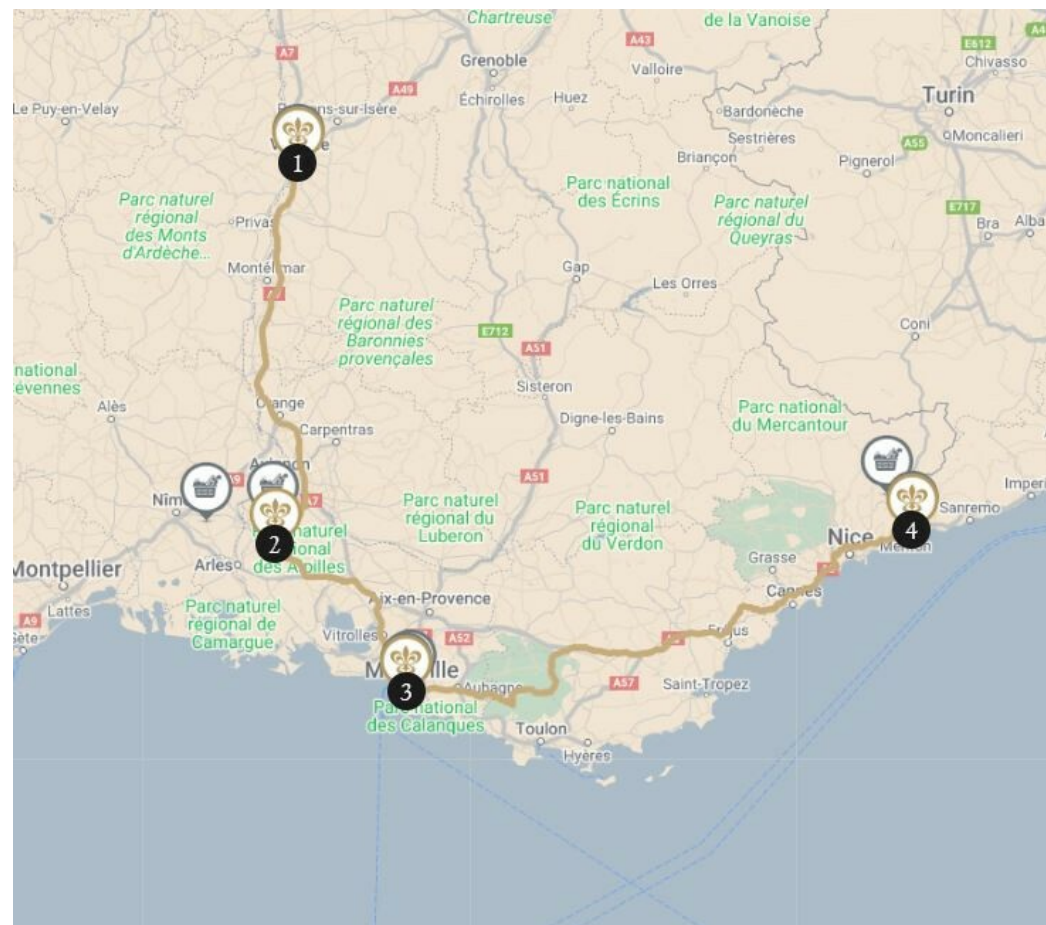


Francia



ROUTES DU BONHEUR Desde La Provenza hasta el Mediterráneo, las estrellas de la gastronomía

Los chefs de renombre mundial como Anne Sophie Pic, Glenn Viel, Gérald Passédat, y Mauro Colagreco tienen en común tres estrellas de la Guía Michelin 2023, un deseo visceral de mostrar los productos y sabores de su región, y el deseo de reinventarse y renovar su menú cada temporada. Viajar de una mesa a otra es quizás la forma más sutil de descubrir La Provenza y la Costa Azul. Porque todos sus sentidos están centrados en esta tierra que han elegido y que los ha hecho reyes y reina.

