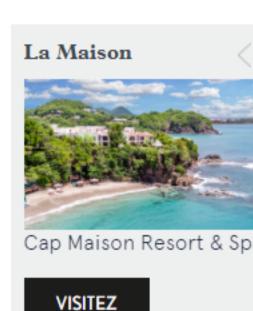
Dix nouvelles maisons rejoignent notre collection

Nous sommes heureux d'accueillir 10 nouveaux membres et de proposer dorénavant une nouvelle destination : l'Égypte. Partageant le goût de l'authenticité et du terroir, ces nouveaux membres portent désormais à 27 le nombre de maisons ayant intégré la famille Relais & Châteaux cette année.





C Alex Fradkin Fogo Island Inn, Terre-Neuve, Canada

PARTAGER CET ARTICLE









Vos hôtes vous invitent à profiter du patrimoine culinaire, culturel et environnemental de leur région, qu'ils ont à coeur de sublimer, de transmettre et de préserver.

Créez d'inoubliables souvenirs avec vos proches dans des cadres chaleureux et respectueux de l'environnement.

« Je me réjouis de l'arrivée de ces 10 nouvelles maisons au sein de Relais & Châteaux, venant compléter notre offre actuelle. Au total en 2023, 27 nouveaux membres ont rejoint l'Association, démontrant le dynamisme de notre réseau et notre souci constant de consolider la qualité et la diversité de l'expérience client au sein de nos propriétés. Nous partageons avec chacune d'entre elles une même vision : rendre le monde meilleur par la table et l'hospitalité. »

Laurent Gardinier, Président de Relais & Châteaux

CHÂTEAU DE LA GAUDE, Aix-en-Provence, France

Comme une ode à l'art de vivre provençal, le Relais & Châteaux Château de la Gaude offre aux épicuriens un sentiment d'évasion à seulement 10 minutes du centre d'Aix-en-Provence. La montagne Sainte-Victoire semble veiller sur cette bastide du XVIIIe siècle, entourée de jardins à la française classés Monuments Historiques, au même titre que la bâtisse principale du domaine. Dans cette adresse où règnent calme et raffinement, la nature, la gastronomie et le vin côtoient les oeuvres d'artistes contemporains, notamment celles de Philippe Pasqua. La propriété est par ailleurs une résidence d'artistes dans laquelle sont exposées des oeuvres, notamment celles de Monsieur Bernard Venet.

Flânez le long de l'allée de chasse aux papillons, perdez-vous au milieu du labyrinthe de buis et admirez les fontaines alimentées par une source d'eau découverte au XIIème siècle. Le charme authentique des extérieurs contraste avec le décor minimaliste des chambres et des suites, réparties entre la bâtisse principale et les longères du château. La maison vous invite également à vivre une expérience insolite en séjournant dans l'une de ses trois cabanes contemporaines donnant sur les vignes. Parmi les 4 restaurants du Château de la Gaude, dirigés par le chef Matthieu Dupuis Baumal, on compte notamment Le Art, une étoile au guide Michelin 2023, avec sa cuisine provençale authentique, ainsi que Kaiseki le second restaurant gastronomique mettant à l'honneur la cuisine japonaise. Les amateurs de vins pourront découvrir les nectars produits sur le domaine en prenant part, s'ils le souhaitent, à une dégustation dans la cave, en visitant le chai et en se promenant au milieu des 19 parcelles de vignes, toutes classées « AOC - Coteaux d'Aixen-Provence ». Un spa entièrement dédié à votre bien-être est à votre disposition, de même qu'une piscine extérieure chauffée (ouverte de mai à septembre), pour parfaire votre expérience.

20 chambres (dont 8 suites)

Le Art - Restaurant gastronomique 1 étoile au guide Michelin 2023 (30 couverts en hiver & 40 couverts en été)

Kaiseki – Restaurant gastronomique japonais (22 couverts)

La Source - Brasserie chic (70 couverts en hiver & 120 couverts en été) Le K – Brasserie japonaise (75 couverts en hiver & 110 couverts en été)

© Richard Haughton