

Francia



**ROUTES DU BONHEUR Da Bordeaux verso l'Aubrac: sport, campagna e tradizioni**

In bicicletta, su una due cavalli o in aria, questa Route du Bonheur scorre al ritmo impetuoso delle cantine di Bordeaux, degli incontri edonistici nel cuore dei vigneti e delle spiagge sotto la maestosa duna di Pyla. Raggiungerete poi l'entroterra aquitano per un viaggio attraverso il Périgord, lungo la Dordogna.

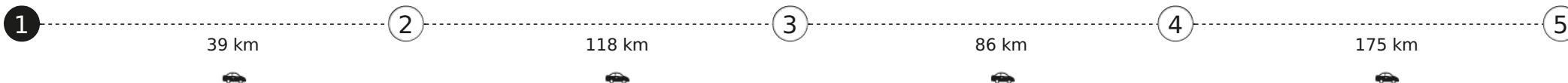
Una volta sugli altipiani del Quercy e del Larzac, i ritmi diventano più tranquilli. Una deviazione al sublime Musée Soulage e alle facciate medievali poco note di Rodez, ed eccovi arrivati sulle Causse, un paesaggio deserto, silenzioso, mozzafiato.



**5 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 BOULIAC — 1 NOTTE**

( 1 dimora possibile )

## Le Saint-James Bouliac

**Hotel e ristorante in un borgo.** Nel bel villaggio di Bouliac, gli edifici costruiti nel 1989 dal noto architetto Jean Nouvel ospitano Le Saint-James, nel cuore stesso di un giardino profumato di limoni e di rose antiche. Ispirati agli antichi essiccatoi di tabacco, quattro edifici collegati da una galleria definiscono uno spazio contemporaneo dalle linee pure. In lontananza si scorge la foresta delle Lande di Guascogna, il più vasto insieme di pini marittimi in Europa. La gastronomia è un atout importante del Saint-James: lo Chef propone una cucina saporita a base di prodotti locali e freschi, esaltati dai vini della notevole cantina e dalla vista panoramica su Bordeaux.

**Chiusura settimanale :**

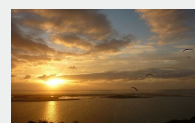
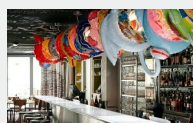
Ristorante principale: pranzo, lunedì sera, domenica sera.



Membro Relais & Châteaux dal 1978  
3, place Camille Hostein  
33270, Bouliac  
(Gironde)

### Nei pressi della dimora

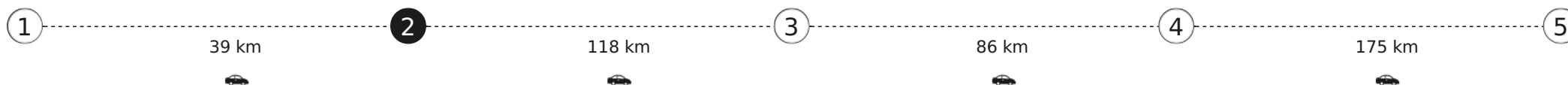
- Litorale cementato
- Rooftop di tendenza
- Somewhere, upon the Sea...
- Over the moon



**Un concierge al vostro servizio:**

**+1 800 735 2478 \***

\*Costo di una chiamata urbana



**2 SAINT-EMILION — 1 NOTTE**

( 1 dimora possibile )

## Hôtel de Pavie

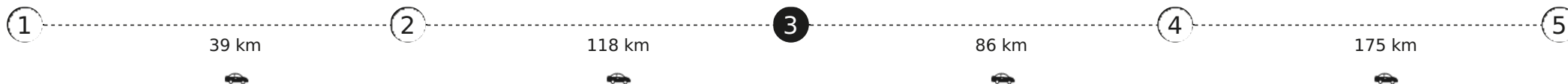
**Hotel e ristorante in un borgo.** Tappa imprescindibile lungo la strada dei “Grand Cru”, l’incantevole borgo medievale di Saint-Emilion è feudo dell’Hôtel de Pavie, una residenza dall’atmosfera intima ed elegante. Con il suo ristorante gourmet che serve un menù firmato Yannick Alléno, rappresenta una sosta privilegiata per gli amanti della buona tavola, a soli 40 minuti da Bordeaux. Le camere e le suite si articolano intorno a 3 edifici: la Maison du Clocher, vicino alla celebre chiesa monolitica alla quale deve il nome; al livello inferiore la Maison de Village, storica dimora in stile inglese con tetto in tegole romane e, accanto, la Maison des Suites arredata in uno stile contemporaneo che esalta il carattere di questa antica “maison de négoce” del XVIII secolo. La Table de Pavie reinterpreta i codici dell’alta cucina di Bordeaux, in un dialogo appassionante con i vigneti limitrofi. Potete contemplarli dalla terrazza sopraelevata, dalla quale si gode anche di una vista impareggiabile sui tetti della città.

**Chiusura settimanale :**

Ristorante principale: lunedì, mercoledì pranzo, giovedì pranzo, domenica.



