

Les plus beaux hôtels Relais et Châteaux de France

Être estampillé Relais & Châteaux, c'est entrer dans un portefeuille d'établissements hôteliers et gastronomiques de renom, portés par un art de vivre luxueux, des services cinq étoiles et un cadre d'exception. Focus sur cinq des plus beaux hôtels Relais & Châteaux de France.

Le Jiva Hill

Idéalement situé à 10 minutes de l'aéroport de Genève, aux abords de la frontière franco-suisse, le Jiva Hill se love dans le parc naturel régional du Haut-Jura. En toile de fond, le mythique Mont-Blanc. **Entouré par un domaine de 50 hectares, ce Relais et Châteaux exprime une vision moderne du luxe tout en s'intégrant parfaitement dans son environnement.** Fait de bois et de métal, [l'hôtel cinq étoiles](#) s'articule autour de plusieurs bâtisses dans un parc dédié aux loisirs, entre golf 9 trous, courts de tennis, piscine entourée d'une terrasse en teck et base nautique. En son sein, une piscine intérieure, un spa nordique (qui compte parmi les [plus beaux spa de luxe](#) de l'Est de la France), un restaurant gastronomique français et une table italienne. L'occasion de déguster des plats sur les terrasses extérieures, face à une nature préservée et résolument calme.



© Jiva Hill

Le Jiva Hill compte 44 chambres, avec balcon ou terrasse, quatre lodges avec jacuzzi privé et deux suites. L'ensemble de ces

clés, aux lignes graphiques et à l'esprit épuré, est tourné vers le parc. Un véritable séjour apaisant où l'on prend le temps de vivre, idéal par exemple pour [des vacances d'été à la montagne](#).

Baumanière

La destination est digne des plus belles cartes postales du sud. Dans le magnifique village pittoresque des Baux-de-Provence, en plein coeur du massif des Alpilles, Baumanière est entouré de falaises rocheuses, d'oliviers et de garrigue. Porté par ce cadre méditerranéen d'exception, cet hôtel qui fut l'un des tous premiers membres de [Relais et Châteaux](#) abrite des restaurants ultra renommés, notamment le trois étoiles Michelin L'Oustau de Baumanière, emmené par le chef Glenn Viel. Trois menus sont proposés : La Ballade, Flânerie et « 1987 », un Menu 100% végétal, hommage au propriétaire Jean-André Charial qui fut l'un des premiers chefs à décliner des plats végétariens en haute gastronomie. Sans parler de la précieuse cave qui offre 50 000 références... et quelques flacons de 150 ans d'âge.



© Baumanière

Dans le décor bucolique de sa terrasse à l'ombre des mûriers-platanes ou dans l'ambiance chaleureuse et intimiste de sa salle, l'autre table, La Cabro d'Or, par Michel Hulin, propose des recettes provençales revisitées, comme cette bouillabaisse de poulpe en chaud-froid ou un alléchant agneau rôti et confit puis fumé au foin. Les hébergements sont répartis dans diverses demeures au sein de l'immense parc. La bâtisse historique du XVIème siècle abrite 10 chambres, le Manoir du XVIIIème siècle 13 chambres et les propriétés Carita et Flora respectivement 14 et 12 chambres. Un somptueux spa avec tous les équipements nécessaires à la détente est aussi accessible, tout comme 3 vastes piscines extérieures au sein du domaine. A privilégier lors des fortes chaleurs provençales !

Le Cap d'Antibes Beach Hotel

Cet hôtel est une destination à part entière. **Emmené par un style californien, son nouveau design fait écho aux villas de la côte ouest américaine associant lignes géométriques, lumière et peintures blanches immaculées.** A la fois poétique et glamour, rétro et branchée, son ambiance propulse le Cap d'Antibes Beach Hotel au rang des plus beaux écrins de la French Riviera. Difficile de ne pas sortir son téléphone pour photographier chaque espace tant les décorations ont été parfaitement élaborées. La piscine à débordement et la plage privé se dotent de transats et de parasols rose bonbon féminin.



© Cap d'Antibes Beach Hotel

L'évasion se poursuit dans le restaurant étoile Les Pêcheurs, avec ses produits locaux méditerranéens, et Baba, qui oscille entre le Moyen-Orient et le sud de la France. Sans parler des bars où déguster un délicieux cocktail en terrasse. Ce Relais & Châteaux offre 35 magnifiques chambres à l'allure vintage chic. On y trouve du lambris blanc, des salles de bain roses, des objets design et des meubles en bois. Le tout embelli par une lumière douce qui valorise chaque pièce, bref un lieu idoine pour un [week-end romantique](#).

La Côte Saint Jacques

A Joigny dans l'Yonne, non loin de Paris, ce Relais & Châteaux est une étape incontournable pour les gastronomes. Poularde de Bresse à la vapeur de Champagne, boudin noir et purée mousseline, filet de lieu fumé et sauce au vin blanc, blanquette de homard... Voici ce que les invités pourront déguster dans le restaurant deux étoiles Michelin du chef Jean-Michel Lorain et son neveu Alexandre Bondoux. La carte valorise les classiques de cette maison familiale tout en proposant des mets plus distinctifs. Le menu bien-être va quant à lui ravir les amateurs de plats bons pour la santé et riches en saveurs.



© La Côte Saint Jacques

Outre ces expériences gastronomiques de haut vol, ce boutique-hôtel capte l'attention du public par ses 22 chambres et suites, qui jouent sur l'harmonie des couleurs et un luxe discret. Citons aussi l'espace spa, avec piscine entourée par des arches blanches à la mosaïque verte, un hammam au ciel étoilé, un salon tropical à privatiser et un superbe bain bouillonnant avec vue sur l'Yonne, qui coule paisiblement en contrebas de l'hôtel.

Le Richer de Belleval

Direction Montpellier à la découverte du Richer de Belleval. Ce cinq étoiles classé [Relais et Châteaux](#) est une petite pépite hôtelière en plein coeur de la ville. **Préservant ses planchers, ses fresques et ses peintures d'époque, l'hôtel, dans une bâtisse historique en pierre, s'habille d'une décoration princière faite d'ornements dorés et de lustres lumineux, sans jamais tomber dans le luxe ostentatoire.** Cette cohérence architecturale se retrouve dans les 15 chambres et 5 suites, dont l'élégance nous emmène dans un autre temps.



© Richer de Belleval

L'art de vivre à la française se poursuit au restaurant Jardin des Sens. Les frères Jacques et Laurent Pourcel s'appuient sur les saveurs méditerranéennes, avec des fleurs de courgettes aux crustacés et un grenadin de filet de veau, girolles et tartelettes aux ris de veau, oignons doux, abricot et noisettes. Le bistronomique La Canourgue propose pour sa part une cuisine du monde aux multiples influences.

Photo à la Une : © Cap d'Antibes Beach Hotel