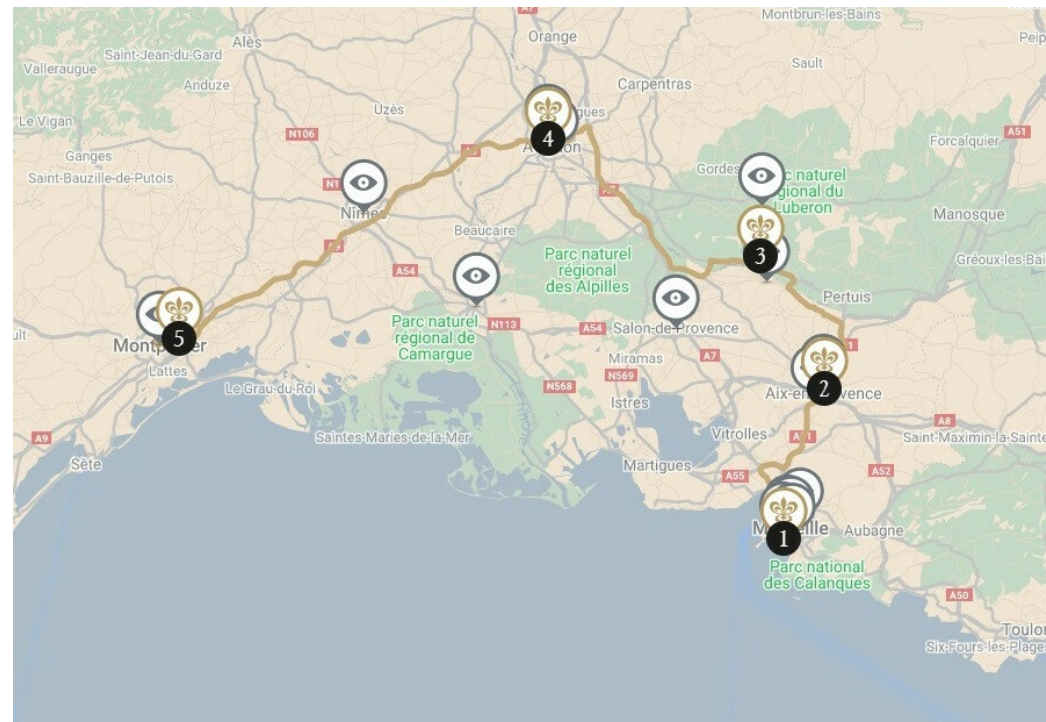




ROUTES DU BONHEUR De Marseille à Montpellier, le Sud tourné vers la culture

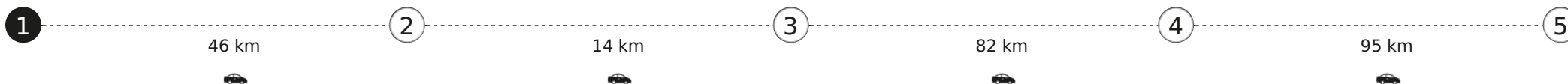
Du Parc national des Calanques aux plaines camarguaises, on s'évade dans des paysages naturels baignés de soleil. Et puis, rapidement, on vient chercher l'ombre salvatrice, celle qui se trouve ici sous les tonnelles ou à l'intérieur des galeries ou des musées. Entre Marseille et Montpellier, l'art se décline avec raffinement et passion. Tourné vers de nouvelles architectures, l'art contemporain, la photographie ou le théâtre. Marseille, Aix-en-Provence, Avignon ou Arles sont des villes magnifiques qui ont su associer art de vivre et culture.



9 NUITS
à partir de
US\$ 4 462,57*

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

* Prix Total communiqué à titre indicatif au 28/07/2024, 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 MARSEILLE — 2 NUITS

(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 Gérard Passedat, triplement étoilée. 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 :

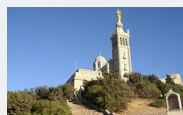
Hôtel/« Le 1917 » : lundi, mardi midi, dimanche soir (du 6 novembre au 1er avril). Restaurant gastronomique : déjeuner du lundi au mercredi, lundi soir, dimanche soir (du 6 novembre au 1er avril).



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

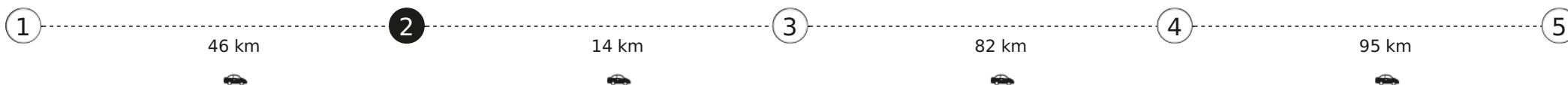
Autour de l'établissement

- L'histoire de la Méditerranée au MUCEM (Marseille)
- Notre-Dame de la Garde
- Découverte de l'Escalette, Jean Prouvé dans les friches (Marseille)
- Sur le Vieux-Port