Membro Relais & Châteaux dal 2003  
5, Place du Clocher  
33330, Saint-Emilion  
(Gironde)



**3 TRÉMOLAT — 1 NOTTE**

( 1 dimora possibile )

## Le Vieux Logis

**Hotel e ristorante in un borgo.** Henry Miller amava e conosceva la Francia meglio di tanti Francesi. In cerca di luoghi insoliti che ne stimolassero l'ispirazione, arrivò in quest'hotel nel cuore del Périgord nero per restarci una settimana, ma ci trascorse un mese intero. Nell'antico essiccatoio di tabacco trasformato in sala da pranzo, o all'aria aperta, sotto i tigli, lo spirito di Miller aleggia ancora nel ristorante e lo impregna. Come lui, apprezzerete la quiete di questo antico priorato coi suoi bei giardini, il suo ruscello canterino e la piscina naturale, dove potrete nuotare. Le giornate scorrono in un'atmosfera informale fino alla degustazione, in serata, di alcuni ottimi vini regionali.

**Chiusura settimanale :**

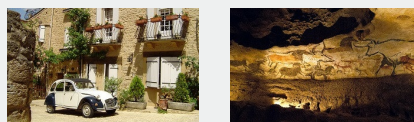
Ristorante principale: mercoledì e giovedì (dal 1° settembre al 30 giugno). "Le Bistrot de la Place": lunedì e martedì (dal 1° settembre al 30 giugno).



Membro Relais & Châteaux dal 1955  
81 Rue des Ecoles  
24510, Trémolat  
(Dordogne)

**Nei pressi della dimora**

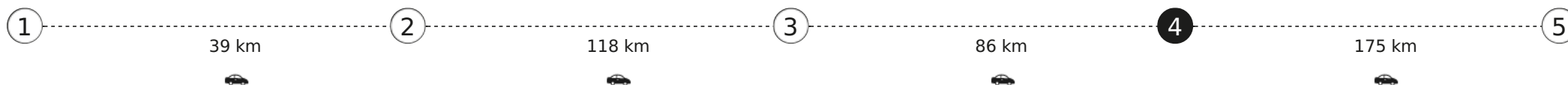
- Trionfo della Preistoria
- Il Périgord a bordo della 2 CV



**Un concierge al vostro servizio:**

**+1 800 735 2478 \***

\*Costo di una chiamata urbana



**4 LACAVE — 1 NOTTE**

( 1 dimora possibile )

## Château de la Treyne

**Hotel e ristorante ai margini di un fiume.** La torre di questo castello è così vicina al fiume che sembra galleggiare sulle acque. Situato tra il Lot - soprannominato «terra delle meraviglie» - e la Dordogna - che annovera oltre mille castelli - il Château de la Treyne è un luogo di soggiorno ideale per partire alla scoperta di una regione eccezionale. Lo chef rivisita la cucina del territorio, elaborando ovviamente il foie gras o l'agnello dei Causses del Quercy. Questa squisita cena vi verrà servita nel grande salone Louis XIII o sulla terrazza sovrastante la Dordogna. Riempitevi i polmoni di aria pura e aprite bene gli occhi per catturare lo scenario maestoso.

**Chiusura settimanale :**

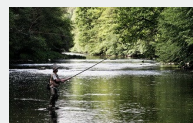
Ristorante: pranzo dal martedì al sabato e mercoledì sera.



Membro Relais & Châteaux dal 1993  
46200, Lacave  
(Lot)

**Nei pressi della dimora**

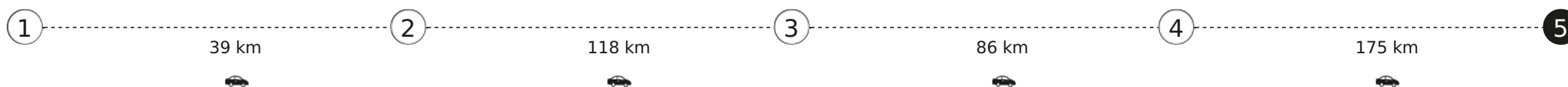
- Buona pesca!



**Un concierge al vostro servizio:**

**+1 800 735 2478 \***

\*Costo di una chiamata urbana



**5** LAGUIOLE — 1 NOTTE

( 1 dimora possibile )

## Le Suquet, Sébastien Bras

**Ristorante e hotel in campagna.** Alla guida del Suquet dal 2009, Sébastien Bras traccia una via che non si discosta da quella intrapresa da suo padre. La sua cucina intuitiva e precisa non ha cessato di far amare i tesori di un mondo vegetale che canta la terra del massiccio dell'Aubrac. La fantasia si concretizza in concordanze sottili e armonie che esprimono tutte le sfaccettature della vita. Il contrasto tra il bianco madreperla del pesce rospo e il sugo di olive nere evoca gli sprazzi luminosi nei cieli plumbei d'Aubrac; il vostro piatto è un frammento di universo. La natura è al centro della ricerca quotidiana della famiglia Bras.

### Chiusura settimanale :

Hotel: lunedì e martedì. Ristorante gastronomico: pranzo dal lunedì al mercoledì, lunedì sera, martedì sera, lunedì e martedì (dal 3 luglio al 4 settembre).



Membro Relais & Châteaux dal 1994  
Route de l'Aubrac  
12210, Laguiole  
(Aveyron)

### Nei pressi della dimora

- Relais & Châteaux Restaurant Serge Vieira
- Pranzo dai Bras, in compagnia di Soulages, Rodez
- La Cooperativa dei formaggi dell'Aubrac



**Un concierge al vostro servizio:**

**+1 800 735 2478 \***

\*Costo di una chiamata urbana