PRESSEMITTEILUNG

Zugänge im August 2020: Sieben neue Mitglieder bei Relais & Châteaux

Seit Ende August 2020 zählt die internationale Hotel- und Restaurantvereinigung Relais & Châteaux sieben neue Mitglieder aus der ganzen Welt. Das Abenteuer beginnt in Italien, zieht sich über Portugal durch symbolträchtige Regionen Frankreichs auf die Bahamas bis nach Japan.

Genf, 21. September 2020 – Jedes einzelne der sieben neuen Mitglieder ist ein Unikat und überzeugt durch seine Lage, seine individuelle Geschichte, die besondere Architektur und mit dem herausragenden Talent seiner Köche. Mit Relais & Châteaux eröffnen sich neue Horizonte und die Gäste geniessen unvergessliche Erlebnisse mit und bei leidenschaftlichen Gastgebern. Alle Mitglieder verkörpern die Werte von Relais & Châteaux und setzen sich aktiv für einen respektvollen Umgang mit der Natur, den Erhalt natürlicher Ressourcen und den Schutz des kulinarischen Erbes ein.

Il San Corrado di Noto, Noto, Sizilien, Italien (Eröffnung im Februar 2021)
In Noto, einem der charmantesten Barockstädtchen auf ganz Sizilien – und Mitglied des UNESCO Weltkulturerbes – eröffnet bald das Il Santo Corrado di Nato. Eine Oase des Wohlbefindens direkt am Meer, konzipiert für entspannende wie erlebnisreiche Tage. Das idyllische Resort mit seinen grosszügigen Villen und Suiten erstreckt sich in einem schönen Park mit Obstbäumen, die so typisch für die Insel sind. Der mit zwei Michelin-Sternen dekorierte Chef verführt mit inspirierenden Interpretationen der regionalen Küche.
www.ilsancorradodinoto.com

Herdade da Malhadinha Nova, Albernoa, Alentejo, Portugal
Im Herzen der verträumten Landschaft des Alentejo findet sich Herdade da Malhadinha Nova, ein traditionelles Familiengut, umgeben von 450 Hektar Land. Allein 80 Hektar davon sind Bio-Weinbergen gewidmet. Das Anwesen mit seinen geräumigen Gästezimmern und Suiten wurde entworfen, um der Natur zu huldigen. Harmonisch verbindet sich Design und Eleganz mit ländlichem Komfort. Ein Pool mit herrlichem Panoramablick, ein Spa mit wohltuenden Vinotherapie-Behandlungen und ein Gourmetrestaurant verwöhnen die Gäste.
www.malhadinhanova.pt/en/

Domaine de Rymska, Saint-Jean-de-Trézy, Bourgogne-Franche-Comté, Frankreich
Dieses prächtige Bauernhaus, gebaut aus lokalen Materialien, liegt auf einem 80 Hektar grossen Grundstück inmitten einer hügeligen Landschaft voller Seen, Wiesen und Wälder und vermittelt ein Gefühl zeitloser Ruhe und Reinheit. In den grosszügigen Gästezimmern und Suiten verbinden sich pastoraler Charme elegant mit modernem Komfort. Die Leidenschaft des Küchenchefs für diesen gesunden und friedlichen Lebensstil lässt sich beim Genuss seiner exquisiten Küche spüren – er verwendet Zutaten, die direkt auf dem Bauernhof angebaut werden. Die Lage ist perfekt für zahlreiche Freizeitaktivitäten. Auch finden sich viele spannende Sehenswürdigkeiten in nächster Nähe.
www.domaine-rymska.com/en/

Restaurant David Toutain Paris, Île-de-France, Frankreich
In diesem Restaurant, das durch sein schlichtes Design aus Eiche, Beton und Glas besticht, erweckt der Zwei-Sterne-Michelin-Chef David Toutain seine Träume zum Leben. Seine delikate Küche spiegelt die Tiefe seiner normannischen Seele und seine Sensibilität wider und erinnert an den Bauernhof seiner Kindheit. Bis heute Quelle seiner grossen Inspiration. Er ist ein kreativer Künstler – die Farben und Aromen seiner Gerichte enthüllen und spielen mit

seinen Erfahrungen und den schönen Erinnerungen seiner Jugend. Leidenschaftlich verbindet er hervorragende lokale Zutaten mit einer beeindruckenden Weinselektion.
www.davidtoutain.com/

