

ven 22/05/2026 - 20:38



On en compte 100. "Les 100 plus beaux hôtels du monde" sont au rendez-vous dans le dernier numéro d'Hôtel & Lodge (Bleu Petrol). Depuis le 22 mai, les lauréats des Hôtel & Lodge Awards 2026 sont à découvrir dans les linéaires au prix de 12,50 euros sous la codification 13701. Le bimestriel est présenté en français et en anglais.

100 lieux primés

Ils ont reçu leur récompense le 21 mai lors d'une cérémonie à Paris. La 8e édition des Hôtel & Lodge Awards a consacré un palmarès de 100 finalistes parmi plus de 200 établissements participants. Le jury composé de professionnels du secteur et du voyage ainsi que de journalistes a récompensé neuf lauréats, arrivés en première position des neuf catégories proposées, "par leur singularité, leur degré d'exigence, leur vision de l'art de recevoir", détaille l'éditeur.

Le premier prix de la catégorie architecte revient à Richard Martinet pour Affine Design et le Château La Commaraine (Pommard, Côte-d'Or). Le haut du podium de la catégorie bien-être est pour Six Senses Vana (Uttarakhand, Inde). Les boutiques-hôtels ont leur champion : Son Ermità & Binidufà (Minorque, Espagne). La cheffe de la catégorie du même nom (chef.fe) est Chantel Dartnall pour sa table au Château des Tesnières (Torcé, Ille-et-Vilaine). Par?lio (Paros, Grèce) raffle la mise pour le design. La meilleure lodge a été octroyée à Kamba Africa (République du Congo). Les premiers prix prestige et resort consacrent respectivement le Four

Seasons Hotel George V (Paris) et Cape Sounio (Sounio, Attique, Grèce). Enfin, une distinction spéciale a été décernée à Motu Nao Nao (Raiatea, Polynésie française). Il se voit coiffé du premier prix spécial 2026 villa d'hôtel.

Une nouvelle façon de recevoir

"En 2026, le luxe ne se mesure ni à la taille des suites ni à l'éclat des dorures. Il se ressent. Il se vit dans un instant suspendu, dans un paysage qui apaise, dans une attention sincère qui transforme un simple séjour en expérience mémorable", a constaté Bertrand Le Port, directeur de la rédaction, dans l'édito. La parution montre à votre clientèle des lieux qui incarnent l'hospitalité contemporaine, aux quatre coins du monde.