ROUTES DU BONHEUR Saveurs de Toscane et d'Ombrie

Réservez votre itinéraire avec nos concierges et bénéficiez de réductions exclusives

jusqu'à 15% sur certaines nuits

Voyager entre la Toscane et l'Ombrie, c'est s'évader au pays de la gastronomie ! C'est flâner dans des paysages enchanteurs, visiter des villas et des abbayes prodigieuses, contempler des peintures et de fresques extraordinaires, et savourer les meilleurs produits du centre de l'Italie : truffes, jambons crus de Norcia, pâtisseries fines et grands vins du Chianti. Voyager entre la Toscane et l'Ombrie, c'est cheminer dans un monde où chacun de vos sens est en éveil...

7 NUITS

à partir de

US$ 2 359,25*

Un concierge à votre écoute :

+1 800 735 2478 *

* Prix Total communiqué à titre indicatif au 27/07/2024, calculé sur la base de 2 personnes en chambre double pour un séjour du nombrede 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 — 57 km — 2 — 43 km — 3 — 48 km — 4 — 57 km — 5 — 120 km — 6

1 FLORENCE — 2 NUITS

(1 établissement possible)

Huile d'olive, pâtes, pecorino, salumi, truffes et Chianti, le secret de la cuisine toscane se trouve dans ses formidables produits. Il suffit de se rendre au Mercato centrale pour avoir un aperçu de la production locale et de l'infinie possibilité de les cuisiner. Les chefs locaux ne s'y sont pas trompés, cultivant l'art de décliner toutes ces richesses. Alors, que ce soit dans une gelateria, une petite enoteca de quartier ou un restaurant gastronomique, toutes les saveurs sont à l'honneur dans la capitale toscane.

1 — 57 km — **2** — 43 km — 3 — 48 km — 4 — 57 km — 5 — 120 km — 6

2 RADDA IN CHIANTI — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Pieve Aldina

Hôtel et restaurant à la campagne. Au cœur du Chianti, Pieve Aldina incarne l'esprit d'un hameau siennois. Situé sur la Chiantigiana, route des vins qui relie Sienne à Florence, cet hôtel vous invite à profiter pleinement de la Toscane. Entouré de vignes, de cyprès et d'oliviers, la bâtisse principale datant du XIème siècle a autrefois fait office de résidence d'été aux évêques de Sienne. Les sols en terre cuite du bâtiment historique, les plafonds avec poutres apparentes et les jolies arcades sont pour la plupart d'origine. Ils viennent souligner le style local de cette adresse authentique. Ici, les chambres sont spacieuses et offrent une vue imprenable sur la campagne. Le riche patrimoine culinaire régional est à l'honneur dans les deux restaurants avec terrasse, dont l'œnoteca. Après une journée de découvertes dans les caves de la région ou un cours de cuisine pour apprendre l'art des pâtes fraîches, vous pourrez profiter d'un massage relaxant et vous prélasser au bord de la piscine surplombant la vallée.

Membre Relais & Châteaux depuis 2023
Traversa del chianti
Località Santa Maria Novella
53017, Radda in Chianti

Autour de l'établissement

- Le long de la Route du Chianti
- Antica Marcelleria Falorni, Greve in Chianti

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

*prix d'un appel local

1 — 57 km — 2 — 43 km — 3 — 48 km — 4 — 57 km — 5 — 120 km — 6

3 SAN GIUSTINO VALDARNO — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Il Borro

Hôtel et restaurant dans un village. Dans ce superbe domaine toscan de 1100 hectares, le temps semble s'être arrêté. Propriété de Ferruccio Ferragamo, Il Borro est une charmante oasis aux allures de village médiéval comprenant une villa du xixe siècle, une exploitation agricole et des bâtiments de ferme. C'est ici, dans ce paysage typique de la région, que sont produits selon des méthodes traditionnelles d'excellents vins et huiles d'olive bio. Que l'on parcoure les ruelles du village, se repose au bord de la piscine à débordement, savoure les soins du spa Il Borro ou les saveurs de la cuisine recherchée de l'Osteria Del Borro, l'expérience est originale et unique. Authenticité, respect de l'environnement, culture et promotion de l'excellence sont les fondements de la philosophie responsable d'Il Borro.

