



CRÉATION N°4

TABLE D'EXCEPTION

UN DÎNER INOUBLIABLE POUR DEUX,
AVEC VERRE DE VIN OU DE CHAMPAGNE, CHEZ UN DE NOS CHEFS





« À l'instant même de votre arrivée,
vous vous sentez comme chez vous »

SUE WILLIAMS, CLIVEDEN HOUSE, ROYAUME-UNI





POUSSEZ LA PORTE D'UN RELAIS & CHÂTEAUX

Entrez dans un Relais & Châteaux

et découvrez un lieu, les personnes qui lui confèrent son âme, une cuisine qui le sublime, les émotions qu'il suscite. Nos maisons et nos tables puisent leurs racines dans l'histoire et la richesse d'une terre. Leur caractère profondément ancré imprègne chaque instant de votre séjour. L'accueil du Maître de Maison et de son équipe reflète un véritable art de vivre. Ces artisans passionnés de gastronomie et d'hospitalité partagent le souhait commun de transmettre une culture locale, rendant ainsi chacune de nos 540 Maisons unique.

Les Maîtres de Maisons et les chefs de l'Association Relais & Châteaux ont souhaité vous éveiller à un autre Art de Vivre en concoctant une collection de coffrets Créations. L'occasion de partager avec vous leur passion pour leur Maison, leur région, leur terroir. Chaque cadeau renferme ainsi de nombreuses expériences exceptionnelles. Au fil de ces pages, nous vous proposons de découvrir l'univers des établissements Relais & Châteaux. Voici tous ceux qui se proposent de vous accueillir à travers le monde, avec toute la chaleur et le talent qui font la réputation de nos Maisons.

Nous vous invitons à consulter la liste complète et à jour des établissements participants à ce coffret sur www.relaischateaux.com/creation

COMMENT UTILISER VOTRE COFFRET CRÉATION ?

- 1 Découvrez les établissements participants dans ce guide* et faites votre choix grâce à une visite guidée en images sur le site www.relaischateaux.com/creation.
- 2 Vérifiez la date limite de validité de votre coffret sur votre espace bénéficiaire en ligne à l'aide du numéro de votre carte cadeau. Votre coffret est valable 2 ans à partir de la date d'achat.
- 3 Contactez directement l'établissement pour effectuer votre réservation. Lors de votre appel, précisez le nom de votre coffret ainsi que le numéro de votre carte cadeau.
- 4 Profitez de votre expérience Relais & Châteaux en présentant dès votre arrivée l'original de votre carte cadeau.

*La liste des établissements est susceptible d'évoluer.
Reportez-vous au site pour connaître les dernières mises à jour,
www.relaischateaux.com/creation.

Votre CRÉATION N°4 TABLE D'EXCEPTION

—
Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

- Un dîner 3 ou 4 plats,
- Un verre de vin ou une coupe de champagne

Il est valable dans une sélection d'établissements
Relais & Châteaux présentés dans ces pages*.

Sommaire

NORD-EST ET ILE-DE-FRANCE

- 14 Restaurant Hélène Darroze
- 15 Cazaudohore « La Forestière »
- 16 Château de Montreuil
- 17 Clarance Hotel Lille
- 18 Château de Courcelles
- 19 La Côte Saint Jacques & Spa
- 20 Au Soldat de l'An 2
- 21 Hostellerie La Cheneaudière & Spa
- 22 Bas Rupts et Chalet Fleuri
- 23 Hotel de la Poste

SUD-EST

- 26 Maison Decoret
- 27 Château de Codignat
- 28 Auberge de l'Île Barbe
- 29 Villa Florentine
- 30 Jiva Hill Resort
- 31 Hôtel Au Cœur du Village
- 32 Hameau Albert 1^{er}
- 33 Villa Augusta
- 34 Château de Rochegude
- 35 La Maison d'Uzès
- 36 Hôtel Crillon le Brave
- 37 Baumanière
Les Baux de Provence
- 38 Le Mas des Herbes Blanches
- 39 Le Phébus & Spa
- 40 Le Couvent des Minimes
Hôtel & Spa
- 41 Villa Gallici
- 42 L'Oasis
- 43 Le Mas Candille
- 44 Hôtel Impérial Garoupe
- 45 Les Bergeries de Palombaggia
- 46 Domaine d'Auriac
- 47 Château de Riell

SUD-OUEST

- 50 La Bastide
- 51 Château de Mercuès
- 52 Le Vieux Logis
- 53 Le Saint-James Bouliac
- 54 La Grande Maison
de Bernard Magrez
- 55 Château Cordeillan-Bages
- 56 Moulin de l'Abbaye
- 57 La Chapelle Saint-Martin
- 58 Restaurant Christopher Coutanceau
- 59 L'Hôtel de Toiras & Villa Clarisse

NORD-OUEST

- 62 Auberge des Templiers
- 63 Grand Hôtel du Lion d'Or
- 64 Les Hautes Roches
- 65 Château de Noirieux
- 66 Domaine de la Bretesche & Spa
- 67 Castel Marie-Louise
- 68 Domaine de Rochevilaine
- 69 Castel Clara Thalasso & Spa
- 70 Château de Locguénolé
- 71 Hôtel de la Plage
- 73 Manoir de Lan-Kerellec
- 74 Château d'Audrieu
- 75 La Ferme Saint-Siméon

Sommaire



ALLEMAGNE

- 80 Hotel Stadt Hamburg
- 80 Landhaus Stricker
- 80 Hardenberg BurgHotel
- 80 Johann Lafers Stromburg
- 81 Villa Hammerschmiede
- 81 Hotel Dollenberg
- 81 Residenz Heinz Winkler

ARGENTINE

- 81 Cavas Wine Lodge
- 82 Las Balsas
- 82 EOLO - Patagonia's Spirit

AUTRICHE

- 82 Gasthof Post
- 82 Hotel Restaurant Spa Rosengarten
- 83 Tennerhof Gourmet & Spa de Charme Hotel
- 83 MÖRWALD Hotel am Wagram

BELGIQUE

- 83 Hotel Heritage

CHILI

- 83 Lapostolle Residence

CROATIE

- 84 Lešić Dimitri Palace

ESPAGNE

- 84 Torre del Remei
- 84 El Castell de Ciutat
- 84 Palacio de Luces

- 85 A Quinta da Auga Hotel & Spa
- 85 Valdepalacios
- 85 Son Brull Hotel & Spa

ESTONIE

- 85 The Three Sisters Hotel

GRÈCE

- 86 Elounda Mare Hotel
- 86 Sun Rocks Hotel
- 86 Myconian Ambassador Thalasso Spa
- 86 Myconian Utopia Resort

INDE

- 87 Niraamaya Surya Samudra
- 87 The Malabar House

ITALIE

- 87 Villa Abbazia
- 87 Hôtel Londra Palace
- 88 Château Monfort
- 88 La Meridiana Resort & Golf
- 88 Il Bottaccio
- 88 Bellevue Syrene 1820

JAPON

- 89 La Bécasse
- 89 Otowa restaurant

LIECHTENSTEIN

- 89 Park Hotel Sonnenhof

LITUANIE

- 89 Stikliai Hotel

MAROC

- 90 L'Heure Bleue Palais
- 90 Ksar Char-Bagh
- 90 Riad Fès

MEXIQUE

- 90 Villa María Cristina

PAYS-BAS

- 91 De Lindenhof Restaurant Hotel Lodge

POLYNÉSIE FRANÇAISE

- 91 Le Taha'a Island Resort & Spa

ROYAUME-UNI

- 91 The Vineyard
- 91 Mallory Court
- 91 Isle of Eriska Hotel, Spa & Island

SLOVÉNIE

- 92 Hotel Kendov Dvorec

SUISSE

- 92 Domaine de Châteaueux
- 92 Hôtel de la Cigogne
- 93 Hôtel Les Sources des Alpes
- 93 Waldhotel Doldenhorn

TURQUIE

- 93 Museum Hotel

ZAMBIE

- 93 Royal Chundu – Luxury Zambezi Lodges



France

Nous vous invitons à consulter la liste
complète et à jour des établissements
participants à ce coffret sur
www.relaischateaux.com/creation.



Ile-de-France & Nord-Est

—
Nous vous invitons à consulter la liste complète
et à jour des établissements participants à ce coffret
sur www.relischateaux.com/creation.

RESTAURANT HÉLÈNE DARROZE

Maître de Maison Hélène Darroze

Pour Hélène Darroze, quatrième génération d'une famille de chefs, la gastronomie est l'occasion de donner du plaisir. Sa cuisine est vivante, liée aux émotions et reflète son état d'esprit. Dans l'atmosphère feutrée aux couleurs douces et chaudes de La Salle à Manger est servi une cuisine fondée sur les produits de saison et sur ce que le marché peut offrir de meilleur.

Hélène Darroze a des choses à raconter, à dévoiler ; le moindre petit détail dans une assiette rappelle ce qu'elle est, lui évoque une sensation, un souvenir, une odeur.

La collection de Bas-Armagnacs millésimés de la famille Darroze met un point final à un dîner parfait.



4 rue d'Assas, 75006 Paris, + 33 (0)1 42 22 00 11

Le détail

Le Bas-Armagnac est produit sur un terroir entre Gers et Landes où la famille Darroze, restaurateurs dans la région, a entrepris vers 1950 de sélectionner et élever de grands crus, de façon naturelle et en refusant les assemblages.

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au déjeuner uniquement

Période d'acceptation du coffret : toute l'année

Attention particulière : 1 fromage

CAZAUDEHORE « LA FORESTIÈRE »

Maîtres de Maison Isabelle & Philippe Cazaudehore

Cazaudehore est le nom d'une famille et d'un lieu, qui incarne depuis trois générations l'art de vivre et de recevoir à Saint-Germain-en-Laye. À vingt minutes de Paris, au cœur d'une forêt de chênes centenaires, c'est une escapade proche par son accessibilité et lointaine par le sentiment d'évasion qu'elle procure. Ici est déjà un ailleurs magique avec son merveilleux jardin, son confort et ses plaisirs gourmands, rythmés l'hiver par le swing du jazz.

Pour un repas champêtre ou au coin du feu, le temps de quelques jours, Cazaudehore « La Forestière » est une maison de famille où l'on se sent chez soi. Une échappée belle aux portes de la capitale.

Le détail

Par la forêt puis l'immense terrasse d'où l'on voit tout Paris dans le lointain, on peut se rendre à pied jusqu'au château royal de Saint-Germain-en-Laye. L'édifice du XVI^e siècle abrite le superbe musée d'Archéologie nationale.



Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au déjeuner et au dîner

Période d'acceptation du coffret : certaines dates ne sont pas ouvertes à la réservation. Consultez

www.cadeaux.relaischateaux.com.

Attention particulière : 1 menu dégustation 7 services avec accord mets & vins (4 verres)

1 avenue Kennedy, 78100 Saint-Germain-en-Laye, + 33 (0)1 30 61 64 64

CHÂTEAU DE MONTREUIL

Maîtres de Maison Christian & Lindsay Germain



Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au déjeuner uniquement

Période d'acceptation du coffret :
certaines dates ne sont pas ouvertes à la réservation. Consultez www.cadeaux.relaischateaux.com.

Lindsay et Christian Germain, propriétaires de ce manoir à deux pas du Touquet et du tunnel sous la Manche, ont pris le meilleur des deux rives pour faire du Château de Montreuil un must. Quand le charme anglais rencontre la gastronomie française, cela laisse présager un beau moment de joie de vivre.

Déjeuner en terrasse, dîner entre amis, ou simplement détente dans les jardins, avec une coupe de champagne ou une tasse de thé, dans ce qui fut jadis la gentilhomnière de la famille Wooster-Rothschild...

Une promenade autour des remparts de la ville fortifiée et quelques-unes des plus belles plages, des golfs et jardins de la Côte d'Opale vous attendent.

4 chaussée des Capucins, 62170 Montreuil-sur-Mer, + 33 (0)3 21 81 53 04

CLARANCE HOTEL LILLE

Maître de Maison Aurélie Vermesse

Les chambres s'ouvrent sur un jardin clos, petite oasis de verdure où poussent les herbes, fruits et légumes bios qui fournissent le restaurant. On est pourtant au cœur du Vieux Lille, dans un hôtel particulier du XVIII^e siècle aux belles lignes classiques. Garants d'un indéniable cachet, plafonds, parquets et menuiseries d'époque ont été conservés et se marient avec audace à la décoration contemporaine des chambres ainsi qu'aux œuvres d'art disséminées dans l'hôtel : celui-ci a en effet été conçu comme un véritable lieu culturel. Au restaurant, le chef élabore une cuisine créative et « ébouriffée », privilégiant les produits locaux et de saison.

Le détail

Le jardin de Clarence offre une oasis de verdure de 300 m² qui abrite un potager bio et une ruche, dont la Maison est fière de faire déguster les fruits et le miel à ses hôtes.



Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au déjeuner et au dîner

Période d'acceptation du coffret :
certaines dates ne sont pas ouvertes à la réservation. Consultez www.cadeaux.relaischateaux.com.

32 rue de la barre, 59000 Lille, + 33 (0)3 59 36 35 59

CHÂTEAU DE COURCELLES

Maître de Maison Morgane Anthonioz



Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au déjeuner et au dîner

Période d'acceptation du coffret : certaines dates ne sont pas ouvertes à la réservation. Consultez www.cadeaux.relaischateaux.com.

Jean Cocteau aurait dessiné la rampe d'escalier du Château de Courcelles... Cette rumeur en dit long sur le soin accordé aux détails, dans ce palais gourmand où Jean-Jacques Rousseau aimait à flâner dans les jardins à la française, et où séjournèrent Racine, La Fontaine et Dumas, entre Paris, l'Aisne et la Champagne.

