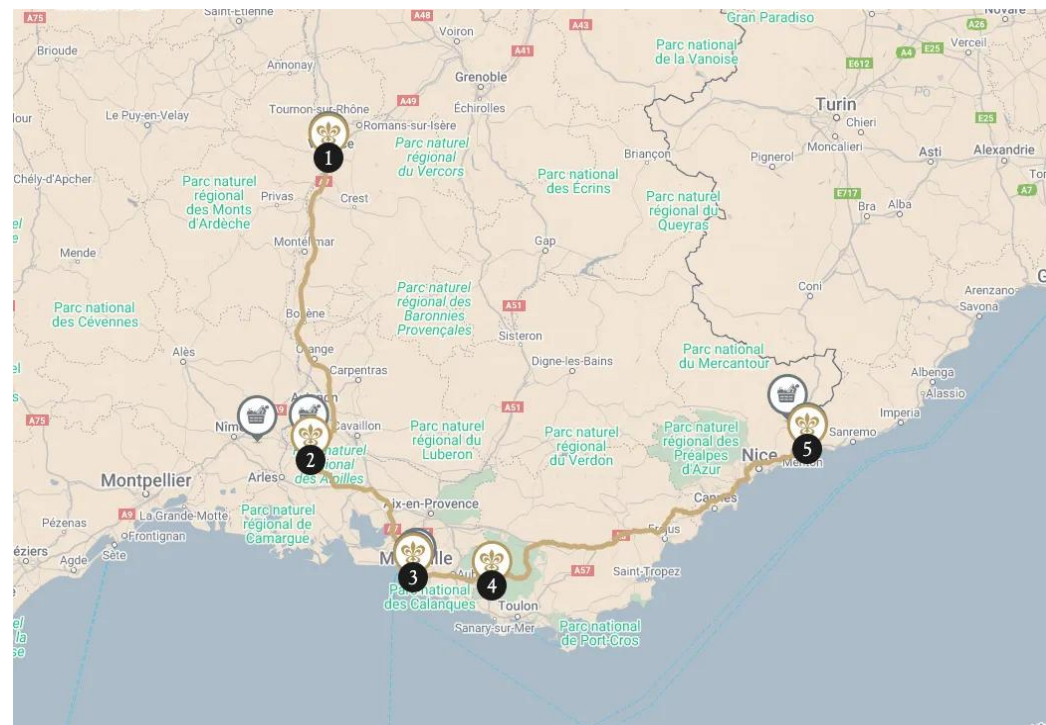


Frankreich



ROUTES DU BONHEUR Die Stars der Gastronomie von der Provence bis zum Mittelmeer

Die weltberühmten Küchenchefs Anne Sophie Pic, Glenn Viel, Gérard Passédat, Fabien Ferré und Mauro Colagreco wurden alle im Guide Michelin mit drei Sternen ausgezeichnet. Sie teilen den Wunsch, die Produkte und Aromen ihrer Region zu präsentieren, sich selbst neu zu erfinden und ihre Speisekarte je nach Jahreszeit zu überarbeiten. Von einem Restaurant zum anderen zu reisen, ist vielleicht die schönste Art, die Provence und die Côte d'Azur zu entdecken. Weil alle ihre Sinne auf dieses Land gerichtet sind, das sie gewählt haben und das sie zum König und zur Königin gemacht hat.

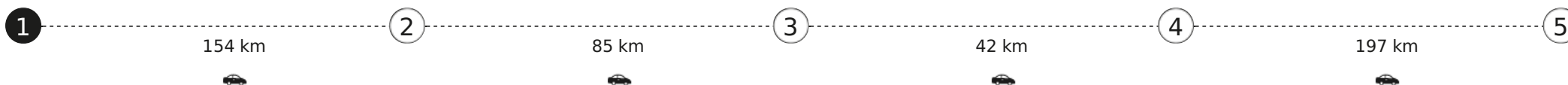


**5 NÄCHTE
PREIS AUF ANFRAGE***

Ein Concierge steht Ihnen gerne zur
Verfügung:
+1 800 735 2478 *

* Gesamtpreis als Richtwert zum 02/17/2026, berechnet auf der Grundlage von 2 Personen in einem Doppelzimmer für einen Aufenthalt mit der auf dieser Seite angegebenen Anzahl von Übernachtungen pro Haus, ohne empfohlene Aktivitäten, ohne nicht online buchbare Häuser und ohne Restaurants.

