

ROUTES DU BONHEUR De la Provence à la Méditerranée, les étoiles de la gastronomie

Chefs renommés dans le monde entier, Anne Sophie Pic, Glenn Viel, Gérard Passédat et Mauro Colagreco ont en commun trois-étoiles au Guide Michelin 2023, une envie viscérale de mettre en valeur les produits et les saveurs de leur région, et le désir de se réinventer et de renouveler leur carte à chaque saison. Voyager d'une table à l'autre est peut-être la manière la plus subtile de découvrir la Provence et la Côte d'Azur. Parce que tous leurs sens sont tournés vers cette terre qu'ils ont choisi et qui les a faits rois et reine.



**4 NUITS
PRIX SUR DEMANDE***

Un concierge à votre écoute :
+1 800 735 2478 *

* Prix Total communiqué à titre indicatif au 22/11/2024, 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 NUIT

(1 établissement possible)

Maison Pic

Restaurant et hôtel en ville. S'inspirer de l'univers du parfum pour créer des sauces aux saveurs complexes ; réveiller des souvenirs d'enfance en mariant la fleur d'oranger à la carotte pour la sublimer ou construire un dessert comme un tableau monochrome : la cuisine d'Anne-Sophie Pic, toute en sensibilité, se revendique « féminine » dans un monde encore dominé par les hommes. Riches de ses voyages et de ses rencontres, porteurs d'émotions qu'elle s'emploie à partager, Femme Chef emblématique, ses plats sont de véritables créations dont cette chef unique prend le soin de raconter l'histoire. À l'unisson, l'hôtel est un lieu raffiné, à la fois contemporain et chaleureux, et entouré d'un ravissant jardin méditerranéen.

Fermeture hebdomadaire :

Hôtel/« André » : ouvert tous les jours. Restaurant gastronomique : déjeuner et dîner du dimanche au mardi (du 15 janvier au 31 mai) (en basse saison), lundi, mardi midi, dimanche soir (du 1er septembre au 25 décembre).



Membre Relais & Châteaux depuis 1973
285, Avenue Victor-Hugo
26000, Valence
(Drôme)

Autour de l'établissement

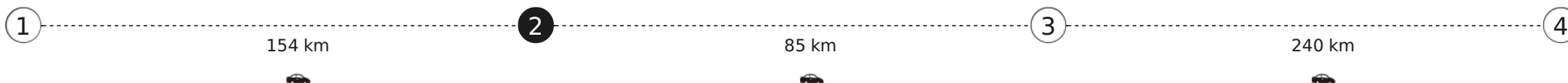
- Scook, l'école de cuisine d'Anne-Sophie Pic (Valence)



Un concierge à votre écoute :

+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local



2 LES-BAUX-DE-PROVENCE — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Baumanière Hôtel & Spa

Restaurant et hôtel à la campagne. Issu de la fusion de La Cabro d'Or et de l'Oustau de Baumanière, Baumanière incarne l'art de vivre en Méditerranée en un lieu magique fréquenté par les plus grandes personnalités du monde culturel et politique, domaine fondé par Raymond Thuilier "monument historique " de la haute gastronomie selon Gault et Millau. Jean-André Charial succède à son grand-père en 1969 et dirigera les cuisines avec brio jusqu'à aujourd'hui. Ayant passé la main cette année, ce chef respecté est devenu désormais maître du domaine. Baumanière demeure un lieu unique ouvert sur l'exceptionnelle nature minérale des Baux-de-Provence. Il est composé de cinq bâtisses entourées de jardins aux essences méditerranéennes: l'Oustau, centre historique, La Maison de Famille, mas provençal, le Manoir du XVIIIe siècle et enfin Carita et Flora, deux écrans champêtres. Ce sont aussi deux restaurants gastronomiques, l'Oustau de Baumanière - une institution où l'on apprécie la cuisine épurée, subtile et créative du chef - et La Cabro d'Or, restaurant de terroir provençal. Le domaine dispose en outre d'un spa, de trois piscines extérieures et d'un court de tennis. Récemment a vu le jour La Place des Artisans avec la Chocolaterie, l'Atelier de Céramiste et la Boutique.

Fermeture hebdomadaire :

« L'Oustau de Baumanière 3* Michelin » est fermé le mercredi et jeudi, toute l'année. « La Cabro d'Or » est fermée de octobre à mai le lundi et mardi.