Quelles pages passées à la postérité y ont-ils écrites ? Vous aurez tout le temps d'y songer lors de vos promenades dans le parc majestueux ou le long du canal, de vos brasses coulées dans la piscine, de vos parties de golf ou de tennis et de vos repas de rois, qui vous feront découvrir les meilleurs produits du terroir et les grands vins du pays.

Le détail

Le labyrinthe de charmilles où l'on se perd et se retrouve, jeu familial ou galant apprécié de la noblesse d'autrefois, est l'un des mille recoins secrets de ce ravissant château.

8 rue du Château, 02220 Courcelles-sur-Vesle, + 33 (0)3 23 74 13 53

LA CÔTE SAINT-JACQUES & SPA

Maître de Maison Jean-Michel Lorain



Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au déjeuner uniquement

Période d'acceptation du coffret : certaines dates ne sont pas ouvertes à la réservation. Consultez www.cadeaux.relaischateaux.com.

Restaurant gastronomique aux portes de la Bourgogne, La Côte Saint-Jacques se trouve à seulement une heure trente de Paris. Doublement étoilé, le chef Jean-Michel Lorain vous emmène au gré des saisons pour un voyage entre créativité d'une cuisine gaie et colorée, et grands classiques garants du savoir-faire de la Maison. Au bord de l'Yonne, au cœur d'une prestigieuse région viticole, La Côte Saint-Jacques rime avec accueil chaleureux et personnel aux petits soins. Dans ce cadre enchanteur, le spa d'exception s'ajoute aux chambres et suites de caractère donnant sur la rivière, pour un séjour serein et savoureux.

Le détail

La salle à manger du chef offre un point de vue privilégié sur les fourneaux. Participez au coup de feu avec la brigade, et glanez de précieux conseils auprès de Jean-Michel Lorain.

14 faubourg de Paris, 89300 Joigny, + 33 (0)3 86 62 09 70

AU SOLDAT DE L'AN 2

Maîtres de Maison Georges Victor & Brigitte Schmitt

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Le détail

Le célèbre foie gras de canard mi-cuit de Georges Victor Schmitt est la vedette de la fête du foie gras de Phalsbourg, qui se tient chaque année, en décembre.

Cette prestation est possible au déjeuner et au dîner

Période d'acceptation du coffret : certaines dates ne sont pas ouvertes à la réservation. Consultez www.cadeaux.relaischateaux.com.
Attention particulière : 1 confiture à foie gras



La gastronomie selon le chef Georges Victor Schmitt, assisté de Cédric Jean-Charles, est surprenante de sensualité. Son foie gras fait l'unanimité, ainsi que son répertoire de gibiers du pays, mijotés pour le meilleur. Son célèbre petit déjeuner avec foie gras et brouillade aux truffes émerveille. Vous le prendrez à la belle saison dans le jardin ombragé et l'hiver au coin du feu, dans cette Maison chargée d'histoire où se réunirent les Soldats de l'an II célébrés par le poème de Victor Hugo et les romans d'Erckmann-Chatrian. Aux portes des vignobles d'Alsace et des Vosges mystérieuses, le chef a fait de cette auberge aux chambres chargées d'histoire, une étape incontournable.

1 rue de Saverne, 57370 Phalsbourg, + 33 (0)3 87 24 16 16

HOSTELLERIE LA CHENEAUDIÈRE & SPA

Maîtres de Maison Mireille François & Nicolas Decker

Le village de Colroy-la-Roche, au cœur d'un paysage de vallons préservés, respire la nature simple et vraie. Mireille et Nicolas y ont créé une adresse chaleureuse, fidèle depuis 1975 à l'esprit des Relais & Châteaux.

Vous pourrez y découvrir le Nature Spa de plus de 2 000 m² dédié à la détente et au bien-être, réunissant nature, calme et lumière dans un concept novateur. En vraie cohérence avec le lieu, Mireille a développé, avec un laboratoire local, une gamme de cosmétiques à base de plantes bienfaisantes et de miel.

La cuisine du restaurant propose le meilleur des produits d'Alsace, une région qui peut être fière de sa culture gastronomique.

Le détail

Simplex et Miel®, la gamme de cosmétiques maison aux baumes et crèmes naturels élaborés à base de miel frais local, lait et crème fraîche bio, fleurs et baies vosgiennes.



Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au déjeuner et au dîner

Période d'acceptation du coffret : certaines dates ne sont pas ouvertes à la réservation. Consultez www.cadeaux.relaischateaux.com.
Attention particulière : 2 verres de vins, 1 bouteille d'eau et les cafés

3 rue du Vieux Moulin, 67420 Colroy-la-Roche, + 33 (0)3 88 97 61 64

BAS RUPTS ET CHALET FLEURI

Maitre de Maison Sylvie Philippe-Witdouck

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Le détail

Le linge de maison des Vosges : les draps de percale sont brodés, les serviettes à main en nid d'abeilles et les nappes immaculées en métis.



L'Hostellerie Les Bas Rupts est un ensemble de chalets douillet, niché juste au dessus de Gérardmer. Une Maison gérée par les familles Philippe et Witdouck depuis cinq générations, dans ce coin de forêt vosgienne qui a su préserver toute son authenticité. Quelle que soit la saison, entre lac et montagnes, de nombreuses activités rendent hommage à la nature. Les amateurs de belles choses et de bons produits iront à la rencontre des petits producteurs et artisans locaux. La décoration crée une belle ambiance de chalet haut de gamme qui compte également au nombre de ses atouts la gastronomie et sa carte des vins exceptionnelle.

181 route de la Bresse, 88400 Gérardmer, + 33 (0)3 29 63 09 25

HÔTEL DE LA POSTE

Maitre de Maison Anne Doucet

Frédéric et Anne Doucet ont repris l'hôtel restaurant familial de Charolles, dans le sud de la Bourgogne. Entre églises romanes et bocage, l'Hôtel de la Poste est une belle maison de village au bord d'une rivière, avec ses chambres accueillantes et raffinées, pour une étape ou un week-end bucolique.

Mais c'est la table qui est au centre de l'attention, portée par la cuisine généreuse et créative de Frédéric Doucet. Sur la terrasse ou dans la salle au design contemporain et soigné, le chef revisite des plats régionaux comme les gnocchis de queue de bœuf charolais à la truffe Melanosporum, bouillon à la moutarde de Dijon.

Des assiettes hautes en couleur qu'accompagnent de beaux crus de Bourgogne et du Mâconnais.

Le détail

Le chef met un point d'honneur à s'approvisionner auprès de producteurs locaux, 80 % sont situés dans un rayon de moins de 100 km. La vedette est évidemment la viande finement persillée du bœuf charolais.



Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au déjeuner et au dîner
Période d'acceptation du coffret : toute l'année

2 avenue de la libération, 71120 Charolles, +33 (0)385241132

Sud-Est



—
Nous vous invitons à consulter la liste
complète et à jour des établissements
participants à ce coffret sur
www.relischateaux.com/creation.

MAISON DECORET

Maîtres de Maison Martine & Jacques Decoret

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Le détail

Le chef Jacques Decoret invente un nouveau destin aux restes pour réduire le gaspillage : frire les peaux de topinambour pour les transformer en amuse-bouche, ou encore réduire l'écorce du pamplemousse en poudre.



À Vichy, le chef Jacques Decoret, Meilleur Ouvrier de France, a investi, avec Martine, son épouse, un chalet de brique construit sous Napoléon-III, agrémenté d'une verrière au toit végétal et aromatique qui illumine la salle de restaurant face au parc des Sources. Avec des chambres spacieuses à l'ambiance douce et leurs petits déjeuners en terrasse, une cuisine largement vitrée, le cadre à la fois contemporain et classique est à l'image du chef lui-même. Jacques Decoret a créé un nouvel art de vivre dans une cité thermale historique. Privilégiant produits nobles et artisans locaux, ses créations – toutes en subtilité – révèlent le potentiel culinaire de l'Auvergne, son identité et ses splendeurs naturelles.

15 rue du Parc, 03200 Vichy, + 33 (0)4 70 97 65 06

CHÂTEAU DE CODIGNAT

Maître de Maison Julien Moura

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Le détail

Les chambres évoquent Barbe-Bleue, Louis XI, Jacques cœur, Charles le Téméraire, Agnès Sorel... C'est une plongée dans un conte médiéval.



C'est au cœur de l'Auvergne des rivières tortueuses, des lacs d'eau pure, de l'art roman et des volcans que se dresse ce château fort du XV^e siècle. Lieu vraiment exceptionnel, à quelques kilomètres de Clermont-Ferrand, il offre des chambres et suites exquises ainsi qu'une piscine en pleine nature, dans les 15 hectares d'un parc boisé. Si la magie des tours, des donjons et des chambres de roi avec leurs lits à baldaquin, soies anciennes, marbres français et meubles originaux de la fin du XIX^e siècle ne suffit pas à vous ensorceler, le restaurant étoilé et sa cave de 500 références s'en chargeront, la cuisine du chef sublimant à merveille les produits de la région.

Cette prestation est possible au déjeuner et au dîner

Période d'acceptation du coffret : toute l'année

Lezoux, 63190 Bort-l'Étang, + 33 (0)4 73 68 43 03

AUBERGE DE L'ÎLE BARBE

Maître de Maison Jean-Christophe Ansanay-Alex

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Le détail

L'appartement du chef se transforme en suite luxueuse, pour un dîner privé entre amis ou pour venir passer une nuit romanesque en l'île Barbe.



Sur les rives de la Saône, voici l'île Barbe, un paradis magique et enchanteur inscrit à l'inventaire des Monuments historiques. En 1977, Félix Benoît, l'écrivain fantaisiste, proclama l'indépendance de l'île, tout en s'autoproclamant gouverneur de ce nouveau territoire. Benoît, qui était un gastronome averti, se délectait de la cuisine de Jean-Christophe Ansanay-Alex, qui a fait de cette adresse l'une des meilleures tables lyonnaises, avec de délicieuses recettes, telles que sa poitrine de canette de Challans aux épices douces et navets caramélisés en aigredoux ou son velouté de cèpes et vapeur de foie gras. Le nouveau gouverneur de l'île pourrait bien être le chef Ansanay-Alex.

place Notre-Dame, Ile Barbe, 69009 Lyon, + 33 (0)4 78 83 99 49

VILLA FLORENTINE

Maître de Maison Gilles Cotillard

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Le détail

Halte d'exception sur les toits du vieux Lyon, sous la basilique de Fourvière, la Villa domine la ville et ouvre sur les Alpes, dans le lointain.



Du haut d'une colline enchantée, la Villa Florentine apporte au cœur de Lyon tout l'esprit et le charme de la Renaissance italienne. Les terrasses verdoyantes de cet ancien couvent du XVII^e siècle offrent une vue exceptionnelle sur la cité historique, classée au patrimoine mondial de l'Unesco. Meubles d'époque et œuvres contemporaines se côtoient dans les chambres, havres de douceur. Une piscine et un jacuzzi panoramiques délicieusement calmes vous invitent au voyage des sens.

En cuisine, le chef déploie des trésors de raffinement et met le produit sur le devant de la scène culinaire. À la tombée de la nuit, les lumières de la ville se joignent aux étoiles.

Cette prestation est possible au déjeuner uniquement

Période d'acceptation du coffret : certaines dates ne sont pas ouvertes à la réservation. Consultez www.cadeaux.relaischateaux.com.

75 montée Saint-Barthélemy, 69005 Lyon, + 33 (0)4 72 56 56 56

JIVA HILL RESORT

Maître de Maison Fabrice Mercier

Au cœur d'un magnifique parc de 40 hectares, les bâtiments à l'architecture contemporaine de l'hôtel 5 étoiles déroulent leurs lignes pures. À travers les larges baies vitrées des chambres, l'œil embrasse un somptueux paysage de montagnes, qui rivalise avec la vue sur le mont Blanc, qui s'offre à vous depuis la terrasse panoramique du restaurant.

La cuisine de Vincent Betton place le goût et le produit de saison au cœur de l'assiette. Le corps et l'esprit se détendent grâce aux rituels prodigués au spa et à la piscine intérieure chauffée. Les golfeurs seront séduits par les 18 départs du parcours 9 trous, au pied du Jura avec vue sur le mont Blanc. Enfin, un lac artificiel est spécialement dédié aux sports nautiques.



route d'Harée, 01170 Crozet, +33 (0)4 50 28 48 48

HÔTEL AU CŒUR DU VILLAGE

Maître de Maison Céline Lecamus Locatelli

Le détail

Le parcours de golf du Jiva Hill a la particularité d'offrir des greens en gazon synthétique, une démarche écologique permettant une économie d'eau et ne nécessitant aucun traitement phytosanitaire.

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au dîner uniquement

Période d'acceptation du coffret : certaines dates ne sont pas ouvertes à la réservation. Consultez www.cadeaux.relaischateaux.com.



Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au dîner uniquement

Période d'acceptation du coffret : certaines dates ne sont pas ouvertes à la réservation. Consultez www.cadeaux.relaischateaux.com.

Attention particulière : 1 coupe de champagne et les cafés

La beauté des paysages alpins du domaine skiable des Aravis, la créativité de la table et l'attention aux moindres attentes des clients, voilà ce qui fait de ce chalet au design élégant une destination d'exception, au cœur du village de La Clusaz.

Après une journée sur les pistes, vous pourrez vous détendre dans le superbe Cristal Spa, où vous attendent soins miraculeux, bain de vapeur, sauna et piscine.