Fermeture hebdomadaire :

Hôtel : déjeuner du lundi au vendredi et dîner du dimanche au jeudi (du 1er janvier au 14 mars) (en basse saison). Restaurant principal : déjeuners et dîner du dimanche au jeudi (du 1er janvier au 1er mars) (en basse saison), déjeuners (du 15 mars au 11 novembre) (en haute saison). « Il Borro Tuscan Bistro » : dîners et déjeuner du lundi au jeudi (du 1er janvier au 1er mars) (en basse saison).

Membre Relais & Châteaux depuis 2013
Località Borro 1
52024, San Giustino Valdarno
(Toscana)

4 CORTONA (AREZZO) — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Relais Il Falconiere & Spa

Hôtel et restaurant à la campagne. Cyprès, pins parasols, oliviers et vignes à perte de vue, maisons de pierre et murs épousant la couleur des tuiles, le Relais Il Falconiere & Spa concentre sur son domaine tous les parfums et les beautés de la Toscane. Située à mi-chemin entre Arezzo et Pérouse, à proximité de la très belle cité étrusque de Cortone, la propriété de Silvia et Benedetto Baracchi est une adresse rare qui cultive discrétion et raffinement. Disposées autour de la maison de campagne du XVIIe siècle, entre l'ancienne ferme et la nouvelle villa contemporaine, les chambres et suites ont chacune leurs propres caractéristiques et décoration. Le restaurant Il Falconiere occupe l'ancien jardin d'hiver, et son duo de chefs Silvia Baracchi et Richard Titi y favorise une approche locale et durable de la gastronomie. L'huile d'olive et le vin produits au cœur de la propriété familiale se retrouvent également dans les soins prodigués au Thesan Etruscan Spa. Le bien-être se décline ici sous toutes ses formes.

Membre Relais & Châteaux depuis 1998
Località San Martino a Bocena n.370
I-52044, Cortona (Arezzo)
(Toscana)

Autour de l'établissement

- Santa Maria delle Grazie, Calcinaio
- Le patrimoine étrusque de Cortona

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

*prix d'un appel local

1 — 57 km — 2 — 43 km — 3 — 48 km — 4 — 57 km — 5 — 120 km — 6

5 PERUGIA — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Borgo dei Conti Resort

Hôtel et restaurant à la campagne. La nature verdoyante de l'Ombrie, ce « jardin de l'Italie », crée un cadre somptueux pour cette ancienne forteresse du Moyen Âge. Entouré d'un parc planté d'arbres centenaires et d'oliviers, cet ensemble de bâtiments néogothiques, et sa chapelle de style baroque, impressionne par son allure et séduit par son hospitalité. À l'extérieur, la piscine, les patios fleuris et les allées ombragées offrent calme et fraîcheur. À l'intérieur, le décor contemporain des chambres et l'élégance des salons contribuent eux aussi à cette atmosphère reposante. Le restaurant propose une cuisine traditionnelle dans une belle salle voûtée ou sur la terrasse surplombant les collines.

Membre Relais & Châteaux depuis 2013
Strada Montepetriolo, 26
06132, Perugia

Autour de l'établissement

- Cours autour du chocolat, École du chocolat Perugina (Pérouse)
- Caffè-Pasticceria Sandri, Pérouse

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

*prix d'un appel local

1 — 57 km — 2 — 43 km — 3 — 48 km — 4 — 57 km — 5 — 120 km — 6

6 NORCIA — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Palazzo Seneca

Hôtel et restaurant en ville. Fondée 600 ans avant Rome et située dans le Parc national des Monts Sibyllins, Norcia, ville natale de saint Benoît aux remparts médiévaux encore intacts, est la capitale italienne de la truffe noire. C'est ici que la famille Bianconi vous accueille depuis 1850. Construit au xvie siècle, le Palazzo Seneca raconte l'histoire de l'Ombrie. Les meilleurs artisans d'Italie l'ont restauré avec des matériaux de la région, créant une harmonie parfaite entre couleurs et lumières, tradition et design. Les senteurs du jardin d'herbes aromatiques, les saveurs des produits locaux et l'environnement privilégié servent d'inspiration à la cuisine de l'élégant restaurant Vespasia.

Membre Relais & Châteaux depuis 2010
Via Cesare Battisti 10
06046, Norcia
(Umbria)

Autour de l'établissement

- Les truffes noires d'Ombrie
- À la découverte de la charcuterie, balade le long du Corso Settorio (Norcia)

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

*prix d'un appel local