Membre Relais & Châteaux depuis 1958
 Mas de Baumanière
 13520, Les Baux-de-Provence
 (Bouches-du-Rhône)

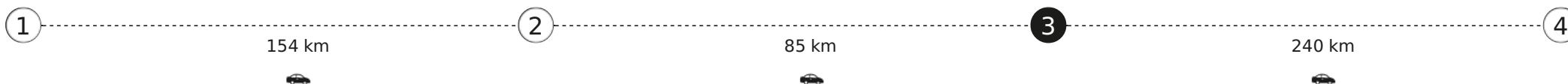
Autour de l'établissement

- Les farines d'Henri de Pazzis (Saint-Rémy-de-Provence)
- L'élevage d'Aux pigeons des Costières (Mandel)



Un concierge à votre écoute :
+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local



3 MARSEILLE — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Le Petit Nice-Passedat

Restaurant et hôtel en bord de mer. Aimer Marseille, c'est aimer la Méditerranée, aussi indissociable de la ville que l'est la cuisine de Gérald Passedat, triplement étoilé. Viennent d'abord anémones de mer, pélamides, oursins et coquillages. Puis, au coeur de sa cuisine, les poissons. Tout au long de l'année, plus de 65 variétés parfois oubliées - la galinette, le chapon, le pagre, le sarran, le denti - sont pêchées ici, dans le respect des ressources marines. Plat fétiche, la Bouille Abaisse, légère, iodée, zéphyrienne, mais aussi le fameux loup Lucie Passedat. Quant à la vue sur la Grande Bleue, elle est omniprésente, de la terrasse comme du restaurant, et jusque dans votre chambre, spacieuse et ouverte sur l'horizon.

Fermeture hebdomadaire :

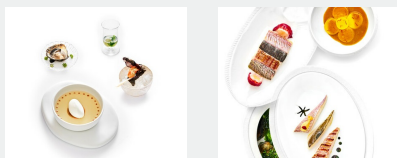
Établissement fermé du dimanche soir au mercredi midi inclus (du 4 novembre 2024 au 10 décembre 2024 inclus).



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

Autour de l'établissement

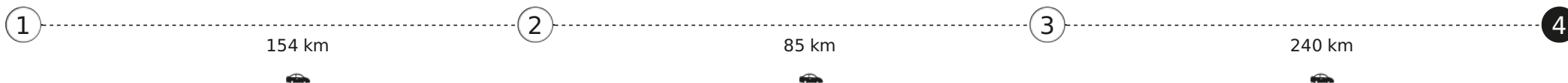
- Les petits pêcheurs locaux (Vieux-Port)
- La Bouille Abaisse de Gérald Passedat (Marseille)



Un concierge à votre écoute :

+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local



4 MENTON — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Restaurant Mirazur

Restaurant en bord de mer. C'est à Menton, sur la Côte d'Azur, que le chef Mauro Colagreco s'est installé avec sa famille et a bâti le Mirazur. Bien plus qu'un restaurant, c'est un domaine méditerranéen, un lieu de vie, une manière de penser et de vivre, avec pour seul guide, la nature. Le chef iconique et engagé a pensé le Mirazur comme une adresse gastronomique parfaitement intégrée à son environnement. Il y puise l'inspiration féconde qui nourrit sa cuisine instinctive et généreuse. Convaincu des bienfaits de l'approvisionnement en circuits courts, il prône une gastronomie circulaire. En travaillant les produits qui proviennent du jardin-verger du Mirazur, Mauro Colagreco insuffle de la vie dans son art. Le rapport qu'il entretient avec les éléments, la nature, l'influence des astres sur celle-ci, se reflète dans ses plats picturaux. Le chef et sa femme Julia vous invitent à découvrir une carte rythmée par le cycle de la nature. Selon le jour, elle met à l'honneur des créations à base de fleurs, de racines, de fruits ou de feuilles. Vivez une expérience culinaire unique, en lien avec le ciel, la terre et l'univers tout entier.

Fermeture hebdomadaire :
lundi et mardi.



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

Autour de l'établissement

- René et Sophie Peglion, producteurs de fromages (Sospel)
- Les jardins du Mirazur (Menton)

**Un concierge à votre écoute :****+1 800 735 2478 ****prix d'un appel local