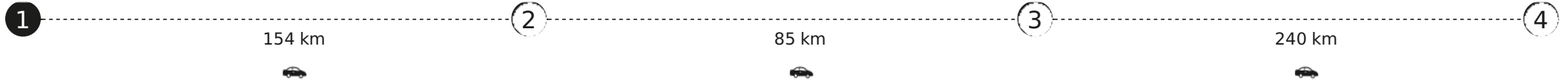


**4 NOCHES
PRECIO PREVIA
PETICIÓN***

Un conserje a su disposición:
+1 800 735 2478 *

* Precio total a título indicativo para el 11/22/2024, calculado sobre la base de 2 personas en habitación doble para una estancia del número de noches indicado en esta página por establecimiento, exceptuando actividades recomendadas, establecimientos no reservables en línea y restaurantes.

** Precio de una llamada local.



1 VALENCE — 1 NOCHE

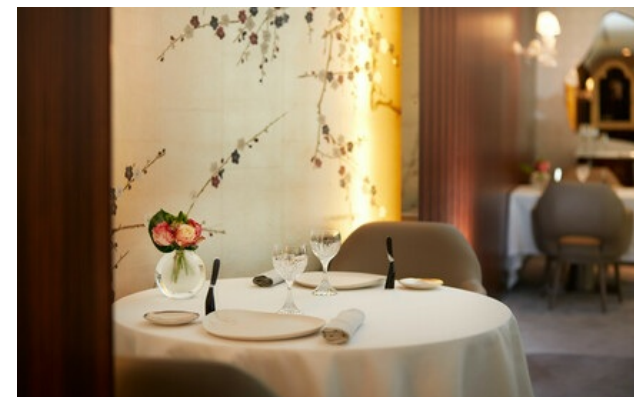
(1 propiedad)

Maison Pic

Restaurante y hotel en una ciudad. Inspirarse en el mundo del perfume para crear salsas con sabores complejos; despertar recuerdos de infancia maridando la flor de naranjo con la zanahoria para sublimarla o hacer un postre como un cuadro monocolor: la cocina de Anne-Sophie Pic, llena de sensibilidad, se reivindica como “femenina” en un mundo aún dominado por los hombres. Enriquecidos por sus viajes y sus hallazgos, portadores de emociones para compartir con sus clientes, sus platos son auténticas creaciones cuya historia explica gustosa esta Chef única. En consonancia con el restaurante, el hotel es un sitio refinado, contemporáneo y acogedor, rodeado de un fascinante jardín mediterráneo.

Descanso semanal :

Hotel/“André”: abierto todo los días. Restaurante gastronómico: almuerzo y cena de domingo a martes (del 15 de enero al 31 de mayo) (temporada baja), lunes, martes mediodía, domingo noche (del 1º de septiembre al 25 de diciembre).



Miembro de Relais & Châteaux desde 1973
285, Avenue Victor-Hugo
26000, Valence
(Drôme)

Cerca de la propiedad

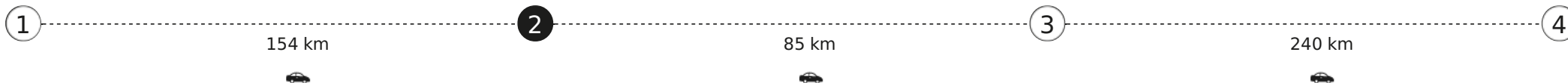
- Scook, la escuela de cocina de Anne-Sophie Pic (Valence)



Un conserje a su disposición:

+1 800 735 2478 *

*El precio de una llamada local



2 LES-BAUX-DE-PROVENCE — 1 NOCHE

(1 propiedad)

Baumanière Hôtel & Spa

Restaurante y hotel en el campo. Baumanière sigue siendo un lugar único abierto a la excepcional naturaleza mineral de Les Baux-de-Provence. Está compuesto por cinco edificios rodeados de jardines de aromas mediterráneos: el Oustau, el centro histórico, La Maison de Famille, una masía provenzal, la mansión del siglo XVIII y, por último, Carita y Flora, dos paraísos rurales. También se compone de dos restaurantes gastronómicos, el Oustau de Baumanière, una institución donde se puede degustar la cocina refinada, sutil y creativa del chef, y La Cabro d'Or, un restaurante provenzal. Asimismo, la propiedad cuenta con un spa, tres piscinas exteriores y una pista de tenis.