Les amateurs de cuisine fine apprécieront Le Cinq et ses plats réalisés avec des produits locaux, choisis selon des critères responsables.

Après le dîner, vous entamerez la nuit dans le fumoir à l'anglaise avant de vous retirer dans une chambre à la fois rustique et raffinée.

26 montée du Château, 74220 La Clusaz, +33 (0)4 50 01 50 01

Le détail

Le propriétaire, ancien importateur de pierres semi-précieuses, a construit pour le spa une grotte de cristaux qui scintillent et prodiguent leurs bienfaits.

HAMEAU ALBERT I^{ER}

Maître de Maison Pierre Carrier



Au pied du mont Blanc, la famille Carrier (aujourd'hui Pierre, sa fille Perrine et son gendre Pierre Maillet) écrit l'histoire de cet hôtel créé, en 1903, par Joseph Carrier. Au restaurant gastronomique Albert I^{er}, Pierre Maillet puise sa créativité dans les cuisines piémontaise et ligurienne. Au restaurant de pays La Maison Carrier, les spécialités du terroir se dégustent dans un intérieur chaleureux de vieille ferme de montagne ou sur la terrasse face au mont Blanc. Quant aux chambres, le style contemporain de l'hôtel original, l'ambiance boisée de la ferme ou l'intimité des chalets dans le parc mettent en valeur, chacun à sa façon, l'art de vivre en montagne, tout comme la piscine intérieure-extérieure avec vue sur les neiges éternelles.

38 route du Bouchet, 74402 Chamonix-Mont-Blanc, + 33 (0)4 50 53 05 09

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au déjeuner et au dîner

Période d'acceptation du coffret : certaines dates ne sont pas ouvertes à la réservation. Consultez www.cadeaux.relaischateaux.com.

Le détail

Le goût de l'aventure sportive partagé avec les hôtes. Ski, alpinisme, escalade, VTT, trail... pour explorer le massif du Mont-Blanc en toute saison.

VILLA AUGUSTA

Maîtres de Maison David & Priscilla Mollicone



Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au déjeuner et au dîner

Période d'acceptation du coffret : toute l'année

Le détail

La caverne du Pont d'Arc est à une demi-heure de route. Réplique de la grotte Chauvet, c'est un trésor de l'art pariétal paléolithique.

Il y a 2 000 ans, sous le règne de l'empereur Auguste, la tribu celte des Tricastins s'installa dans la Drôme provençale, plus précisément à Augusta Tricastinorum, aujourd'hui appelée Saint-Paul-Trois-Châteaux. Sous l'ocre et l'or de ses façades, la Villa Augusta a conservé des traces de cette époque. Les lumières, couleurs et parfums de lavande évoquent une antique taverne romaine. Avec son jardin de buis et son cèdre deux fois centenaire, cette demeure de maître d'une élégante simplicité provençale est propice au repos absolu, à la découverte des plus beaux villages de France, et à celle des produits frais du terroir dont s'inspire la cuisine de David Mollicone.

14 rue du Serre-Blanc, 26130 Saint-Paul-Trois-Châteaux, + 33 (0)4 75 97 29 29

CHÂTEAU DE ROCHEGUDE

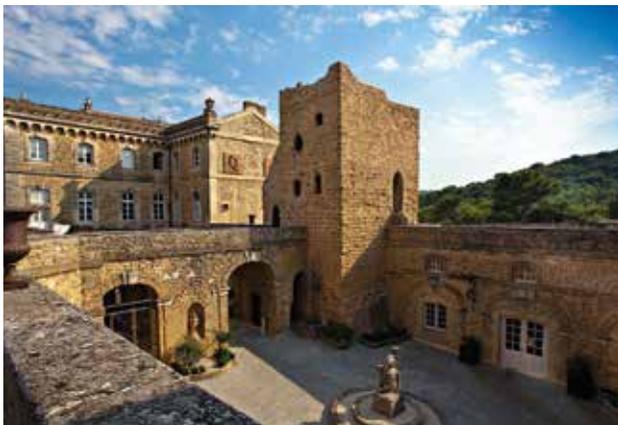
Maître de Maison Ambre Conte

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Le détail

Le week-end truffes en Provence. Au pays du diamant noir, vous irez à « cavage », creuser pour récolter sous les chênes les truffes de votre dîner.



Au cœur de la Drôme provençale, le Château de RocheGUDE, forteresse datant du XII^e siècle, surplombe en majesté le vignoble des Côtes-du-Rhône et regarde le mont Ventoux. Les caves du château, qui comptent parmi les meilleures de la région, constituent le point de départ de dégustations dans les vignobles alentour. Vous pourrez également visiter les grottes de l'Ardèche ou quelques-uns des nombreux vestiges romains, tels le pont du Gard et le théâtre antique d'Orange. À votre retour au château, offrez-vous un petit en-cas : truffes chauffées et croquantes, émincées en lamelles assaisonnées et légèrement étuvées au beurre accompagnées de leurs œufs et tranches de pain grillé.

place du Château, 26790 RocheGUDE, + 33 (0)4 75 97 21 10

LA MAISON D'UZÈS

Maître de Maison Alexandre Firer

Au détour d'une ruelle de la majestueuse cité d'Uzès, cette maison trois fois centenaire, ancienne demeure de la famille Chambon de La Tour et monument historique, a retrouvé tout son lustre. Derrière la façade magistrale, l'escalier monumental datant du XVII^e siècle et un escalier dérobé mènent aux chambres, meublées dans un style contemporain. Elles offrent une vue pittoresque sur les toits de la vieille ville. De remarquables voûtes romanes abritent un spa s'inspirant des traditions ancestrales de bien-être et à La Table d'Uzès, le chef propose une cuisine du marché d'inspiration provençale, à déguster dans le patio dès les beaux jours.



18 rue du Docteur Blanchard, 30700 Uzès, + 33 (0)4 66 200 700

Le détail

Les évêques battaient jadis monnaie devant les fenêtres du salon de la Monnaie. Ses plafonds sont admirables, au même titre que la voûte quasi circulaire de celui du restaurant, une rareté architecturale.

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au déjeuner uniquement
Période d'acceptation du coffret : toute l'année

HÔTEL CRILLON LE BRAVE

Maître de Maison Sébastien Pilat

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Le détail

Le Bistrot 40K met un point d'honneur à ne travailler que des ingrédients produits ou cultivés dans un rayon de 40 kilomètres à la ronde.



Au pied des dentelles de Montmirail et du mont Ventoux se trouve un endroit de charme et d'histoire cher à Paul Cézanne. D'anciens lieux de vie de cette commune – un presbytère, des écuries, une école – ont été rénovés et aménagés en gîtes d'exception avec une vue splendide sur le Géant de Provence, le mont Ventoux.

Une étape provençale idéale pour explorer marchés locaux, villages médiévaux, antiquaires, champs de lavande et ateliers d'artiste. Autres attraits de cette adresse : la cuisine aussi généreuse que parfumée du restaurant Jérôme Blanchet et d'inoubliables dégustations de vins du Rhône, entre Gigondas, Vacqueyras et Châteauneuf-du-Pape.

place de l'Eglise, 84410 Crillon le Brave, + 33 (0)4 90 65 61 61

BAUMANIÈRE LES BAUX DE PROVENCE

Maîtres de Maison Geneviève & Jean-André Charial



Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au déjeuner uniquement

Période d'acceptation du coffret : certaines dates ne sont pas ouvertes à la réservation. Consultez www.cadeaux.relaischateaux.com.

Attention particulière : 1 bouteille d'eau et les cafés

Baumanière incarne l'art de vivre en Méditerranée. Monument historique de la haute gastronomie, c'est un lieu magique où se rencontrent, autour des différentes tables, personnalités politiques, artistes et clients passionnés. Jean-André Charial et Geneviève, son épouse, dirigent cette institution depuis 47 ans. À la tête de L'Oustau de Baumanière, avec la collaboration de Glenn Viel, il célèbre la gastronomie française. La Cabro d'Or, elle, propose une cuisine autour des produits régionaux, ainsi qu'une table d'hôtes. Baumanière Les Baux de Provence, c'est trois mas provençaux, un manoir du XVIII^e siècle et une villa, pour profiter pleinement d'un cadre naturel enchanteur.

chemin départemental 27, Mas de Carita, 13520 Les Baux-de-Provence, + 33 (0)4 90 54 56 52

Le détail

Le dessin offert par Jean Cocteau lors de son séjour à Baumanière pour le tournage de son film *Le Testament d'Orphée*, en 1959.

LE MAS DES HERBES BLANCHES

Maître de Maison Christophe Bouskela

Avec son panorama à couper le souffle sur la vallée du Luberon, ce mas provençal est un endroit propice à la détente. Du haut des terrasses aux pierres chauffées à blanc, vous serez le témoin d'inoubliables couchers de soleil sur fond de chant de cigales. Construit autour d'une somptueuse piscine, Le Mas des Herbes Blanches est ceint de cyprès, d'oliviers, de pins méditerranéens et de palmiers.

C'est le point de départ idéal pour la découverte des charmes du Vaucluse, avec ses moulins à eau et à vent et ses bories, en pierres sèches – cette admirable région du monde, tableau vivant qui a séduit nombre d'artistes, dont Marc Chagall, Serge Poliakoff ou Victor Vasarely.



Lieu-dit Toron, 84220 Joucas, +33 (0)4 90 05 79 79

LE PHÉBUS & SPA

Maîtres de Maison Famille Mathieu

Entre Roussillon et Gordes, Le Phébus est un mas construit en pierres sèches, chargé d'histoire, où les suites s'ouvrent sur l'eau tranquille de leur propre piscine privée.

Rebâti sur des vestiges datant des chevaliers de l'ordre de Malte, ce joyau de l'hôtellerie est un lieu où il fait bon s'abriter lorsque le Mistral souffle sur la garrigue. Une escale idéalement située pour découvrir le charme et le caractère du Luberon, et se ressourcer grâce aux soins aux huiles essentielles de lavande du spa Carita. La table fait revivre avec grand art de traditionnelles recettes provençales et signe une magistrale soupe au pistou de légumes au basilic et à l'ail.



route de Murs, 84220 Joucas, +33 (0)4 90 05 78 83

Le détail

Le mas en pierres sèches a été édifié selon des techniques de construction régionale qui rappellent les mas traditionnels et les bories à l'entrée du village de Joucas.

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au déjeuner et au dîner

Période d'acceptation du coffret : toute l'année

Le détail

Le parfum enivrant de la lavande embaume l'air du Luberon l'été durant. Il parfume également le linge de maison du Phébus.

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au déjeuner et au dîner

Période d'acceptation du coffret : toute l'année

LE COUVENT DES MINIMES HÔTEL & SPA

Maîtres de Maison Valérie & Fabien Piacentino



Lové à flanc de colline, adossé au village pittoresque de Mane et baigné par le soleil provençal, Le Couvent des Minimes a d'abord accueilli des religieuses avant de devenir un hôtel de grande qualité. Protégé du Mistral par le sculptural rocher de Volx, cet édifice, datant de 1613, est un savant mélange d'architecture médiévale et de design contemporain. Vous serez séduit par les façades d'époque, les jardins centenaires en terrasses et le chemin de croix qui surplombe les environs.

Les chambres, décorées avec soin, laissent pénétrer une douceur toute méditerranéenne. Le Couvent des Minimes Hôtel & Spa est un haut lieu de plénitude, promesse d'une « remise en sensations ».

chemin des Jeux-de-Mai, 04300 Mane, + 33 (0)4 92 74 77 77

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au déjeuner et au dîner

Période d'acceptation du coffret : toute l'année

Le détail

Ici pas de bruit, pas de pollution, seulement la nature à l'état pur et l'un des ciels les plus clairs d'Europe.

VILLA GALLICI

Maître de Maison Laurent Mounet

Lorsqu'il dut quitter Aix, Paul Cézanne en éprouva le regret, mais sa beauté ne cessa jamais de l'inspirer. Bien d'autres après lui ont succombé au charme de cette ville et de l'atmosphère singulière de la Villa Gallici, résidence florentine, qui propose à ses hôtes de les emmener découvrir l'atelier du peintre. La décoration des chambres, ouvertes sur un jardin empli des fragrances de lavande, est somptueuse. La cuisine rend hommage à la Provence, à l'image de ce carré d'agneau en filet cuit au sautoir, caviar d'aubergine aux olives, sauce à l'ail noir et basilic frit. Un séjour aussi sucré que les calissons, parfumés au melon et à l'orange.



18 avenue de la Violette, 13100 Aix-en-Provence, + 33 (0)4 42 23 29 23

Le détail

L'imposante masse gris bleuté de la montagne Sainte-Victoire domine la campagne autour d'Aix. Cézanne l'a peinte, inlassablement, tentant de marier son « parfum de marbre lointain » à « l'odeur toute bleue des pins, âpre au soleil ».

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au dîner uniquement

Période d'acceptation du coffret : certaines dates ne sont pas ouvertes à la réservation. Consultez www.cadeaux.relaischateaux.com.

L'OASIS

Maître de Maison Stéphane Raimbault



Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au déjeuner et au dîner

Période d'acceptation du coffret :
certaines dates ne sont pas ouvertes à la réservation. Consultez www.cadeaux.relaischateaux.com.

Le détail

Chaque matin aux aurores, Stéphane Raimbault se rend au marché Forville, de Cannes, faire son choix dans la pêche locale du jour – et ce, depuis 25 ans.