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

*prix d'un appel local



2 AIX-EN-PROVENCE — 2 NUITS

(2 établissements possibles)

Château de la Gaude

Le Château de la Gaude offre aux épicuriens un sentiment d'évasion à seulement 10 minutes du centre d'Aix-en-Provence. La montagne Sainte-Victoire semble veiller sur cette bastide du XVIIIème siècle, entourée de jardins à la française classés Monuments Historiques, au même titre que la bâtisse principale du domaine. Dans cette adresse où règnent calme et raffinement, la nature, la gastronomie et le vin côtoient les œuvres d'artistes contemporains, notamment celles de Philippe Pasqua. La propriété est par ailleurs une résidence d'artistes dans laquelle des œuvres sont exposées. Flânez le long de l'allée de chasse aux papillons et perdez-vous au milieu du labyrinthe de buis. Le charme authentique des extérieurs contraste avec le décor minimaliste des chambres et des suites, réparties entre la bâtisse principale et les longères du château. Vous pouvez aussi choisir de vivre une expérience insolite en séjournant dans l'une de ses trois cabanes contemporaines donnant sur les vignes. Parmi les 4 restaurants du Château de la Gaude, on compte notamment Le Art, avec sa cuisine provençale authentique, ainsi que Kaiseki, mettant à l'honneur la cuisine japonaise. Les amateurs de vins pourront découvrir les nectars « AOC - Coteaux d'Aix-en-Provence » produits sur le domaine. Pour parfaire votre expérience, un spa entièrement dédié à votre bien-être est à votre disposition.

Fermeture hebdomadaire :

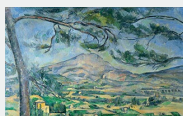
Restaurant : dîner du dimanche au mardi, lundi midi, mardi midi.



Membre Relais & Châteaux depuis 2023
Château de la Gaude
3959 route des Pinchinats
13100, Aix-en-Provence

Autour de l'établissement

- Les œuvres de lumière de la Fondation Vasarely (Aix-en-Provence)
- Aix-en-Provence et l'atelier Cézanne

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

*prix d'un appel local

Villa Gallici

Hôtel et restaurant en ville. Lorsqu'il dut quitter Aix, Paul Cézanne en éprouva le regret, mais sa beauté ne cessa jamais de l'inspirer. Bien d'autres après lui ont succombé au charme de cette ville et de l'atmosphère singulière de la Villa Gallici, résidence florentine. La décoration des chambres, ouvertes sur un jardin empli des parfums de lavande, est somptueuse. La cuisine rend hommage à la Provence et à l'Italie, à l'image du plat iconique : raviolis maison façon vitello tonnato, marinade de tomates confites olives et câpres, poivre citronné et Parmigiano Reggiano. Un séjour aussi sucré que les calissons aromatisés au melon et à l'orange. La Villa Gallici propose même à ses hôtes de les emmener découvrir l'atelier du peintre Cézanne.

Fermeture hebdomadaire :

Restaurant : lundi midi et mercredi midi (hors saison). midi et soir (du 30 septembre au 1er juin) (en basse saison).



Membre Relais & Châteaux depuis 1996
18 Avenue de la Violette
13100, Aix-en-Provence
(Bouches-du-Rhône)

Autour de l'établissement

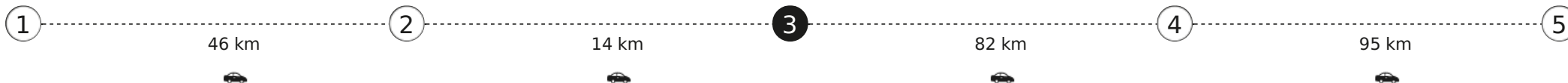
- Les œuvres de lumière de la Fondation Vasarely (Aix-en-Provence)
- Aix-en-Provence et l'atelier Cézanne



Un concierge à votre écoute :

+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local



3 LAURIS — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Domaine de Fontenille

Hôtel et restaurant à la campagne. Voyage imaginaire, rêvé, où les époques se mêlent le temps d'une halte. Maison noble sortie d'un XVIIIe siècle réinventé, protégée par des cèdres centenaires et entourée de sources, de bois et de vignes. Les souvenirs d'enfance et la douceur de la Provence affleurent derrière les miroirs. Les portraits de famille et les bustes antiques côtoient des œuvres d'art contemporain. C'est une invitation à un voyage hors du temps qui se dessine à travers les siècles de Fontenille. Construite entre la fin du XVIe et le début du XVIIe siècle, la bastide de Fontenille figure dès 1638 sur les cadastres avec douze hectares de vigne. C'est au cœur de ce domaine viticole chargé d'histoire que la bastide aixoise vous accueille. L'enfilade des salons du rez-de-jardin s'ouvre sur le parc et la vallée de la Durance, et dix-neuf chambres ont été aménagées dans les étages supérieurs. La cave voûtée du XVIIe siècle s'est transformée en salle de réception tandis que le restaurant, La Cuisine d'Amélie, accueille les résidents de l'hôtel mais aussi les convives extérieurs.