Descanso semanal :

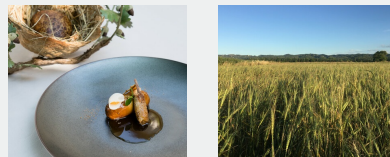
Restaurante gastronómico: miércoles y jueves.
 "La Cabro d'Or": octubre a mayo, lunes y martes.



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

Cerca de la propiedad

- Las harinas de Henri de Pazzis (Saint-Rémy-de-Provence)
- La cría de Aux pigeons des Costières (Mandel)



Un conserje a su disposición:

+1 800 735 2478 *

*El precio de una llamada local



3 MARSELLA — 1 NOCHE

(1 propiedad)

Le Petit Nice-Passedat

Restaurante y hotel a orillas del mar. Amar Marsella es amar el Mediterráneo, tan inseparable de la ciudad como de la cocina de Gérald Passedat. Primero, anémonas de mar, pelámides, erizos de mar y moluscos. Después los pescados, eje central de su cocina. Durante todo el año más de 65 variedades - cuyos nombres a veces ni se recuerdan: bejel, cabracho, pargo, cabrilla y dentón - se pescan aquí, siempre con respeto por los recursos del mar. Entre los platos estrella: la "Bouille Abaisse", ligera, marina, sutil, y también la famosa lubina Lucie Passedat. Las vistas del Mediterráneo son omnipresentes tanto desde la terraza como desde el restaurante y también en su habitación, espaciosa y abierta al horizonte.

Descanso semanal :

Hotel/"Le 1917": lunes, martes mediodía, domingo noche (del 6 de noviembre al 1° de abril). Restaurante gastronómico: almuerzo de lunes a miércoles, lunes noche, domingo noche (del 6 de noviembre al 1° de abril).



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

Cerca de la propiedad

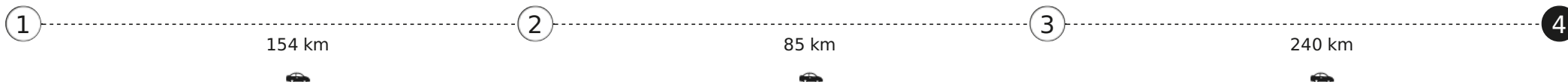
- Los pequeños pescadores locales (Vieux-Port)
- La Bouille Abaisse de Gérald Passedat (Marsella)



Un conserje a su disposición:

+1 800 735 2478 *

*El precio de una llamada local



4 MENTON — 1 NOCHE

(1 propiedad)

Restaurant Mirazur

Restaurante a orillas del mar. Aferrado a la montaña y dominando el mar, este majestuoso edificio de los años treinta se ha convertido en escenario para el arte del Chef Mauro Colagreco. Prolongado en un soberbio jardín en terrazas, ofrece una vista magnífica de Menton y el Mediterráneo. En la cocina, se afanan en crear los platos concebidos por este joven chef, que encuentra su inspiración en las hortalizas raras y los brotes de las huertas del Mirazur, así como en sus orígenes italo-argentinos. Su risotto de quinoa, setas de bosque y crema de parmesano, o los pescados del día acompañados de puré de apio nabo y salsa ahumada nos invitan a vivir experiencias gastronómicas originales.

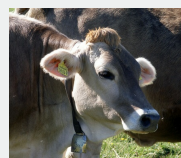
Descanso semanal :
lunes y martes.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2013
30 Avenue Aristide Briand
06500, Menton
(Alpes-Maritimes)

Cerca de la propiedad

- René y Sophie Peglion, productores de queso (Sospel)
- Los jardines del Mirazur (Menton)



Un conserje a su disposición:

+1 800 735 2478 *

*El precio de una llamada local