À l'ombre d'un patio entouré de palmiers et de fleurs exotiques, ou dans les vérandas du jardin d'hiver, cette luxuriante oasis de saveurs est un écrin pour la cuisine fusionnelle et réputée des trois frères Raimbault. Au gré de ce qui leur a attiré l'œil au marché Forville, de Cannes, les chefs Stéphane et Antoine élaborent un menu à la fois contemporain, provençal et teinté d'innombrables nuances orientales, entre oursins de pêche locale soufflés au citron vert et soleil levant de poisson cru. C'est leur frère François, le pâtissier de la famille, qui met un point d'orgue à cette partition magique et exotique, avec sa fameuse caravane des desserts.

6 rue Jean-Honoré-Carle, 06210 La Napoule, + 33 (0)4 93 49 95 52

LE MAS CANDILLE

Maître de Maison Giuseppe Cosmai



Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Le détail

À Mougins, découvrez comment la beauté du monde antique a influencé les arts néo-classique, moderne et contemporain. Le musée d'Art classique est digne de ce village d'artistes : les collections d'antiquités font écho aux toiles de Matisse, Chagall, Dali... et Picasso bien sûr.

Cette prestation est possible au déjeuner et au dîner

Période d'acceptation du coffret :
certaines dates ne sont pas ouvertes à la réservation. Consultez www.cadeaux.relaischateaux.com.
Attention particulière : 1 assiette de fromages

Blotti sur les coteaux surplombant Cannes, offrant une vue spectaculaire sur les Préalpes, Le Mas Candille est un écrin rare que peuvent apprécier quelques privilégiés. Son parc privé et arboré de quatre hectares est l'endroit idéal pour vous promener, trouver les chemins du bonheur et vous reposer. Royaume de tranquillité, cet hôtel exceptionnel invite les amoureux et curieux à se prélasser dans son spa, ses trois piscines et ses deux jacuzzis. Après une visite du village médiéval de Mougins – où Pablo Picasso passa les quinze dernières années de sa vie –, vous prendrez plaisir à rejoindre ce havre de paix pour y savourer la cuisine subtile et créative de son chef.

boulevard Clément Rebuffel, 06250 Mougins, + 33 (0)4 92 28 43 43

HÔTEL IMPÉRIAL GAROUBE

Maître de Maison Gilbert Irondelle

C'est un paradis bleu, dont la quiétude est seulement troublée par le bruit des flots de l'anse de la Garoupe, que l'on rejoint par un petit sentier privé. C'est dans ce paysage unique de pins parasols et de rochers ocre ayant inspiré Nicolas de Staël et Pablo Picasso, que se situe cet hôtel de caractère.

Les chambres au décor raffiné et contemporain, toutes dotées d'une terrasse ou d'un balcon, s'ouvrent sur un parc planté d'oliviers centenaires où se nichent la piscine et l'espace bien-être.

La plage privée bordée de plantes grasses et de lauriers tout comme la terrasse ombragée du restaurant complètent le tableau de cette oasis de fraîcheur et de calme.

Le détail

Le dîner au restaurant gastronomique se fait aux chandelles sous les platanes mûriers ; des instants magiques en été.

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au dîner uniquement

Période d'acceptation du coffret : toute l'année

Attention particulière : 3 verres de vin



770 chemin de la Garoupe, 06600 Cap-d'Antibes, + 33 (0)4 92 93 31 61

LES BERGERIES DE PALOMBAGGIA

Maître de Maison Philippe Chabroulin

Environné de senteurs du maquis, l'hôtel affleure à flanc de colline et surplombe la plage de Palombaggia, une des plus belles du sud de la Corse avec ses eaux turquoise, son sable blanc bordé de pins parasols, et au loin les îles Cerbicales. Dans ces Bergeries en pierre aux lignes pures, les chambres, ouvertes sur le paysage, sont décorées sobrement dans des couleurs et des matériaux naturels, comme pour laisser la vedette à cet environnement rare.

La Table de Mina (diminutif affectueux de grand-mère, en corse) invite à la découverte de la cuisine et des produits corses, dans la quiétude de la terrasse qui entoure la piscine à débordement où se reflètent le ciel et les étoiles.

Le détail

Un skipper et son voilier vous proposent de partir à la découverte des criques et anses secrètes de la Corse et de la Sardaigne.

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au dîner uniquement

Période d'acceptation du coffret : toute l'année

Attention particulière : le vin, 1 bouteille d'eau et les cafés



route de Palombaggia, 20137 Porto Vecchio, + 33 (0)4 95 70 03 23

DOMAINE D'AURIAC

Maître de Maison Marie-Hélène Rigaudis-Calvet

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Le détail

Charlemagne aurait ordonné la construction d'autant d'abbayes que de lettres de l'alphabet, dont une au Domaine d'Auriac. Deux salles demeurent. L'une d'entre elles abrite la salle de billard français.



Le Domaine d'Auriac est construit sur l'ancien oppidum de Carsac, là où commença l'histoire de Carcassonne, classé au patrimoine mondial de l'Unesco. Depuis trois générations, la famille Rigaudis réinvente cette maison bourgeoise du XIX^e siècle, élevée sur les caves d'une abbaye carolingienne, où calme et gastronomie règnent en maîtres, sous les frondaisons d'un parc trois fois centenaire. Aux tables du Domaine vous goûterez l'authentique recette du cassoulet Dieu le fils. Dans une région où planent l'histoire, légendes et mystères, comme celui du trésor de l'abbé Saunière de Rennes-le-Château, vous explorerez les abbayes et les châteaux cathares qui hérissent de leur ruine falaises et pitons.

2535 route de Saint-Hilaire, 11009 Carcassonne, + 33 (0)4 68 25 72 22

CHÂTEAU DE RIELL

Maître de Maison Biche Barthélémy

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au déjeuner et au dîner

Période d'acceptation du coffret : toute l'année

Attention particulière : 1 accord mets & vins sur l'ensemble du repas



Face aux neiges éternelles du mont Canigou, dans l'un des vallons les plus sauvages de la Catalogne française, le Château de Riell est perché entre pins parasols et lauriers-roses. Un hôtel taillé pour les hédonistes avec ses intérieurs baroques et son restaurant qui célèbre l'agneau et les produits de la mer. Pour les sportifs, un vaste éventail d'activités en pleine nature, au cœur de paysages à couper le souffle, et la piscine en plein air dans les remparts. Les gentlemen voyageurs apprécieront le bar Out of Africa et la datcha, sortie tout droit d'un roman russe, pour lire ou pour prendre le petit déjeuner. Une sublime évasion dans le Roussillon roman.

Molitg-les-Bains, 66500 Prades, + 33 (0)4 68 05 04 40

Le détail

Des marbres polychromes provenant de toutes les Pyrénées décorent chacune des 25 cabines du spa thermal. Vous apprécierez la large palette de soins, dont certains exclusifs et envoûtants, comme le bain de kaolin en apesanteur.



Sud-Ouest

—
Nous vous invitons à consulter la liste complète
et à jour des établissements participants à ce coffret
sur www.relischateaux.com/creation.

LA BASTIDE

Maîtres de Maison Éléonore Guérard & Andreu Coma Roca

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Le détail

La Bastide propose sa flotte de bicyclettes pour partir à la découverte des vignobles alentour, sur une magnifique piste ombragée.

La voie verte relie Barbotan aux Landes et traverse de jolies bastides médiévales.



« Comme un palais italien, sur un jardin de fontaines... »
Veillée par l'église médiévale du village, cette belle chartreuse du XVIII^e siècle s'offre à vous, sous ses platanes centenaires. Les arcades de pierre de sa blonde façade vous invitent à découvrir une élégante enfilade de salons et de salles à manger. Un après-midi au coin du feu dans la bibliothèque, les délices d'un dîner d'été sous le tilleul, un verre d'armagnac fauve de ses vignes, dans le creux mœlleux de ses sofas, toute cette joie généreuse, hymne aux beaux produits de la terre gasconne, répond à l'harmonie de sa lumineuse simplicité. Dans les jardins, prodigués à la source, les bienfaits de son spa thermal.

avenue des Thermes, 32150 Barbotan-les-Thermes, + 33 (0)5 62 08 31 00

CHÂTEAU DE MERCUÈS

Maître de Maison Yann Potet

Vivre un instant exceptionnel « hors du temps » dans un véritable château du XIII^e siècle est une expérience rare. La majeure partie des bâtisses de cette époque ne sont que ruines inhospitalières... Or, le Château de Mercuès affiche son âge sans aucune ride. Construit sur les fondations d'un temple dédié à Mercure protecteur des voyageurs, le château fait de ce lieu une destination où l'art de l'hospitalité prend une dimension unique tant l'Histoire est partout perceptible. Le château est aussi producteur de vins de grande réputation au cœur de l'appellation Cahors, berceau du Malbec. Le chef, Julien Poisot, met en scène les produits de l'agriculture locale avec la truffe noire comme point d'orgue.

Le détail

Bertrand-Gabriel Vigouroux élève dans la pénombre du chai souterrain un cru de Cahors, un Malbec grandiose au goût unique. Fort de ses 6 666 pieds à l'hectare, le vin du Château de Mercuès est un vin de légende, présent sur les meilleures tables du monde.



Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au dîner uniquement

Période d'acceptation du coffret : toute l'année

Attention particulière : 1 bouteille du Château de Mercuès

route du Château, 46090 Mercuès, + 33 (0)5 65 20 00 01

LE VIEUX LOGIS

Maître de Maison Bernard Giraudel



Henry Miller aimait et connaissait la France parfois mieux que certains Français. En quête de lieux exceptionnels où puiser son inspiration, il était venu passer une semaine dans cet hôtel au cœur du Périgord noir, et y resta un mois entier. Dans l'ancien séchoir à tabac transformé en salle à manger ou en plein air, sous les tilleuls, l'esprit de Miller demeure et imprègne les lieux.

Comme l'écrivain, vous apprécierez le calme de cet ancien prieuré, avec ses jolis jardins, son ruisseau babillant et sa piscine naturelle. Les heures s'écoulent dans une atmosphère décontractée jusqu'à la dégustation, le soir venu, de quelques vins régionaux d'exception.

rue des Ecoles, 24510 Trémolat, + 33 (0)5 53 22 80 06

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au déjeuner et au dîner

Période d'acceptation du coffret : toute l'année

Le détail

Parcourir le marché aux truffes de Sainte-Alvère, à 15 km, partir à la recherche des diamants noirs sur la truffière d'Édouard, déguster le casse-croûte « tout truffe » du chef... Une invitation à l'éveil des sens et des papilles.

LE SAINT-JAMES BOULIAC

Maîtres de Maison Marie Borgel & Anthony Torkington



Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Le détail

Le Saint-James compte 950 pieds de vigne dont le Merlot est le cépage exclusif. Une production baptisée Vin du jardin et limitée à quelque 600 bouteilles, les « bonnes années ». Ce vin est servi au bar comme aux restaurants de l'hôtel.

Cette prestation est possible au déjeuner et au dîner

Période d'acceptation du coffret : toute l'année

Dans le joli petit village de Bouliac, les bâtiments construits en 1989 par le célèbre architecte Jean Nouvel abritent Le Saint-James, sis au cœur d'un jardin aux parfums de citronniers et de roses anciennes. Inspirées par les anciens séchoirs à tabac, quatre bâtisses reliées par une galerie définissent un espace épuré et contemporain.

Dans le lointain, on aperçoit la forêt des Landes de Gascogne, le plus vaste ensemble de pins maritimes en Europe.

Le Saint-James est aussi réputé pour sa gastronomie : le chef met en scène une cuisine savoureuse à base de produits du terroir et du marché, sublimée par les vins de la remarquable cave et la vue panoramique sur Bordeaux.

3 place Camille Hostein, 33270 Bouliac, + 33 (0)5 57 97 06 00

LA GRANDE MAISON DE BERNARD MAGREZ

Maître de Maison Bernard Magrez

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Le détail

Avec un style Napoléon-III revisité, les chambres font la part belle aux maîtres artisans français : Pierre Frey pour les tissus brodés Braquenié en taffetas de soie, Houllès pour la passementerie, Moissonnier pour le mobilier...



La Grande Maison Bernard Magrez est un hôtel particulier du XIX^e siècle, porté par deux ambassadeurs de l'excellence, au service des arts : Bernard Magrez et Pierre Gagnaire. L'art de recevoir, d'abord, se dévoile au fil des six élégantes chambres d'inspiration Napoléon-III. L'art de la haute cuisine s'incarne ici par l'esprit de Pierre Gagnaire interprété par Jean-Denis Le Bras. L'art des grands vins, avec une carte des vins unique au monde, comprenant les 259 Crus et Grands Crus Classés de Bordeaux, qui s'accordent aux créations élaborées autour des produits de la région.

Le voyage se poursuit à travers l'art contemporain, à l'Institut Culturel Bernard Magrez, où l'on appréciera l'exposition permanente d'œuvres de la collection privée du maître des lieux.

10 rue Labottière, 33000 Bordeaux, + 33 (0)5 35 38 16 16

CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES

Maître de Maison Céline de Labrousse

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Le détail

Conjuguant la vigne, la gastronomie et l'art de vivre, le Château Cordeillan-Bages propose des expériences uniques : arrivée en hélicoptère, visites de châteaux, cours de dégustation, élaboration de son propre vin, ateliers de cuisine, table du chef.



Sur la route des châteaux, aux portes de Bordeaux et adossée au Château Lynch-Bages, cette maison de maître propose une atmosphère confortable aux lignes modernes et épurées. Autour du jardin, les chambres spacieuses, les salons de style résidentiel, la piscine et les terrasses créent un écrin de sérénité au cœur des vignes.