La Villa Grand Voile, La Rochelle, Nouvelle-Aquitaine, Frankreich
Das La Villa Grand Voile, eine ehemalige Reedereiresidenz aus dem Jahre 1715, liegt in einer ruhigen Seitenstrasse und doch nur wenige Schritte vom quirligen Treiben des Alten Hafens entfernt. Hier erfüllen sich Küchenchef Christopher Coutanceau und Maître de Maison, Nicolas Brossard – beide schon zuvor Mitglieder bei Relais & Châteaux – ihren neuesten Traum: Sie schufen eine wahre Oase des Friedens und des Wohlbefindens. Einen magischen Ort, durchweht vom Wind der Moderne. Der Innenhof des Anwesens gleicht einem botanischen Garten. Geboten sind ein Swimmingpool und elf Zimmer und Suiten im maritimen Dekor. Das Anwesen ist eine exquisite Kulisse für den mit drei Michelin-Sternen gekrönten Chefkoch, der seine Leidenschaft für das Meer und das Segeln bereits als kleines Kind entdeckte.
www.relaischateaux.com/gb/france/coutanceau-charente-maritime-la-rochelle

Tiamo, Andros Island, Bahamas
Im Herzen eines irdischen Garten Edens mit weiten Sandstränden, üppigen Palmenhainen und umspült vom türkisfarbenen Wellen streuen sich die weitläufigen Villen. Die Unterkünfte, die förmlich in dieser unvergleichlichen Naturschönheit zu baden scheinen, sind komplett ökologisch gestaltet – verwendet wurden lokales Kiefernholz und Stroh für die Dächer. Unvergesslich ist der Panoramablick auf den endlos scheinenden Horizont. Er lädt, ein, die noch unberührten Plätze der Region zu erkunden, an einem einzigartigen Angelerlebnis teilzunehmen oder ein fantastisches Tauchabenteuer zu erleben. So lässt sich beispielsweise das drittgrösste Korallenriff der Welt und vieles mehr entdecken. Kulinarisch betört eine brillante Komposition aus lokaler Küche mit französischem Einfluss, tadellos wie charmant serviert.
www.relaischateaux.com/gb/bahamas/tiamo

L'Effervescence, Tokio, Japan
In einer kleinen Strasse mitten im geschäftigen Tokio liegt dieses Restaurant, das von einem tiefen Sinn für Zen durchdrungen ist. Das strenge Design harmoniert perfekt mit dem Blick auf den wunderschönen Japanischen Garten im Innenhof – ein tiefgreifender Wechsel der Szenerie, heiter und beruhigend zugleich. Die Küche des mit zwei Michelin-Sternen dekorierten Chefs Shinobu Namae ist von Natur aus akribisch und das Ergebnis eine ethische wie philosophische Reflexion. Gekonnt kombiniert er lokale Zutaten des Archipels mit französischer Zubereitungstechnik, mit dem Ziel, die Umwelt und die natürlichen Ressourcen zu schützen und gegen die Umweltverschmutzung zu kämpfen. Jenseits der garantierten Gaumenfreunde ist ein Besuch hier ein wahrhaft spirituelles Erlebnis.
www.leffervescence.jp/en/

Über Relais & Châteaux
Relais & Châteaux wurde 1954 gegründet und ist ein Zusammenschluss von 550 einzigartigen Hotels und Restaurants auf der ganzen Welt, davon 25 in der Schweiz und Liechtenstein. Alle sind unabhängige Unternehmen, die meist seit vielen Jahren von Familien geführt werden. Hoteliers und Küchenchefs verbindet die Leidenschaft zu ihrer Berufung und der Wunsch nach aufrichtiger Gastlichkeit. Relais & Châteaux ist auf fünf Kontinenten präsent, von den Weinbergen des Napa Valley über die Provence bis zu den Stränden des Indischen Ozeans. Relais & Châteaux lädt Menschen auf der ganzen Welt ein, genussvolle Reisen zu unternehmen, die unnachahmliche „Art de Vivre" vor Ort zu entdecken und unvergleichbare, unvergessliche Erfahrungen zu machen. Die Mitglieder von Relais & Châteaux sind bestrebt, den Reichtum und die Vielfalt der Küchen der Welt und die Tradition der Gastfreundschaft zu bewahren und zu fördern. Die Verpflichtung, das lokale Erbe und die Umwelt zu schützen, wurde 2014 von Relais & Châteaux vor der UNESCO vorgetragen und in einem Manifest festgehalten.www.relaischateaux.com,
#relaischateaux, #deliciousjourneys

Weitere Informationen:

PrimCom
Corinne Ehrle
Beratung Schweiz
Tel.: +41 44 421 41 21
c.ehrle@primcom.com

Relais & Châteaux
Benjamin Dietsche
Direktor Schweiz & Liechtenstein
Tel.: +41 22 310 85 25
b.dietsche@relaischateaux.com