtel *Schweizerhof*. De 2006 à 2008, il a été le Chef de la cuisine de *l'Adlon Kempinski* à la porte de Brandebourg berlinoise. Après son passage au *Vigilius Mountain Resort*de Lana en Haut-Adige, il a dirigé durant 4 ans la cuisine du *Méridien* de Stuttgart. C'est ensuite en Basse-Engadine à Baar, ZG, que Daniel Stütz a obtenu 14 points GaultMillau au restaurant panoramique *Baarcity* avant de s'installer à Ftan. www.relaischateaux.com/paradies

Créé en 1954, **Relais & Châteaux** est une association de plus de 530 hôtels de charme et tables d'exception réunissant Propriétaires, Maîtres de Maison et Chefs indépendants. Ensemble, ces personnalités fortes de leur passion et de leur savoir-faire, œuvrent chaque jour pour créer des expériences clients singulières et personnelles. Présent sur les 5 continents, Relais & Châteaux invite à savourer nos Arts de Vivre et à s'enrichir de souvenirs mémorables en faisant l'expérience du raffinement et du goût. Des vignes de la Napa Valley aux plages de l'Océan Indien, de la Provence à l'Afrique du Sud, et au traditionnel Ryokan japonais Relais & Châteaux propose de sillonner la route à la découverte de chaque pays, chaque culture et chaque terroir. Parce que nous apprécions et souhaitons partager avec tous la beauté de notre planète au sein de nos établissements, Relais & Châteaux initie avec ses membres et avec tous ceux qui se sentent impliqués, un mouvement de préservation de la nature et de la biodiversité, du patrimoine culinaire de l'humanité, des coutumes et des cultures locales. Cet élan pour partager le Beau et le Bon à travers le monde est incarné dans notre Manifeste Relais & Châteaux. Notre vision : « Un monde meilleur par la table et l'hospitalité » www.relaischateaux.com

Informations complémentaires (médias):

Primus Communications
Sabine Biedermann, Vice-Directrice
Tél.: +41 44 421 41 21
s.biedermann@primcom.com
www.primcom.com

Relais & Châteaux
Mylène Oquidan, Directrice, Suisse & Liechtenstein
Tél.: +41 22 310 85 25
rm.oquidan@relaischateaux.com
www.relaischateaux.com