Au restaurant, le chef sublime les produits du Sud-Ouest et propose un dialogue étonnant entre cuisine savoureuse et grands vins. Aux alentours, remise en forme, sauna et fitness, flâneries au pittoresque village de Bages. Partagez l'art de vivre du Médoc épiciérien.

route des Châteaux, 33250 Pauillac, + 33 (0)5 56 59 24 24

MOULIN DE L'ABBAYE

Maître de Maison Valérie Gautherot

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Le détail

Le Moulin de l'Abbaye se compose de trois bâtisses historiques : l'ancien moulin aux multiples destinées – moudre le grain, tisser la laine et même produire de l'électricité pour le village –, la maison du Meunier et la maison de l'Abbé datant du XIII^e siècle.



Ce moulin tapissé de lierre se situe à Brantôme, la Venise du Périgord, l'un des plus beaux sites de Dordogne. La vue embrasse le pont coudé, chef d'œuvre du XVI^e siècle, le jardin des moines, la tour médiévale, le Pavillon Renaissance et la célèbre abbaye, consacrée par Charlemagne.

Chambres et salons sont élégants et cosy, et la lumineuse salle de restaurant se prolonge par une terrasse au bord de la rivière. Le chef crée une cuisine enjouée et inspirée, avec clins d'œil aux produits locaux. Au moulin lui-même, à la maison du meunier et à la maison où vécut Pierre de Bourdeille, le fameux écrivain Brantôme, tout est réuni pour apprécier le romantisme et la magie du lieu.

1 route de Bourdeilles, 24310 Brantôme-en-Périgord, + 33 (0)5 53 05 80 22

LA CHAPELLE SAINT-MARTIN

Maître de Maison Gilles Dudognon

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Le détail

Dans le parc de 35 hectares, dix maisonnettes composent le rucher de La Chapelle. Partez avec le chef Dudognon à la rencontre des belles butineuses pour une initiation à l'apiculture et découvrez les vertus et les saveurs de la gamme de miels maison.



À quelques pas de Limoges se trouve un havre de paix et de verdure, où l'arboriculture a vu ses plus belles réalisations. Le temps semble s'être arrêté à La Chapelle Saint-Martin. Vous pourrez y remonter le cours de l'histoire et vous immerger dans la vie d'une résidence privée de porcelainiers du XIX^e siècle. Si vous êtes sensible à la simple poésie d'un paysage, vous serez conquis par les 35 hectares entourant la bâtisse, plantés d'arbres deux fois centenaires. Vous serez envoûté par les beautés de la campagne, le parc, ses étangs et son ponton qui invite à méditer. Si la maison et les jardins sont historiques, la cuisine suit une inspiration résolument moderne.

Cette prestation est possible au déjeuner et au dîner

Période d'acceptation du coffret : toute l'année

Attention particulière : 1 assiette de fromages et 3 verres de vin

33 Saint-Martin-du-Fault, 87510 Nieul, + 33 (0)5 55 75 80 17

RESTAURANT CHRISTOPHER COUTANCEAU

Maître de Maison Nicolas Brossard

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin
ou coupe(s) de champagne

Le détail

La cave du restaurant est le fruit de plus de 30 ans de travail, de collaboration et de passion œnologique. Elle compte aujourd'hui pas moins de 20 000 bouteilles, de 1 600 références, dont environ un millier figure à la carte notamment les vins de Loire et de Bourgogne.

Cette prestation est possible au
déjeuner et au dîner

Période d'acceptation du coffret :
toute l'année



La plage de la Concurrence s'étend au pied de ce phare de la gastronomie charentaise. Ici, sur cette route du Bonheur des Relais & Châteaux, imaginez un monde à part où tout est fait pour votre plaisir, où les horloges se sont arrêtées pour vous faire partager un moment hors du temps.

Le chef Christopher Coutanceau s'est imprégné de la célèbre rigueur culinaire de son père et y ajoute ses propres tours de main. Mais la « patte » de la maison demeure : d'incroyables produits de la mer, achetés au marché du port, une créativité et une passion intactes. N'hésitez pas à demander le secret du bar de ligne croustillant en écume de coquillages.

Plage de la Concurrence, 17000 La Rochelle, + 33 (0)5 46 41 48 19

L'HÔTEL DE TOIRAS & VILLA CLARISSE

Maître de Maison Olivia Le Calvez

À elle seule, l'île de Ré mérite que vous y posiez un jour vos bagages. Des quelques ports charmants qui tissent un faisceau de promenades, à vélo naturellement, sur ses terres sableuses, Saint-Martin-de-Ré, entouré de ses remparts, est le meilleur point d'arrêt. Votre repaire : une maison d'armateur du XVII^e siècle qui donne sur le petit port, tout près de la forteresse de Vauban classée au patrimoine mondial de l'Unesco, avec une vue spectaculaire sur l'Atlantique. La propriété s'étend également à la Villa Clarisse, hôtel particulier du XVIII^e siècle, située à deux pas et privatisable. Seul le mât d'une barque de pêche viendra peut-être troubler la contemplation du crépuscule.

Le détail

Poissons, coquillages et crustacés proviennent exclusivement des alentours de l'île et sont uniquement pêchés par de petits bateaux, le long de la côte. L'authenticité gustative est, en effet, le maître mot du chef Thierry Bouhier.



Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin
ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au dîner
uniquement

Période d'acceptation du coffret :
certaines dates ne sont pas ouvertes
à la réservation. Consultez
www.cadeaux.relaischateaux.com.

1 quai Job-Foran, 17410 Saint-Martin-de-Ré, + 33 (0)5 46 35 40 32

—
Nous vous invitons à consulter la liste
complète et à jour des établissements
participants à ce coffret sur
www.relischateaux.com/creation.



Nord-Ouest

AUBERGE DES TEMPLIERS

Maître de Maison Guillaume Dépée

C'est en 1954 que la famille Dépée a fait de cet ancien relais de poste l'un des premiers Relais & Châteaux. Tout n'est que charme et quiétude dans cette étape au sommet de la gastronomie, entre les châteaux de la Loire et les vignobles de Sancerre et de Pouilly. Découvrez le rare bonheur de dormir sous un toit de chaume et laissez-vous séduire par la cuisine du chef Yoshihiko Miura au restaurant avec vue sur les chênes séculaires. Au menu, la cristalline d'araignée de mer à l'avocat, yuzu, huile de curry, et le bar sauvage, caviar de Sologne, émulsion marinère. Ces mets célestes sont mis en valeur par les vins d'une cave prestigieuse.



Les Bezards, 45290 Boismorand, + 33 (0)2 38 31 80 01

GRAND HÔTEL DU LION D'OR

Maîtres de Maison Marie-Christine & Didier Clément

Le détail

Le bonheur de vivre dehors : un parc de six hectares boisé et fleuri, des repas servis en terrasse à peine venus les beaux jours, un court de tennis, deux terrains de badminton et une grande piscine extérieure...

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au déjeuner et au dîner

Période d'acceptation du coffret : toute l'année

Attention particulière : 1 bouteille d'eau et les cafés



Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au déjeuner et au dîner

Période d'acceptation du coffret : certaines dates ne sont pas ouvertes à la réservation. Consultez www.cadeaux.relaischateaux.com.

Le détail

Autour de la cour intérieure, boiseries du XVIII^e siècle et dalles anciennes jouent l'élégance dans un esprit contemporain, rappelant que les châteaux de la Loire ne sont pas loin. L'œil perçoit une tête de pierre antique, un épi de faïtage insolite ou le reflet d'un mur nacré...

Dans cet hôtel particulier Renaissance situé au cœur de Romorantin, capitale de la Sologne, le chef Didier Clément décline avec brio une cuisine d'auteur aux saveurs inédites. De ses lectures, rencontres ou promenades naissent des compositions subtiles relevées de touches originales qui magnifient des produits aux noms poétiques : angélique, fleur de sureau ou graines de paradis. Variations d'asperges blanches de Sologne ou de girolles des sous-bois, herbes et fruits de cueillette, gibiers en saison, desserts faussement sages, accompagnés d'une carte des vins faisant la part belle aux vins de Loire, éveilleront tous vos sens avec panache.

69 rue Georges-Clemenceau, 41200 Romorantin-Lanthenay, + 33 (0)2 54 94 15 15

LES HAUTES ROCHES

Maître de Maison Didier Edon



Surplombant les méandres de la Loire et accroché à la falaise de tuffeau, dans un site inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco, l'hôtel troglodyte Les Hautes Roches est réellement unique. Dans un cadre exceptionnel, chaque chambre se doit d'être singulière. Orientées au sud, les chambres avec vue sur la Loire, dont certaines creusées dans la roche, sont toutes élégamment décorées avec des matériaux nobles, en parfaite harmonie avec le lieu. La cuisine classique mais créative, d'inspiration bretonne, marie à la perfection les arrivages quotidiens de l'Océan et les produits locaux. Chaque saison vous fera découvrir un aspect méconnu de ce trésor des bords de Loire.

86 quai de la Loire, 37210 Rochecorbon, + 33 (0)2 47 52 88 88

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au déjeuner et au dîner

Période d'acceptation du coffret : certaines dates ne sont pas ouvertes à la réservation. Consultez www.cadeaux.relaischateaux.com.

Attention particulière : 1 menu 4 plats, 2 verres de vin et 1 bouteille d'eau

Le détail

Les chambres sont aménagées dans d'anciennes cellules monastiques creusées dans la roche. La pierre extraite des falaises fut utilisée pour la construction des châteaux typiques du Val de Loire. Une expérience insolite.

CHÂTEAU DE NOIRIEUX

Maîtres de Maison Silvia & Marco Garfagnini

Niché au milieu d'un parc de neuf hectares, le Château de Noirieux, avec ses pierres de tuffeau et ses ardoises bleutées, est un îlot de calme, de raffinement et d'intimité. L'atmosphère est digne des grandes demeures d'autrefois, et on y découvre un somptueux piano Érard en marqueterie. Les Maîtres de Maison, Silvia et Marco Garfagnini, poussent toujours plus loin le souci de perfection du moindre détail. Chaque chambre est délicatement parfumée d'une fragrance spéciale, l'accueil est chaleureux, la terrasse entourée d'une nature superbe, et le chef aux fourneaux a trouvé le secret d'une cuisine remarquable et inspirée, imaginée au gré des produits de saison.



26 route du Moulin, 49125 Briollay, + 33 (0)2 41 42 50 05

Le détail

Les Basses Vallées angevines offrent un panorama imprenable de verdure, de beauté, de calme et de sérénité. Zone humide réputée parmi les plus belles d'Europe, toute l'année des milliers d'oiseaux y font escale.

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au déjeuner et au dîner

Période d'acceptation du coffret : certaines dates ne sont pas ouvertes à la réservation. Consultez www.cadeaux.relaischateaux.com.

Attention particulière : 1 menu 4 plats, 1 cocktail maison et 2 verres de vin

DOMAINE DE LA BRETESCHE & SPA

Maître de Maison Marc Franzoni

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Le détail

Entre sel et marais avec le parc naturel régional de Brière et son labyrinthe de canaux, les terres de sel où est récolté le fameux sel de Guérande qui parfume les plats du quotidien...



Le charme infini de ce domaine agit dès la grille franchie. Le Domaine de la Bretesche, constitué des anciennes dépendances du château, situées au cœur d'un parcours de golf 18 trous de renommée mondiale, vous invite dans un univers distingué. Chaque chambre est dotée d'une identité unique, faite d'authenticité, de chaleur et de raffinement. La cuisine inventive et généreuse du chef, mariant produits locaux et saveurs d'ailleurs délicatement dosées, saura vous transporter dans un voyage culinaire exceptionnel. Laissez-vous emporter par des senteurs rares et une gestuelle issue de rituels ancestraux au spa de la Cour Carrée.

Cette prestation est possible au déjeuner et au dîner

Période d'acceptation du coffret : toute l'année

Attention particulière : 4 verres de vin, 1 bouteille d'eau et les cafés

44780 Missillac, + 33 (0)2 51 76 86 96

CASTEL MARIE-LOUISE

Maître de Maison Lionel Massonneau

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au dîner uniquement

Période d'acceptation du coffret : toute l'année

Attention particulière : 1 menu 4 plats, 1 accord mets et vins, 1 coupe de champagne, 1 bouteille d'eau et les cafés



Face à l'Océan et aux neuf kilomètres de sable fin de la plage de La Baule se loge ce manoir au décor raffiné, signé Jacques Garcia et, où chaque détail compte. En couple ou en famille, cette villa, devenue hôtel, est le refuge idéal pour vivre des instants privilégiés. Le délicieux petit déjeuner annonce la cuisine plaisir du chef, à l'image des couteaux gratinés à la chapelure de brioche, beurre salé et basilic. De nombreuses activités vous sont proposées : tennis, découverte du golf et du centre de thalassothérapie, soirée au casino et sports nautiques dans la baie, aux beaux jours. L'hôtel met à disposition des vélos pour vous permettre de découvrir le charme de la région. Ici, le temps est entre parenthèses.

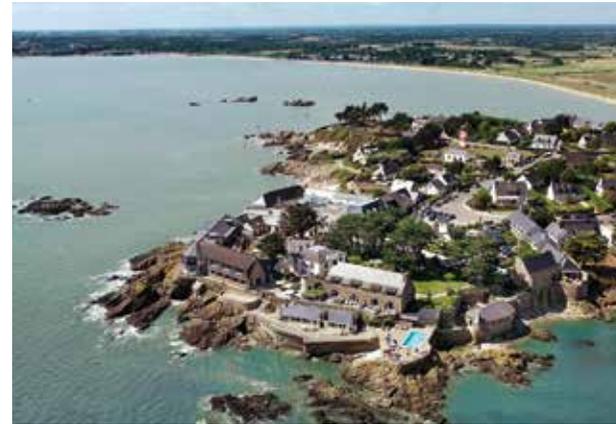
Le détail

Le manoir est niché au cœur d'un parc paysager abritant une pinède centenaire. Installez-vous en terrasse pour profiter de la magnifique vue sur l'Océan Atlantique.

