

Francia



ROUTES DU BONHEUR Dalla Provenza al Mediterraneo, i protagonisti della gastronomia

Anne Sophie Pic, Glenn Viel, Glenn Viel, Gérard Passédat, e Mauro Colagreco - chef rinomati in tutto il mondo - hanno in comune le tre stelle nella Guida Michelin 2023, un desiderio viscerale di valorizzare i prodotti e i sapori della loro regione, e la voglia di reinventarsi e rinnovare il loro menù a ogni stagione. Passare da un tavolo all'altro è forse il modo migliore per scoprire la Provenza e la Costa Azzurra perché tutti i sensi sono rivolti verso questa terra che hanno scelto e che li ha resi re e regine.



4 NOTTI
PREZZO SU RICHIESTA*

Un concierge al vostro servizio:
+1 800 735 2478 *

* Prix Total communiqué à titre indicatif au 07/03/2024, 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 NOTTE

(1 dimora possibile)

Maison Pic

Ristorante e hotel in città. Ispirarsi all'universo del profumo per creare delle salse dai sapori complessi; destare ricordi d'infanzia sposando il fiore d'arancio alla carota per sublimarla o comporre un dessert come una tela monocromatica: la cucina di Anne-Sophie Pic, tutta sensibilità, si rivendica «femminile» in un mondo ancora in mano agli uomini. Arricchiti dai suoi viaggi e dai suoi incontri, portatori di emozioni che cerca sempre di condividere, i suoi piatti sono delle vere e proprie creazioni la cui storia racconta volentieri questa Chef unica. In sintonia col ristorante, l'hotel è un luogo raffinato, moderno e accogliente, circondato da un bel giardino mediterraneo.

Chiusura settimanale :

Hotel/"André": aperto tutti i giorni. Ristorante gastronomico: pranzo e cena dal domenica al martedì (dal 15 gennaio al 31 maggio) (bassa stagione), lunedì, martedì pranzo, domenica sera (dal 1° settembre al 25 dicembre).



Membro Relais & Châteaux dal 1973
285, Avenue Victor-Hugo
26000, Valence
(Drôme)

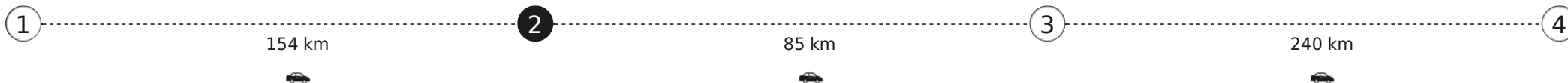
Nei pressi della dimora

- Scook, la scuola di cucina di Anne-Sophie Pic (Valence)



**Un concierge al vostro servizio:
+1 800 735 2478 ***

*Costo di una chiamata urbana



2 LES-BAUX-DE-PROVENCE — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)

Baumanière Hôtel & Spa

Ristorante e hotel in campagna. Baumanière è un luogo unico, che accoglie come parte integrante l'eccezionale natura minerale di Les Baux-de Provence. Si compone di cinque edifici circondati da giardini dai profumi del Mediterraneo: Oustau, centro storico, La Maison de Famille, tipico mas provenzale, Manoir, risalente al XVIII secolo, e infine Carita e Flora, dall'atmosfera bucolica. Sono presenti anche due ristoranti gastronomici, l'Oustau de Baumanière, un'istituzione in cui degustare la cucina raffinata, delicata e creativa dello chef, e La Cabro d'Or, ristorante tipico provenzale. La tenuta dispone anche di una spa, tre piscine all'aperto e un campo da tennis.

Chiusura settimanale :

Ristorante gastronomico: mercoledì e giovedì.

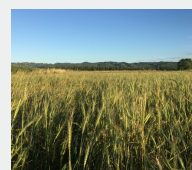
"La Cabro d'Or": da ottobre a maggio, lunedì e martedì.



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

Nei pressi della dimora

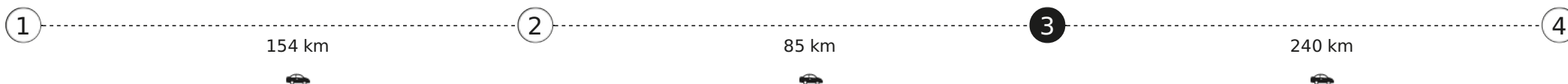
- Le farine di Henri de Pazzis (Saint-Rémy-de-Provence)
- L'allevamento dei piccioni viaggiatori delle Costières (Manduel)



Un concierge al vostro servizio:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana



3 MARSIGLIA — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)

Le Petit Nice-Passedat

Ristorante e hotel sul mare. Amare Marsiglia è amare il Mediterraneo, indissociabile dalla città, come la cucina di Gérald Passedat. In primis, anemone di mare, palamite, ricci e molluschi. Poi, nel cuore stesso della sua cucina, i pesci. Nell'arco dell'anno più di 65 varietà, i cui nomi certe volte si fa fatica a ricordare - la gallinella, lo scorfano rosso, il pagro, la perchia, il dentice - vengono pescate qui, nel rispetto delle risorse marittime. Piatto forte la «Bouille Abaisse», leggera, con sapore di mare, sottile, ma anche il noto branzino alla Lucie Passedat. La vista sul Mediterraneo, è onnipresente, sia dal terrazzo, sia dal ristorante e dalla vostra camera, spaziosa e aperta sull'orizzonte.

Chiusura settimanale :

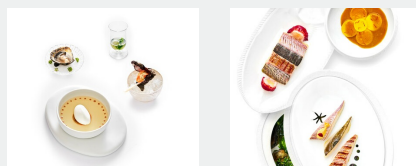
Hotel/"Le 1917": lunedì, martedì pranzo, domenica sera (dal 6 novembre al 1° aprile). Ristorante gastronomico: pranzo dal lunedì al mercoledì, lunedì sera, domenica sera (dal 6 novembre al 1° aprile).



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

Nei pressi della dimora

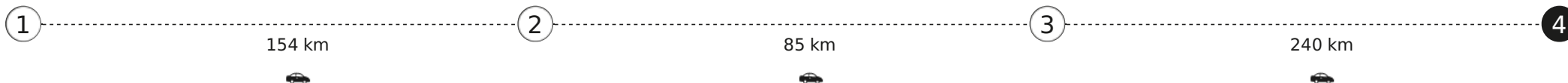
- I piccoli pescatori locali (Porto Vecchio)
- La Bouille Abaisse di Gérald Passédat (Marsiglia)



Un concierge al vostro servizio:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana



4 MENTON — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)

Restaurant Mirazur

Ristorante sul mare. Aggrappato alla montagna e a picco sul mare, questo maestoso edificio degli anni '30 è diventato il centro d'espressione dello Chef Mauro Colagreco. Dotato di un superbo giardino terrazzato, offre una vista spettacolare su Menton e sul Mediterraneo. In cucina, ci si dà da fare per creare i piatti ideati da questo giovane Chef che attinge la sua ispirazione sia dalle verdure rare e le piante dell'orto del Mirazur che dalle sue origini italo-argentine. Il suo risotto di quinoa, con funghi di bosco e crema di parmigiano o anche il pesce fresco di giornata con crema di sedano-ropa e salsa affumicata sono altrettanti inviti a vivere delle esperienze gustative originali.

Chiusura settimanale :
lunedì e martedì.



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

Nei pressi della dimora

- René e Sophie Peglion, produttori di formaggio (Sospel)
- I Giardini del Mirazur (Mentone)



Un concierge al vostro servizio:
+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana