



ROUTES DU BONHEUR Die Sterne der französischen Gastronomie rund um Lyon

Sie heißen Blanc, Troisgros, Marcon und Pic. Auf allen Kontinenten bekannte Namen, die für eine französische Küche bürgen, die sich ständig neu erfindet. Große Relais & Châteaux-Köche, gefeiert mit drei Sternen im Michelin-Führer 2020, die ihre Umwelt lieben. Im Zeichen der Gemeinschaftlichkeit bringen sie Sie ihren bevorzugten Erzeugern nahe. Zwischen zwei außergewöhnlichen Mahlzeiten können Sie Märkte und Weinberge, Geflügel, Linsenproduzenten oder Gärtnereien entdecken ...



**4 NÄCHTE
PREIS AUF ANFRAGE***

Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:
+1 800 735 2478 *

* Gesamtpreis als Richtwert zum 11/22/2024, berechnet auf der Grundlage von 2 Personen in einem Doppelzimmer für einen Aufenthalt mit der auf dieser Seite angegebenen Anzahl von Übernachtungen pro Haus, ohne empfohlene Aktivitäten, ohne nicht online buchbare Häuser und ohne Restaurants.

** Preis eines lokalen Anrufs.

1

151 km

2

131 km

3

99 km

4

1 VONNAS — 1 NACHT

(1 mögliches Hotel)

Georges Blanc Parc & Spa

Restaurant und Hotel in einem Dorf. In Vonnas hat Georges Blanc, Küchenchef und visionärer Unternehmer, ein wahres Gourmetdorf um die ursprüngliche Auberge seiner Urgroßeltern herum geschaffen. Zusammen mit seiner Familie interpretiert Blanc die Produkte der Region Bresse immer wieder neu, mit Kreationen wie Vonnas-Pfannkuchen mit Lachs und Kaviar oder das legendäre Geflügel aus Bresse mit Foie Gras. Einer der fünf besten Weinkeller der Welt mit mehr als 135.000 Flaschen kann auf Anfrage besichtigt werden. Auf etwa fünf Hektar entdecken Sie ein traumhaftes Spa, ein neues Wasserspiel an einem Teich und einen großen, landschaftlich gestalteten Park, der nachts beleuchtet ist.

Ruhetage :

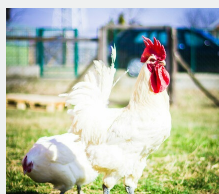
Gourmet-Restaurant: Mittag von Montag auf Donnerstag, Montag abends, Dienstag abends. „L’Ancienne Auberge“: täglich geöffnet.



Relais & Châteaux Mitglied seit 1972
Place du Marché
01540, Vonnas
(Ain)

In der Nähe des Hauses

- In den Gängen des Marktes von Châtillon-sur-Chalaronne
- Cyril Degluaire, leidenschaftlicher Produzent von Bresse-Geflügel (St-Cyr-sur-Menthon)



Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:

+1 800 735 2478 *

*Preis für ein Ortsgespräch



2 OUCHES — 1 NACHT

(1 mögliches Hotel)

Troisgros

Restaurant und Hotel auf dem Land. Troisgros befindet sich mitten auf dem Land am Fuße eines Weinbergs. Das Anwesen besteht aus einem Bauernhaus zum Wohnen, einem Kochstudio zum Kreativsein, einem Restaurant, dem „Le Bois sans Feuilles“ zum gemeinsamen Genießen und einem großen Haus mit italienischem Flair zum Entspannen. Alle Bereiche besitzen modernes Flair und sind umgeben von Wiesen, Wald, Teich, Garten und Obstwiese. Der Geschmack von César, geleitet durch die Einfachheit der Küche, wird zweifellos Inspiration für diese neue Oase gewesen sein.

Ruhetage :

Hotel/Gourmet-Restaurant: Montag und Dienstag. „Le Central“: Montag und Sonntag. „La Colline du Colombier“: Dienstag und Mittwoch.



Relais & Châteaux Mitglied seit 1966
728 route de Villerest
42155, Ouches
(Loire)

In der Nähe des Hauses

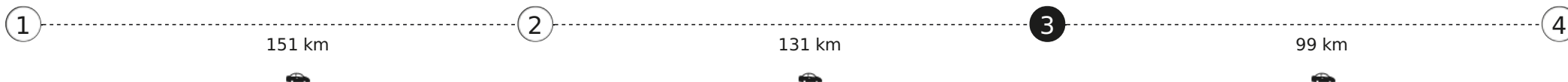
- Weingut Sérol: Wein und Sterneküche (Renaion)
- Die „besten Handwerker Frankreichs“ in den Markthallen von Roanne



Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:

+1 800 735 2478 *

*Preis für ein Ortsgespräch



3 SAINT-BONNET-LE-FROID — 1 NACHT

(1 mögliches Hotel)

Les Maisons Marcon

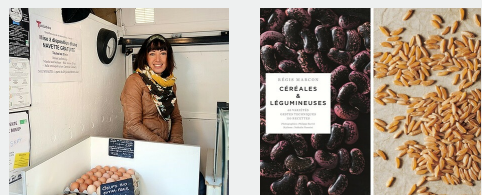
Restaurant und Hotel in einem Dorf. Ein nach allen Seiten offenes Panorama, mit Blick auf die Täler der Ardèche und den Mont du Velay, kennzeichnen das mit „Ecolabel“ ausgezeichnete Haus der Küchenchefs Régis und Jacques Marcon. Die Dekoration ist gradlinig und es gibt zahlreiche Stellen, von denen aus die Betrachtung der umliegenden Berge möglich ist. Erfreuen Sie sich an natürlichem Schwimmen im reinen Wasser des Pools. Régis und Jacques laden Sie zum Genießen ihrer Produkte der Berge ein. Pilze, Gemüse und wilde Kräuter treffen auf grüne Puy Linsen, Flussfische, oder ihre letzte Kreation, „Couci-Couça“ vom Lamm oder Praliné von Steinpilzen.



Relais & Châteaux Mitglied seit 1997
 Larsiallas
 18 Route de Brard
 43290, Saint-Bonnet-le-Froid
 (Haute-Loire)

In der Nähe des Hauses

- Botschafter der grünen Puy-Linsen
- Der Bauernmarkt am Place Albert-Thomas (Saint-Étienne)



Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:

+1 800 735 2478 *

*Preis für ein Ortsgespräch



4 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 Nachtschirm 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

- Die erstaunlichen Aromapflanzen von Laurent Bourgeois (Parnans)
- Christine Vernay, eine außergewöhnliche Winzerin (Condrieu)



Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:

+1 800 735 2478 *

*Preis für ein Ortsgespräch