1 avenue Andrieu, 44504 La Baule, + 33 (0)2 40 11 48 38

DOMAINE DE ROCHEVILAINE

Maître de Maison Cécile & Bertrand Jaquet



Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au déjeuner et au dîner

Période d'acceptation du coffret : certaines dates ne sont pas ouvertes à la réservation. Consultez www.cadeaux.relaischateaux.com.

Attention particulière : 1 menu Homard en 4 services, le vin, 1 bouteille d'eau et les cafés

La découverte du Domaine de Rochevilaine provoque une émouvante surprise doublée d'une hésitation sur ce qui est le plus admirable : la beauté du site ou la qualité des pierres. Vous serez séduit par le décor typiquement breton sur l'estuaire de la Vilaine, avec ses falaises découpées et ses flots bleus. Dégustez un homard breton, le meilleur au monde, au restaurant face à la mer, où l'on se sent un peu comme sur le pont d'un paquebot.

Prêtez l'oreille au bruit des vagues durant un soin revivifiant au spa, pourquoi pas « le soin phénicien », massage breveté par l'établissement. Bertrand Jaquet, le propriétaire, est également amateur d'art, comme en témoigne la belle galerie de l'hôtel.

Le détail

Précurseur des spas, Bertrand Jaquet a doté le Domaine d'une balnéothérapie il y a vingt ans. Unique, le Spa marin Aqua Phénicia perpétue dans son luxueux et vaste espace le principe des soins antiques.

Pointe de Pen-Lan, 56190 Billiers, + 33 (0)2 97 41 61 61

CASTEL CLARA THALASSO & SPA

Maîtres de Maison Stéphanie & Johan Dubourdieu



Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au dîner uniquement

Période d'acceptation du coffret : certaines dates ne sont pas ouvertes à la réservation. Consultez www.cadeaux.relaischateaux.com.

Attention particulière : 2 verres de vin et les cafés

Le détail

Belle-Ile-en-Mer fait partie de ces lieux rares qui ont su préserver leur patrimoine. Surplombant l'Océan, la Maison vous accueille dans un cadre enchanteur pour profiter de ses bienfaits et de régals aux saveurs marines.

Belle-Île-en-Mer, cet îlot du bout du monde, est la retraite idéale pour se ressourcer. On accède par bateau à ce petit territoire qui porte si bien son nom, avec ses criques aux eaux turquoise, ses rochers, ses collines fleuries et ses ports aux teintes pastel. Le Castel Clara Thalasso & Spa est le seul Relais & Châteaux de France disposant d'un institut de thalassothérapie. Avec ses deux bâtisses d'inspiration belliloise, il surplombe la pittoresque baie de Goulphar, où Claude Monet se plaisait à peindre ses paysages impressionnistes. On admire les aiguilles de Port-Coton, ces incroyables pics rocheux transperçant l'Océan, on savoure les délices de la cuisine marine, et l'on se retrouve en thalasso pour découvrir les bienfaits de l'eau de mer et les plaisirs du spa.

Belle-Ile-en-Mer, Port Goulphar, 56360 Bangor, + 33 (0)2 97 31 84 21

CHÂTEAU DE LOGGUÉNOLÉ

Maître de Maison Bruno de la Sablière



Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Le détail

Un lien maritime et historique lie Logguénolé à Lorient, siège de la Compagnie des Indes orientales, imaginée par Colbert et créée par la déclaration de Louis XIV du 27 août 1664. La citadelle de Port-Louis abrite le musée de la Compagnie des Indes.

Cette prestation est possible au déjeuner et au dîner

Période d'acceptation du coffret : certaines dates ne sont pas ouvertes à la réservation. Consultez www.cadeaux.relaischateaux.com.

Attention particulière : 1 menu Dégustation 6 plats

En pleine terre de légendes, Logguénolé se mire dans les eaux sombres d'un bras de mer. Orientés vers l'ouest, le Château et le Petit Manoir dominant un large méandre où lumières et panorama changent au rythme des marées.

Entourées d'un vaste parc boisé, ces demeures historiques du XVIII^e et du début du XIX^e sont restées, au fil des siècles, propriété de la même famille. Confort et tradition s'y mêlent, dans un décor de style classique. Créative, la cuisine associe subtilement les produits du terroir morbihannais à ceux de l'Océan.

Le ponton privé permet aux marins de passage qui remontent le Blavet depuis la rade de Lorient d'accoster dans ce havre charmant.

Logguénolé, 56700 Kervignac, + 33 (0)2 97 76 76 76

HÔTEL DE LA PLAGE

Maitres de Maison Anne & Jean-Milliau Le Coz

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Le détail

La route s'arrête aux portes de l'Hôtel, et devant vous la plage sauvage et préservée de Sainte-Anne-la-Palud. Une étendue de sable à perte de vue pour profiter d'un moment en famille.



Homard grillé Sainte-Anne, trilogie de saumon bio et chou marin, les grosses langoustines en deux façons, blanc de turbot... Ces mets raffinés prennent une saveur toute particulière quand ils vous sont servis presque les pieds dans l'eau dans le cadre splendide de l'Hôtel de la Plage. Séparé de la plage par un unique muret de pierres, le restaurant panoramique est ouvert sur l'Océan et une immense étendue de sable fin.

Par la fenêtre de votre chambre, la même pureté marine, et vous n'entendrez que le doux clapotis des vagues. Pour un séjour en famille vous apprécierez la proximité de la plage, les activités nautiques et les promenades qu'offrent la baie de Douarnenez et le Finistère.

29550 Sainte-Anne-la-Palud, + 33 (0)2 98 92 50 12

MANOIR DE LAN-KERELLEC

Maître de Maison Gilles Daubé

Encerclé par l'immensité de la mer et les récifs de la Côte de Granit rose, le Manoir de Lan-Kerellec, à Trébeurden, est une demeure familiale datant de la fin du XIX^e siècle, un des joyaux de la Bretagne. Depuis votre terrasse, une vue panoramique sur les îles Milliau, Molène, Losquet... Magique ! Laissez-vous tenter par une promenade sur le sentier des douaniers afin de goûter de plus près la réserve naturelle. La cuisine est empreinte de l'esprit du large et vous dînez dans l'exceptionnelle salle de restaurant dont la charpente est l'œuvre des Compagnons du Devoir.

Le détail

L'arrivée dans le restaurant ménage des surprises : la salle, surmontée d'une carène de bateau renversée, s'ouvre magistralement sur la mer. À votre tour de plonger dans le cadre exceptionnel du Manoir, source d'inspiration pour tous ceux qui y séjournent.



Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au déjeuner et au dîner
Période d'acceptation du coffret : toute l'année

allée centrale de Lan-Kerellec, 22560 Trébeurden, + 33 (0)2 96 15 00 00

CHÂTEAU D'AUDRIEU

Maître de Maison Samuel Srouji



Situé entre Caen et Bayeux, le Château d'Audrieu invite à un voyage dans le temps. Ce bâtiment du XVIII^e siècle, classé monument historique, offre la convivialité attachante d'une demeure familiale. Un vaste parc arboré de 25 hectares et des jardins encadrent le château, aux élégantes proportions. Tous les bonheurs de la Normandie vous attendent à Audrieu ! Tournez les pages de l'histoire en découvrant les plages du Débarquement, mais aussi Bayeux et la tapisserie de la reine Mathilde, Caen – la cité des ducs de Normandie –, ou encore le mont Saint-Michel, joyau du patrimoine français, sans oublier les plaisirs gastronomiques de la table.

14250 Audrieu, +33 (0)2 31 80 21 52

Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Cette prestation est possible au déjeuner et au dîner

Période d'acceptation du coffret : toute l'année

Attention particulière : 1 menu Gourmet 5 plats, 1 accord mets & vins, 1 bouteille d'eau et les cafés

Le détail

La décoration des chambres est inspirée des couleurs et dessins du XVIII^e siècle.

De la toile de Jouy est tendue sur le mur en tête de lit, donnant un effet tapisserie. Le mobilier, d'inspiration XVII^e et XVIII^e siècle, s'inscrit dans l'histoire et la tradition du Château.

LA FERME SAINT-SIMÉON

Maîtres de Maison Jean-Marie & Christine Baelen



Ce coffret donne droit pour deux personnes à :

Un dîner 3 ou 4 plats, verre(s) de vin ou coupe(s) de champagne

Le détail

Panorama somptueux, nature verdoyante et lumière indéfinissable... installez-vous dans le jardin. Gervaise, artiste peintre native d'Honfleur vous accueille pour des cours de peinture. Elle saura vous faire revivre les émotions picturales du passé.

Cette prestation est possible au déjeuner uniquement

Période d'acceptation du coffret : certaines dates ne sont pas ouvertes à la réservation. Consultez www.cadeaux.relaischateaux.com.

La Ferme Saint-Siméon est renommée pour son environnement bucolique et la belle lumière de l'estuaire de la Seine. Monet et Courbet vinrent y travailler leurs couleurs, quand Baudelaire fuyait le spleen de Paris pour chercher l'inspiration. À deux pas du vieux port d'Honfleur et du musée Eugène-Boudin, La Ferme, aujourd'hui entièrement restaurée, offre un spa exceptionnel et des soins de beauté et de détente à base de produits biologiques tels que le lait ou les pommes de Normandie. « Oh, Saint-Siméon », soupira le peintre Boudin dans l'un de ses carnets. On ne peut qu'aimer ce lieu, et ne le quitter qu'à regret.

20 rue Adolphe-Marais, 14600 Honfleur, +33 (0)2 31 81 78 00

Europe & reste du monde

—
Nous vous invitons à consulter la liste
complète et à jour des établissements
participants à ce coffret sur
www.relischateaux.com/creation.





Sommaire

ALLEMAGNE

- 80 Hotel Stadt Hamburg
- 80 Landhaus Stricker
- 80 Hardenberg BurgHotel
- 80 Johann Lafers Stromburg
- 81 Villa Hammerschmiede
- 81 Hotel Dollenberg
- 81 Residenz Heinz Winkler

ARGENTINE

- 81 Cavas Wine Lodge
- 82 Las Balsas
- 82 EOLO - Patagonia's Spirit

AUTRICHE

- 82 Gasthof Post
- 82 Hotel Restaurant Spa Rosengarten
- 83 Tennerhof Gourmet & Spa de Charme Hotel
- 83 MÖRWALD Hotel am Wagram

BELGIQUE

- 83 Hotel Heritage

CHILI

- 83 Lapostolle Residence

CROATIE

- 84 Lešić Dimitri Palace

ESPAGNE

- 84 Torre del Remei
- 84 El Castell de Ciutat
- 84 Palacio de Luces

- 85 A Quinta da Auga Hotel & Spa
- 85 Valdepalacios
- 85 Son Brull Hotel & Spa

ESTONIE

- 85 The Three Sisters Hotel

GRÈCE

- 86 Elounda Mare Hotel
- 86 Sun Rocks Hotel
- 86 Myconian Ambassador Thalasso Spa
- 86 Myconian Utopia Resort

INDE

- 87 Niraamaya Surya Samudra
- 87 The Malabar House

ITALIE

- 87 Villa Abbazia
- 87 Hôtel Londra Palace
- 88 Château Monfort
- 88 La Meridiana Resort & Golf
- 88 Il Bottaccio
- 88 Bellevue Syrene 1820

JAPON

- 89 La Bécasse
- 89 Otowa restaurant

LIECHTENSTEIN

- 89 Park Hotel Sonnenhof

LITUANIE

- 89 Stikliai Hotel

MAROC

- 90 L'Heure Bleue Palais
- 90 Ksar Char-Bagh
- 90 Riad Fès

MEXIQUE

- 90 Villa María Cristina

PAYS-BAS

- 91 De Lindenhof Restaurant Hotel Lodge

POLYNÉSIE FRANÇAISE

- 91 Le Taha'a Island Resort & Spa

ROYAUME-UNI

- 91 The Vineyard
- 91 Mallory Court
- 92 Isle of Eriska Hotel, Spa & Island

SLOVÉNIE

- 92 Hotel Kendov Dvorec

SUISSE

- 92 Domaine de Châteauevieux
- 92 Hôtel de la Cigogne
- 92 Hôtel Les Sources des Alpes
- 92 Waldhotel Doldenhorn

TURQUIE

- 93 Museum Hotel

ZAMBIE

- 93 Royal Chundu – Luxury Zambezi Lodges

Visitez les établissements participants en images sur le site www.relaischateaux.com/creation.

SCHLESWIG-HOLSTEIN ALLEMAGNE



HOTEL STADT HAMBURG

IDÉAL • Pour arpenter les longues plages de sable fin.

Strandstrasse 2, 25980 Westerland/Sylt,
+ 49 (0)465 185 80

SCHLESWIG-HOLSTEIN ALLEMAGNE



LANDHAUS STRICKER

IDÉAL • Pour vivre des jours tranquilles sur l'île de Sylt.

Boy-Nielsen-Straße 10, 25980 Tinnum/Sylt,
+ 49 (0)465 188 990

BADEN-WÜRTTEMBERG ALLEMAGNE



VILLA HAMMERSCHMIEDE

IDÉAL • Pour arpenter une terre et des châteaux de contes de fées.

Hauptstrasse 162, 76327 Pfinztal-Söllingen,
+ 49 (0)724 060 10

BADEN-WÜRTTEMBERG ALLEMAGNE



HOTEL DOLLEBERG

IDÉAL • Pour un séjour « étoilé » au cœur de la Forêt-Noire.

