

Frankreich



### **ROUTES DU BONHEUR Die Stars der Gastronomie von der Provence bis zum Mittelmeer**

Die weltberühmten Küchenchefs Anne Sophie Pic, Glenn Viel, Gérard Passédat und Mauro Colagreco wurden alle im Guide Michelin 2023 mit drei Sternen ausgezeichnet. Sie teilen den Wunsch, die Produkte und Aromen ihrer Region zu präsentieren, sich selbst neu zu erfinden und ihre Speisekarte je nach Jahreszeit zu überarbeiten. Von einem Restaurant zum anderen zu reisen, ist vielleicht die schönste Art, die Provence und die Côte d'Azur zu entdecken. Weil alle ihre Sinne auf dieses Land gerichtet sind, das sie gewählt haben und das sie zum König und zur Königin gemacht hat.



**4 NÄCHTE  
PREIS AUF ANFRAGE\***

Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:

**+1 800 735 2478 \***

\* Prix Total communiqué à titre indicatif au 07/03/2024, calculé sur la base de 2 personnes en chambre double pour un séjour du nombre de nuits indiqué sur cette page par établissement, hors activités conseillées, hors établissements non réservables en ligne et hors restaurants.

\*\* Prix d'un appel local.

1

154 km



2

85 km



3

240 km



4

**1 VALENCE — 1 NACHT**

( 1 mögliches Hotel )

**Maison Pic**

**Restaurant und Hotel in einer Stadt.** Sich von der Welt der Düfte inspirieren lassen, um Soßen mit komplexen Aromen zusammenzustellen; Kindheitserinnerungen wachrufen, indem die Orangenblüte mit der Karotte verschmolzen wird, um sie zu verfeinern oder einen Nachtsch wie ein einfarbiges Gemälde zu gestalten: Die Küche von Anne-Sophie Pic, voller Sensibilität, möchte „feminin“ in einer Welt sein, die noch immer von Männern dominiert wird. Mit ihren Reiseerlebnissen und Begegnungen, Emotionen, die sie geteilt hat, sind ihre Gerichte wahre Kreationen, mit denen diese einzigartige Küchenchefin eine Geschichte erzählt. Genauso ist das Hotel ein eleganter Ort, sowohl zeitgenössisch als auch gastlich, den ein bezaubernder mediterraner Garten umgibt.

**Ruhetage :**

Hotel/„André“: täglich geöffnet. Gourmet-Restaurant: Mittag und Abend von Sonntag auf Dienstag (vom 15. Januar bis 31. Mai) (Nebensaison), Montag, Dienstag mittags, Sonntag abends (vom 1. September bis 25. Dezember).



Relais & Châteaux Mitglied seit 1973  
285, Avenue Victor-Hugo  
26000, Valence  
(Drôme)

**In der Nähe des Hauses**

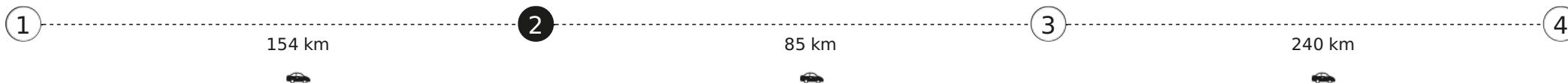
- Scook, die Kochschule von Anne-Sophie Pic (Valence)



**Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:**

**+1 800 735 2478 \***

\*Preis für ein Ortsgespräch



**2 LES-BAUX-DE-PROVENCE — 1 NACHT**

( 1 mögliches Hotel )

**Baumanière Hôtel & Spa**

**Restaurant und Hotel auf dem Land.** Baumanière bleibt ein einzigartiger Ort, der die außergewöhnliche mineralische Natur der Baux-de-Provence offenbart. Es besteht aus fünf Gebäuden, die von Gärten mit mediterranen Essenzen umgeben sind: das Oustau, das historische Zentrum, La Maison de Famille, ein provenzalisches Bauernhaus, das Manoir aus dem 18. Jahrhundert und schließlich Carita und Flora, zwei ländliche Einrichtungen. Es gibt auch zwei Gourmetrestaurants, das Oustau de Baumanière – eine Institution, in der Sie die schlichte, subtile und kreative Küche des Küchenchefs schätzen können – und La Cabro d'Or, ein provenzalisches Restaurant. Das Anwesen verfügt auch über ein Spa, drei Außenpools und einen Tennisplatz.

**Ruhetage :**

Gourmet-Restaurant: Mittwoch und Donnerstag.

„La Cabro d'Or“: Oktober bis Mai, Montag und Dienstag.