Membre Relais & Châteaux depuis 2019
Route de Roquefranche
84360, Lauris

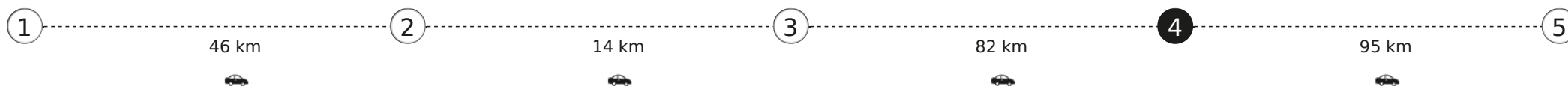
Autour de l'établissement

- Assister au Festival international de Piano de La Roque d'Anthéron
- Le Jardin de la Louve, Bonnieux



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

*prix d'un appel local



4 VILLENEUVE LEZ AVIGNON — 2 NUITS

(1 établissement possible)

Le Prieuré Baumanière

Hôtel et restaurant dans un village. Avec son jardin de curé et ses treilles de glycine, au coeur de la ville médiévale, Le Prieuré de Villeneuve-lez-Avignon a un charme rare. Jean-André et Geneviève Charial, également propriétaires de deux établissements aux Baux-de-Provence, disent de cet ancien couvent qu'il inspire la quiétude et la détente. Dans les différentes chambres et suites la modernité se mêle au patrimoine d'origine. La carte est elle aussi une célébration de la région, avec des plats tels que le pigeon, huîtres, cochon et artichaut, les asperges bio, coquillages, jambon Ibérique et bergamotte, ou encore la pièce du boucher braisée, noisettes et chimichurri. La cuisine du Prieuré enchante les papilles dans un cadre où les sens sont flattés.

Fermeture hebdomadaire :

Restaurant : mardi et mercredi (du 29 mars au 30 avril) (en basse saison).



Membre Relais & Châteaux depuis 1959
7, place du Chapitre
30400, Villeneuve lez Avignon
(Gard)

Autour de l'établissement

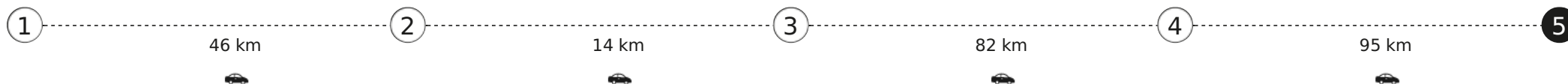
- Le Off, l'autre Festival d'Avignon (Avignon)
- Assister aux Nuits de la Chartreuse, Villeneuve-lès-Avignon



Un concierge à votre écoute :

+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local



5 MONTPELLIER — 2 NUITS

(1 établissement possible)

Hôtel Richer de Belleval

Hôtel et restaurant en ville. C'est à Montpellier, dans la si désirable région d'Occitanie en terre du Languedoc, que l'Hôtel Richer de Belleval dévoile sa grandeur. Minutieusement rénové par les plus grands spécialistes de restauration du patrimoine, cet ancien hôtel particulier du XVIII^e siècle transformé en une véritable maison de famille abrite aujourd'hui un restaurant gastronomique d'excellence et une fondation d'art contemporain. C'est dans un même esprit d'harmonie patrimoniale et artistique que cet hôtel d'exception, ayant en héritage le romantisme du riche siècle des Lumières, dévoile le charme de ses prouesses ornementales et architecturales, reliant dans une atmosphère unique passé et présent, comme l'attestent les 20 chambres luxueuses teintées de classicisme et pimentées de touches fantaisistes et bohèmes. Il est infiniment doux et enrichissant de séjourner dans ce havre de paix proche de la mer Méditerranée. En profitant des vues sur la célèbre place de la Canourgue, il est par ailleurs mémorable d'y déguster la cuisine contemporaine aux saveurs des suds du Jardin des sens, le restaurant des chefs jumeaux Jacques et Laurent Pourcel qui trouvent à l'Hôtel Richer de Belleval un écrin à la mesure de leur expression culinaire.

Fermeture hebdomadaire :

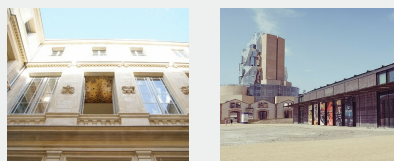
Restaurant principal : déjeuner du dimanche au jeudi, lundi soir, dimanche soir. « La Canourgue » : ouvert tous les jours.



Membre Relais & Châteaux depuis 2019
Place de la Canourgue
34000, Montpellier
(Hérault)

Autour de l'établissement

- Les Rencontres d'Arles, le rendez-vous incontournable de la photo
- À la découverte de la Fondation GGL Helenis

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

*prix d'un appel local