Dollenberg 3, 77740 Bad Peterstal - Griesbach,
+ 49 (0)780 6780

NIEDERSACHSEN ALLEMAGNE



HARDENBERG BURGHOTEL

IDÉAL • Pour une escapade romantique ou un séjour familial.

Hinterhaus 11 A, 37176 Nörten-Hardenberg,
+ 49 (0)550 398 10

RHEINLAND-PFALZ ALLEMAGNE



JOHANN LAFERS STROMBURG

IDÉAL • Pour explorer les vignobles et les forêts de la vallée du Rhin.

Michel Obentrautstrasse, 55442 Stromberg,
+ 49 (0)6724 93100

BAYERN-CHIEMGAU ALLEMAGNE



RESIDENZ HEINZ WINKLER

IDÉAL • Pour rencontrer l'inventeur de la cuisine vitale alliant gastronomie et bien-être.

Kirchplatz 1, 83229 Aschau im Chiemgau,
+ 49 (0)8052 1799 0

NEUVO CUYO ARGENTINE



CAVAS WINE LODGE

IDÉAL • Pour déguster des vins et explorer les 35 vignobles environnants.

Costaflores S/N, Alto Agrelo, 5507 Lujan de Cuyo,
+ 54 26 1410 6927

PATAGONIA **ARGENTINE**



LAS BALSAS

IDÉAL • Pour découvrir la région des lacs argentins.

Bahía Las Balsas s/n, Q 8407 ZCA Villa La Angostura,
+54 29 4449 4308

PATAGONIA **ARGENTINE**



EOLO - PATAGONIA'S SPIRIT

IDÉAL • Pour admirer les glaciers et les montagnes à perte de vue.

Ruta Provincial N 11 - km 23, 9405 El Calafate - Santa Cruz,
+54 11 4700 0075

TIROL **AUTRICHE**



TENNERHOF GOURMET & SPA DE CHARME HOTEL

IDÉAL • Pour admirer le magnifique panorama sur les montagnes.

Griesenauweg 26, 06370 Kitzbühel,
+43 (0)5356 63181

NIEDERÖSTERREICH **AUTRICHE**



MÖRWALD HOTEL AM WAGRAM

IDÉAL • Pour partir à la découverte de Wagram et de ses vignobles.

Kleine Zeile 13-17, 3483 Feuersbrunn am Wagram,
+43 (0)2738 22980

VORARLBERG **AUTRICHE**



GASTHOF POST

IDÉAL • Pour profiter d'un séjour en famille, du ski, des randonnées, du golf.

Dorf 11, 6764 Lech am Arlberg,
+43 (0)5583 22060

TIROL **AUTRICHE**



HOTEL RESTAURANT SPA ROSENGARTEN

IDÉAL • Pour savourer un séjour sportif au pied du Gaisberg.

Aschauerstrasse 46, 6365 Kirchberg,
+43 (0)5357 4201

WEST-VLAANDERN **BELGIQUE**



HOTEL HERITAGE

IDÉAL • Pour passer un week-end en amoureux à Bruges.

Niklaas Desparsstraat 11, 08000 Bruges,
+32 (0)50 444 444

COLCHAGUA VALLEY **CHILI**



LAPOSTOLLE RESIDENCE

IDÉAL • Pour découvrir le vignoble chilien.

Km 4 Camino Apalta, Valle de Colchagua, Santa Cruz,
+56 72 95 3360

DUBROVNIK-NERETVA **CROATIE**



LEŠIĆ DIMITRI PALACE

IDÉAL • Pour profiter d'un séjour dans le centre historique de Korčula.

Don Pavla Poše 1-6, 20260 Korčula,
+ 385 (0)20 715 560

LLEIDA **ESPAGNE**



EL CASTELL DE CIUTAT

IDÉAL • Pour suivre le rythme des saisons dans les Pyrénées.

Carretera N-260 km 229, 25700 La Seu d'Urgell,
+ 34 973 35 00 00

GIRONA **ESPAGNE**



TORRE DEL REMEI

IDÉAL • Pour se ressourcer sur le chemin de Compostelle.

Cami del Remei 3, 17539 Bolvir,
+ 34 97 214 01 82

PRINCIPADO DE ASTURIAS **ESPAGNE**



PALACIO DE LUCES

IDÉAL • Pour côtoyer les dinosaures du musée du Jurassique.

Ctra. AS-257 S/N, 33328 Lucés-Colunga,
+ 34 98 585 00 80

GALICIA **ESPAGNE**



A QUINTA DA AUGA HOTEL & SPA

IDÉAL • Pour tout oublier dans une ville classée par l'Unesco.

Paseo da Amaia 23b, Urbanización Brandia, 15706 Saint-Jacques-de-Compostelle,
+ 34 98 153 46 36

MALLORCA **ESPAGNE**



SON BRULL HOTEL & SPA

IDÉAL • Pour décompresser à la campagne non loin de superbes plages.

Carretera Palma, km 50, 7460 Pollença,
+ 34 97 153 53 53

TOLEDO **ESPAGNE**



VALDEPALACIOS

IDÉAL • Pour vivre dans une nature pure et un paysage grandiose.

Ctra de Oropesa a Puente del Arzobispo, km 9, 45572 Oropesa,
+ 34 92 545 75 34

TALLINN **ESTONIE**



THE THREE SISTERS HOTEL

IDÉAL • Pour un séjour au cœur de la capitale estonienne.

Pikk 71/Tolli 2, 10133 Tallinn,
+ 372 630 6300

KRÍTI GRÈCE



ELOUNDA MARE HOTEL

IDÉAL • Pour jouir des trois restaurants et de la plage de sable privée.

72053 Elounda,
+30 28410 68200

CYCLADES GRÈCE



MYCONIAN AMBASSADOR THALASSO SPA

IDÉAL • Pour profiter de la vue sur la mer Égée depuis la terrasse.

Platis Gialos, 84600 Mykonos,
+30 22890 24166

CYCLADES GRÈCE



SUN ROCKS HOTEL

IDÉAL • Pour admirer la vue spectaculaire depuis le sommet de Santorin.

Firostefani, 84700 Santorini,
+30 22860 23241

CYCLADES GRÈCE



MYCONIAN UTOPIA RESORT

IDÉAL • Pour se laisser envahir par la splendeur d'une nature préservée.

Elia Beach, 84600 Mykonos,
+30 22890 76060

KERALA INDE



NIRAAMAYA SURYA SAMUDRA

IDÉAL • Pour admirer la vue somptueuse sur la mer d'Arabie.

Surya Samudra, Chowara Thottam, Pulinkudi, 695521 Thiruvananthapuram,
+91 471 226 7333

VENETO ITALIE



VILLA ABBAZIA

IDÉAL • Pour prendre ses quartiers d'été loin de la ville.

Piazza IV Novembre 3, Via Martiri della Liberta 8, 31051 Follina,
+39 04 3897 1277

KERALA INDE



THE MALABAR HOUSE

IDÉAL • Pour découvrir l'art et la culture de la région.

1/269 Parade Road, 682001 Fort Cochin,
+91 484 221 6666

VENETO ITALIE



HÔTEL LONDRA PALACE

IDÉAL • Pour admirer Venise et la lagune depuis la terrasse.

Riva degli Schiavoni, Castello 4171, 30122 Venise,
+39 04 1520 0533

LOMBARDIA **ITALIE**



CHÂTEAU MONFORT

IDÉAL • Pour sillonner le Quadrilatère de la mode.

Corso Concordia 1, 20129 Milan,
+39 02 7767 61

TOSCANA **ITALIE**



IL BOTTACCIO

IDÉAL • Pour trouver la tranquillité dans une retraite luxueuse.

Via Bottaccio 1, 54038 Montignoso,
+39 05 8534 0031

LIGURIA **ITALIE**



LA MERIDIANA RESORT & GOLF

IDÉAL • Pour découvrir la Riviera italienne.

Via Ai Castelli 11, 17033 Garlenda,
+39 01 8258 0271

CAMPANIA **ITALIE**



BELLEVUE SYRENE 1820

IDÉAL • Pour revivre la villégiature des nobles Romains d'autrefois.

Piazza della Vittoria 5, 80067 Sorrento,
+39 08 1878 1024

OSAKA-SHI **JAPON**



LA BÉCASSE

IDÉAL • Pour savourer une cuisine novatrice, mêlant cuisine française et produits japonais.

1F Yuki Bldg., 3-3-9 Hirano-cho, Chuo-ku, 541-0046 Osaka,
+81 (0)647 07 00 70

LIECHTENSTEIN



PARK HOTEL SONNENHOF

IDÉAL • Pour visiter Vaduz et sa luxuriante vallée.

Mareestrasse 29, 09490 Vaduz,
+423 239 02 02

OCHIGI **JAPON**



OTOWA RESTAURANT

IDÉAL • Pour partager la passion du chef pour l'art traditionnel japonais.

3554-7 Nishihara-cho, 320-0826 Utsunomiya,
+81 (0)2 86 51 01 08

VILNIUS **LITUANIE**



STIKLIAI HOTEL

IDÉAL • Pour parcourir les quartiers historiques de Vilnius.

Gaono Str. 7, 01131 Vilnius,
+370 5 264 95 95

MARRAKECH-SAFI **MAROC**



L'HEURE BLEUE PALAIS

IDÉAL • Pour la vue splendide depuis la terrasse de la piscine.

2 rue Ibn Batouta, 44000 Essaouira,
+ 212 (0)524 78 34 34

WILAYA DE FÈS **MAROC**



RIAD FÈS

IDÉAL • Pour visiter Fès, l'authentique.

5 Derb ben Slimane Zerbtana, 30110 Fès,
+ 212 (0)535 94 76 10

MARRAKECH-SAFI **MAROC**



KSAR CHAR-BAGH

IDÉAL • Pour se reposer et se détendre à l'abri du centre-ville.

Djnan Abiad, La Palmeraie, 40000 Marrakech,
+ 212 (0)524 32 92 44

GUANAJUATO **MEXIQUE**



VILLA MARÍA CRISTINA

IDÉAL • Pour découvrir la culture de la région centrale du Mexique.

Paseo de la Presa 76, 36000 Guanajuato,
+ 52 (473) 7312182

OVERIJSEL **PAYS-BAS**



DE LINDENHOF RESTAURANT HOTEL LODGE

IDÉAL • Pour découvrir la campagne hollandaise.

Beulakerweg 77, 8355 AC Giethoorn,
+ 31 (0)521 361444

BERKSHIRE **ROYAUME-UNI**



THE VINEYARD

IDÉAL • Pour découvrir la collection de vins de sir Peter Michael.

Stockcross, RG20 8JU Newbury,
+ 44 (0)1635 528 770

TAHITI **POLYNÉSIE FRANÇAISE**



LE TAHA'A ISLAND RESORT & SPA

IDÉAL • Pour vivre un séjour de rêve dans les îles.

98733 Patio-Taha'a,
+ 689 40 608 400

WARWICKSHIRE **ROYAUME-UNI**



MALLORY COURT

IDÉAL • Pour arpenter le lieu de naissance de Shakespeare.

Harbury Lane, Bishops Tachbrook, CV33 9QB Leamington Spa,
+ 44 (0)1926 330214

ARGYLL **ROYAUME-UNI**



ISLE OF ERISKA HOTEL, SPA & ISLAND

IDÉAL • Pour se relaxer dans un décor naturel magnifique.

Benderloch, PA37 1SD Oban,
+ 44 (0)1631 720371

GENÈVE **SUISSE**



DOMAINE DE CHÂTEAUVIEUX

IDÉAL • Pour une escapade au cœur des vignobles genevois.

16 chemin de Châteauevieux, Peney-Dessus, 1242 Genève-Satigny,
+ 41 (0)22 753 15 11

GORIŠKA **SLOVÉNIE**



HOTEL KENDOV DVOREC

IDÉAL • Pour visiter les grottes karstiques.

Na Gricu 2, 5281 Spodnja Idrija,
+ 386 (0)5 372 5100

GENÈVE **SUISSE**



HÔTEL DE LA CIGOGNE

IDÉAL • Pour séjourner au cœur de Genève entre lac et vieille ville.

17 place Longemalle, 1204 Genève,
+ 41 (0)22 818 40 40

VALAIS/ WALLIS **SUISSE**



HÔTEL LES SOURCES DES ALPES

IDÉAL • Pour s'oxygéner et se relaxer dans les Alpes valaisannes.

Tuftstrasse 17, 3954 Leukerbad/Loèche-les-Bains,
+ 41 (0)27 472 20 00

CAPPADOCIA **TURQUIE**



MUSEUM HOTEL

IDÉAL • Pour découvrir les paysages de Cappadoce en ballon.

Tekelli Mah. 1 Uçhisar, 50240 Nevsehir - Cappadocia,
+90 384 219 2220

BERNE/ BERN **SUISSE**



WALDHOTEL DOLDENHORN

IDÉAL • Pour arpenter l'idyllique vallée de la rivière Kander.

Doldenhornstrasse 26, 3718 Kandersteg,
+ 41 33 675 81 81

KATOMBORA **ZAMBIE**



ROYAL CHUNDU – LUXURY ZAMBEZI LODGES

IDÉAL • Pour vivre dans un sanctuaire de beauté immaculée.