Relais & Châteaux Mitglied seit 1958  
 Mas de Baumaniere  
 13520, Les Baux-de-Provence  
 (Bouches-du-Rhône)

**In der Nähe des Hauses**

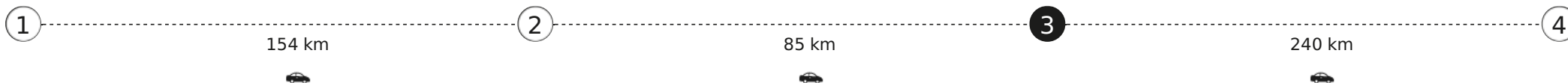
- Mehl von Henri de Pazzis (Saint-Rémy-de-Provence)
- Die Zucht von Aux Pigeons des Costières (Manduel)



**Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:**

**+1 800 735 2478 \***

\*Preis für ein Ortsgespräch



**3** MARSEILLE — 1 NACHT

( 1 mögliches Hotel )

Le Petit Nice-Passedat

**Restaurant und Hotel am Meer.** Marseille mögen, bedeutet, das Mittelmeer mögen, das so untrennbar mit der Stadt verbunden ist wie die Küche von Gérald Passedat. Es beginnt mit Seeanemone, Pelamide, Seeigel, Taschenkrebse und Muscheln. Dann, im Herzen seiner Küche, die Fische. Diese werden hier jeden Morgen frisch gefangen; im Laufe eines Jahres mehr als 65 verschiedene Sorten, die man fast vergessen hatte - Galinette, Chapon, Pagre, Sarran, Denti. Ein absolutes Must ist die „Bouille Abaisse“, leicht, jodhaltig, zephyrisch oder der berühmte Loup Lucie Passedat. Der Meeresblick ist allgegenwärtig, auf der Terrasse und im Restaurant sowie im geräumigen Zimmer, in dem Sie die Weite des Horizonts sehen.

**Ruhetage :**

Hotel/„Le 1917“: Montag, Dienstag mittags, Sonntag abends (vom 6. November bis 1. April). Gourmet-Restaurant: Mittag von Montag auf Mittwoch, Montag abends, Sonntag abends (vom 6. November bis 1. April).



Relais & Châteaux Mitglied seit 1975  
 Anse de Maldormé,  
 Corniche J.-F.-Kennedy  
 13007, Marseille  
 (Bouches-du-Rhône)

**In der Nähe des Hauses**

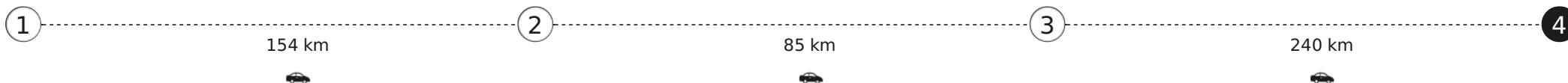
- Kleine lokale Fischer (Vieux-Port)
- La Bouille Abaisse von Gérald Passédat (Marseille)



**Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:**

**+1 800 735 2478 \***

\*Preis für ein Ortsgespräch



**4** MENTON — 1 NACHT

( 1 mögliches Hotel )

**Restaurant Mirazur**

**Restaurant am Meer.** Küchenchef Mauro Colagreco hat sich mit seiner Familie in Menton an der Côte d'Azur niedergelassen und das Mirazur geschaffen. Es ist viel mehr als ein Restaurant, es ist ein mediterranes Anwesen, ein Lebensort, eine Geisteshaltung und eine Lebenseinstellung, bei der die Natur das Maß aller Dinge ist. Der engagierte Küchenchef mit Kultstatus hat das Mirazur als eine kulinarische Destination konzipiert, die sich perfekt in ihre Umgebung einfügt. Hier schöpft er die unzähligen Inspirationen, die seine instinktive und großzügige Küche befruchten. Er ist von den Vorteilen kurzer Lieferwege überzeugt und setzt sich für eine zirkuläre Gastronomie ein. Durch die Verarbeitung von Produkten, die aus dem Gemüsegarten des Mirazur stammen, haucht Mauro Colagreco seiner Kunst Leben ein. Seine Beziehung zu den Elementen, der Natur und dem Einfluss der Gestirne auf sie spiegelt sich in seinen malerischen Gerichten wider. Der Küchenchef und seine Frau Julia laden Sie ein, eine Speisekarte zu entdecken, die vom Rhythmus der Natur bestimmt wird. Abhängig vom jeweiligen Tag stellt sie Kreationen aus Blumen, Wurzeln, Früchten oder Blättern heraus. Genießen Sie ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis, das mit dem Himmel, der Erde und dem gesamten Universum verbunden ist.

**Ruhetage :**

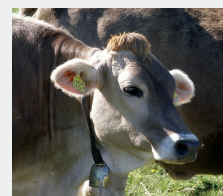
Montag und Dienstag.



Relais & Châteaux Mitglied seit 2013  
30 Avenue Aristide Briand  
06500, Menton  
(Alpes-Maritimes)

**In der Nähe des Hauses**

- René und Sophie Peglion, Käsehersteller (Sospel)
- Die Mirazur-Gärten (Menton)



**Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:**

**+1 800 735 2478 \***

\*Preis für ein Ortsgespräch