Plot 9003, Nakatindi Road, Livingstone,
+ 27 13 751 1038

Nous vous présentons NOTRE GAMME DE CRÉATIONS

CRÉATION N°2 TABLE DE CHEF



CRÉATION N°4 TABLE D'EXCEPTION



CRÉATION N°10 ÉCHAPPÉE ROMANTIQUE



CRÉATION N°12 SÉJOURS & TABLE DE CHEF



CRÉATION N°16 ÉVASION & SAÛVEURS



CRÉATION N°18 NUIT D'EXCEPTION & GASTRONOMIE



CRÉATION N°22 ESCAPADE GASTRONOMIQUE 2 NUITS



CRÉATION N°28 SÉJOUR SPA, BIEN-ÊTRE & GASTRONOMIE



INFORMATIONS

SUR INTERNET

www.relaischateaux.com/creation

Accédez à votre espace bénéficiaire, consultez la liste à jour des établissements participants à votre coffret et trouvez les réponses à vos questions avec l'aide en ligne.



SUR PLACE

Relais & Châteaux – boutique et réservations
34 av de l'Opéra 75002 Paris

Tél : +33 (0)1 58 18 30 00

Nos conseillers auront le plaisir de vous accueillir du mardi au samedi de 10h à 19h pour vous présenter l'ensemble de nos formules cadeaux. (Fermeture le samedi de 13h à 14h)

SERVICE COMMERCIAL

commercial@relaischateaux.fr

Tél : +33 (0)1 77 48 14 88

Du lundi au vendredi de 9h à 18h (Fermeture le vendredi à 17h)

NOTICE D'UTILISATION DES COFFRETS CADEAUX CREATION RELAIS & CHÂTEAUX

Les coffrets cadeaux CRÉATION Relais & Châteaux (ci-après dénommé le ou les « Coffret(s) ») sont commercialisés par Relais & Châteaux Entreprise (RCE), société par actions simplifiée au capital social de 1.024.515 Euros, dont le siège social est situé 58-60 rue de Prony à 75017 Paris, immatriculée au RCS de Paris sous le numéro 402 003 404 et dont le numéro de TVA intracommunautaire est le FR 09 402 003 404 00025.

RCE exerce l'activité d'agent de voyages et respecte la réglementation applicable à son activité. Elle est immatriculée au Registre des opérateurs de Voyage et de Séjours sous le numéro IM07510112 auprès d'Atout France – 79-81, rue de Clichy – 75009 Paris, justifie d'une garantie financière auprès de l'APST – 15 avenue Carnot, 75017 Paris Cedex, France et est assurée auprès d'HISCOX – 12 quai des queyries CS 41177 33072 Bordeaux.

Pour contacter Relais & Châteaux : Téléphone : +33(0) 1 77 48 14 77 (prix d'un appel local) – E-mail : commercial@relaischateaux.com.

1. QU'EST-CE QU'UN COFFRET ?

Chaque Coffret donne droit à une prestation utilisable dans un établissement Relais & Châteaux participant au programme CRÉATION. La liste des établissements participants est disponible dans le guide inclus dans le Coffret et sur le site www.relaischateaux.com/creation pour le Coffret correspondant. Cette liste est susceptible d'évoluer pendant la durée de validité du Coffret. Dès réception de son Coffret, le bénéficiaire est invité à se rendre sur le site internet www.relaischateaux.com/creation pour consulter les mises à jour. Concernant les établissements participants et leurs dates

d'acceptation des Coffrets, ce sont les informations contenues sur le site www.relaischateaux.com/creation qui font foi.

Le Coffret n'inclut pas le transport jusqu'au lieu de l'établissement sélectionné.

Dans le cas où la prestation inclut un ou des repas, les menus de ceux-ci sont fixés par l'établissement, le bénéficiaire n'ayant pas la possibilité de choisir parmi l'ensemble des plats proposé à la carte.

Le bénéficiaire est informé de ce que la valeur de la prestation peut être différente du prix de vente du Coffret.

Les photographies et descriptifs des établissements présentés dans le guide présent dans le Coffret ne sont pas contractuels. Toute reproduction de ces derniers est interdite.

2. QUELLE EST LA PÉRIODE DE VALIDITÉ D'UN COFFRET ?

Un Coffret est valable deux ans à compter de sa date d'activation dans une sélection d'établissements Relais & Châteaux.

La date de validité du Coffret est consultable sur l'espace bénéficiaire du site www.relaischateaux.com/creation.

Il est recommandé de conserver une preuve d'achat en cas de problème d'activation du coffret cadeau.

3. COMMENT RÉSERVER LA PRESTATION CHOISIE ?

Il est recommandé de réserver le plus tôt possible afin de bénéficier d'un large éventail de dates.

Le bénéficiaire devra prendre directement contact avec l'établissement participant de son choix pour effectuer sa réservation. Il devra indiquer que celle-ci s'effectue dans le cadre d'un Coffret et préciser le type de forfait dont il est bénéficiaire ainsi que le numéro présent au dos de sa carte cadeau.

Le bénéficiaire doit présenter à l'établissement l'original de sa carte cadeau dès son arrivée.

Les conditions de réservation ou d'annulation sont celles de l'établissement. Ce dernier pourra par exemple demander les coordonnées bancaires du bénéficiaire pour confirmer la réservation. Tout changement ou annulation d'une réservation préalablement confirmée ne pourra donc se faire qu'avec l'accord de l'établissement et selon les conditions spécifiques de ce dernier. L'établissement pourra demander le paiement de la taxe de séjour au bénéficiaire lors de son séjour.

Le Coffret est valable tous les jours de la semaine y compris les week-ends (sauf cadeau spécifique semaine) sous réserve des disponibilités et dates d'ouverture de l'établissement.

L'établissement peut restreindre l'acceptation des Coffrets à certaines dates. Pendant les périodes de haute saison et les dates très prisées, certains établissements peuvent exiger la réservation d'un nombre de nuitées minimum supérieur à la prestation du coffret. Le bénéficiaire est invité à consulter le guide présent dans le Coffret et son espace bénéficiaire en ligne.

Dans l'hypothèse où l'établissement participant n'aurait pas de chambre correspondante à la catégorie de chambre incluse dans la prestation, le bénéficiaire pourrait se voir proposer une chambre ou suite de catégorie supérieure moyennant un supplément qu'il règlera directement sur place.

L'établissement est seul responsable de la bonne exécution de la prestation.

4. COMMENT PROLONGER LA PÉRIODE DE VALIDITÉ D'UN COFFRET ?

Un Coffret ne peut en aucun cas être échangé, notamment contre des espèces.

Le bénéficiaire a néanmoins la possibilité, jusqu'à la date limite d'utilisation initiale, de prolonger la durée validité du Coffret sur son espace bénéficiaire moyennant des frais de prolongation (voir les conditions sur le site www.relaischateaux.com/creation).

Ces Coffrets sont sous l'entière responsabilité du porteur, notamment en cas de perte ou de vol.

En cas de non-utilisation dans les délais indiqués, perte, vol ou destruction du Coffret, ni l'acheteur, ni le bénéficiaire ne pourront prétendre à un quelconque remboursement.

L'intégralité des conditions générales de vente des coffrets cadeaux sont disponibles sur le site : www.relaischateaux.com/creation/fr/content/conditions-generales-de-vente.html

CRÉDITS PHOTOS

Page 2 : Géraldine Martens ♦ Page 10 : Rrainbow ♦ Page 12 : Relais & Châteaux ♦ Page 14 : Relais & Châteaux ♦ Page 15 : Cazaudehore « La Forestière », DR ♦ Page 16 : Château de Montreuil ♦ Page 17 : David Grimbert ♦ Page 18 : Emmanuel Goulet ♦ Page 19 : Serge Detalle ♦ Page 20 : Kanny ♦ Page 21 : Jérôme Mondière ♦ Page 22 : Philippe Hahn, Aramis ♦ Page 23 : Hôtel de la Poste, DR ♦ Page 24 : Richard Haughton ♦ Page 26 : Maison Decoret, DR ♦ Page 27 : Bruno Preschetsmisky ♦ Page 28 : dgc photography ♦ Page 29 : Pascal Lattes ♦ Page 30 : Jiva Hill Resort, DR ♦ Page 31 : Hôtel Au Cœur du Village, DR ♦ Page 32 : Seb Montaz ♦ Page 33 : Villa Augusta, DR ♦ Page 34 : Bruno Preschetsmisky ♦ Page 35 : Christophe Bielsa ♦ Page 36 : Joris Adrover – Skillboy ♦ Page 37 : Baumanière Les Baux de Provence, DR ♦ Page 38 : Le Mas des Herbes Blanches, DR ♦ Page 39 : Le Phébus & Spa, DR ♦ Page 40 : Le Couvent des Minimes, DR ♦ Page 41 : Bruno Preschetsmisky ♦ Page 42 : Jean-Michel Sordello ♦ Page 43 : Le Mas Candille, DR ♦ Page 44 : Vertige Photo ♦ Page 45 : Les Bergeries de Palombaggia, DR ♦ Page 46 : Laurent Parrault ♦ Page 47 : Xavier Boymond ♦ Page 48 : Relais & Châteaux ♦ Page 50 : Bruno Fert ♦ Page 51 : Arnaud Chicurel ♦ Page 52 : Le Vieux Logis ♦ Page 53 : Jérôme Mondière ♦ Page 54 : La Grande Maison de Bernard Magrez, DR ♦ Page 55 : Jérôme Mondière ♦ Page 56 : Yoan Chevojon ♦ Page 57 : Christelle Rama ♦ Page 58 : Mélanie Chaigneau ♦ Page 59 : L'Hôtel de Toiras & Villa Clarisse ♦ Page 60 : Géraldine Martens ♦ Page 62 : Éric Dudan ♦ Page 63 : Eric Dudan ♦ Page 64 : Les Hautes Roches, DR ♦ Page 65 : Château de Noirieux ♦ Page 66 : Bielza ♦ Page 67 : Fabrice Rambert ♦ Page 68 : Geraldine Martens ♦ Page 69 : Christian Vallée ♦ Page 70 : Philippe Dannic ♦ Page 71 : Château de Loignéolé ♦ Page 72 : Xavier Mignant ♦ Page 73 : Marilou Daube et Matthieu Raffard ♦ Page 74 : Château d'Audrieu ♦ Page 75 : La Ferme Saint-Siméon ♦ Page 76 : Relais & Châteaux ♦ Page 80 : Hotel Stadt Hamburg ♦ Page 80 : Ydo Sol Images ♦ Page 80 : Hardenberg BurgHotel ♦ Page 80 : Johann Lafer's Stromburg ♦ Page 81 : Villa Hammerschmiede, ARR ♦ Page 81 : Hotel Dollenberg ♦ Page 81 : Relais & Châteaux ♦ Page 81 : Cavas Wine Lodge, ARR ♦ Page 82 : Las Balsas, ARR ♦ Page 82 : Raul Lopez del Valle | Facundo Bengcechea | Jazmine Rossi ♦ Page 82 : Gasthof Post, ARR ♦ Page 82 : Hotel Restaurant Spa Rosengarten, ARR ♦ Page 83 : Tennenhof Gourmet & Spa de Charme Hotel, ARR ♦ Page 83 : Wolf Leeb ♦ Page 83 : Jan Darther ♦ Page 83 : Matt Wilson ♦ Page 84 : Lešić Dimitri Palace ♦ Page 84 : Torre del Remei ♦ Page 84 : Relais & Châteaux ♦ Page 84 : Relais & Châteaux ♦ Page 85 : José Ramon Lorenzo ♦ Page 85 : Valdepalacios ♦ Page 85 : John Britton ♦ Page 85 : The Three Sisters Hotel, ARR ♦ Page 86 : Elounda Mare Hotel | dimitrispoupalos ♦ Page 86 : antonis eleftherakis ♦ Page 86 : Christos Drazos | Myconian Ambassador Thalasso Spa ♦ Page 86 : Christos Drazos ♦ Page 87 : Rajesh Gupta ♦ Page 87 : Tim Griffith ♦ Page 87 : Carlo De Marchi ♦ Page 87 : Hôtel Londra Palace ♦ Page 88 : Stefano Oppo ♦ Page 88 : Philippe Schaff ♦ Page 88 : Paolo Picciotto ♦ Page 88 : Bellevue Syrene ♦ Page 89 : Relais & Châteaux ♦ Page 89 : Otowa restaurant ♦ Page 89 : Park Hotel Sonnenhof ♦ Page 89 : Stikliai Hotel ♦ Page 90 : L'Heure Bleue Palais | Ph.Schaff ♦ Page 90 : P. De Grangy | Ksar Char-Bagh, DR ♦ Page 90 : Klaus Mellenthin 2013 | Riad Fès ♦ Page 90 : Villa María Cristina, ARR ♦ Page 91 : De Lindenhof Restaurant Hotel Lodge ♦ Page 91 : Le Taha'a Island Resort & Spa, ARR ♦ Page 91 : The Vineyard ♦ Page 91 : Mallory Court ♦ Page 92 : Isle of Erika Hotel, Spa & Island, ARR ♦ Page 92 : Hotel Kendov Dvorec, ARR ♦ Page 92 : Domaine de Châteaueux ♦ Page 92 : Pietri Maximid ♦ Page 93 : www.emo-photo.com ♦ Page 93 : Daniel Guy Halmer ♦ Page 93 : ABDUSSELAM SANCAKLI | Museum Hotel ♦ Page 93 : DOOKPHOTO ♦ Page 99 : Yoan Chevojon ♦





Découvrez
nos hôteliers et nos chefs passionnés sur
www.relaischateaux.com/creation
ou flashez le code ci-dessous :



Relais & Châteaux Entreprise, 58-60 rue de Prony, 75017 Paris – France
402 003 404 RCS Paris – Numéro TVA Intracommunautaire : FR 09 402 003 404 00025
Immatriculée au Registre des opérateurs de Voyages et de Séjours sous le numéro IM075110112
auprès d'Atout France – 79-81, rue de Clichy – 75009 Paris