** Preis eines lokalen Anrufs.



1 VALENCE — 1 NACHT

(1 mögliches Hotel)

Pic

Restaurant und Hotel in einer Stadt. Durch Inspiration aus der Welt der Parfümerie und die Nutzung der aromatischen Zusammensetzung jeder Zutat werden Saucen von erstaunlicher Komplexität kreiert; Kindheitserinnerungen werden geweckt, indem Orangenblüte mit Karotte kombiniert wird, um deren Geschmack zu verfeinern; oder ein Dessert wird wie ein monochromes Gemälde gestaltet: Anne-Sophie Pic's kulinarischer Ansatz ist von Feinfühligkeit und Ausdruckskraft geprägt. Durch ihre Reisen und persönlichen Begegnungen bereichert und durch die Vermittlung der Emotionen, die sie teilen möchte, stecken die Gerichte dieser gefeierten Küchenchefin voller Geschichten. Gleichzeitig stellt das Hotel ein elegantes Reiseziel dar, das eine moderne und dennoch warme Atmosphäre ausstrahlt, umgeben von entzückenden mediterranen Gärten, wo man von Olivenbäumen und Rosen umgeben schwimmen kann.

Ruhetage :

Hotel/„André“: täglich geöffnet. Gourmet-Restaurant: Mittag und Abend von Sonntag auf Dienstag (vom 15. Januar bis 31. Mai) (Nebensaison), Montag, Dienstag mittags, Sonntag abends (vom 1. September bis 25. Dezember).



Relais & Châteaux Mitglied seit 1973
285, Avenue Victor-Hugo
26000, Valence
(Drôme)

In der Nähe des Hauses

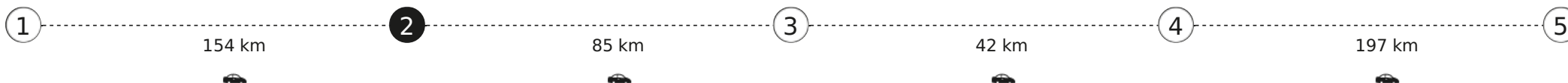
- Scook, die Kochschule von Anne-Sophie Pic (Valence)



Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:

+1 800 735 2478 *

*Preis für ein Ortsgespräch



2 LES-BAUX-DE-PROVENCE — 1 NACHT

(1 mögliches Hotel)

Baumanière Hôtel & Spa

Restaurant und Hotel auf dem Land. Baumanière bleibt ein einzigartiger Ort, der die außergewöhnliche mineralische Natur der Baux-de-Provence offenbart. Es besteht aus fünf Gebäuden, die von Gärten mit mediterranen Essenzen umgeben sind: das Oustau, das historische Zentrum, La Maison de Famille, ein provenzalisches Bauernhaus, das Manoir aus dem 18. Jahrhundert und schließlich Carita und Flora, zwei ländliche Einrichtungen. Es gibt auch zwei Gourmetrestaurants, das Oustau de Baumanière – eine Institution, in der Sie die schlichte, subtile und kreative Küche des Küchenchefs schätzen können – und La Cabro d'Or, ein provenzalisches Restaurant. Das Anwesen verfügt auch über ein Spa, drei Außenpools und einen Tennisplatz.

Ruhetage :

Gourmet-Restaurant: Mittwoch und Donnerstag.

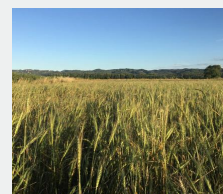
„La Cabro d'Or“: Oktober bis Mai, Montag und Dienstag.



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

In der Nähe des Hauses

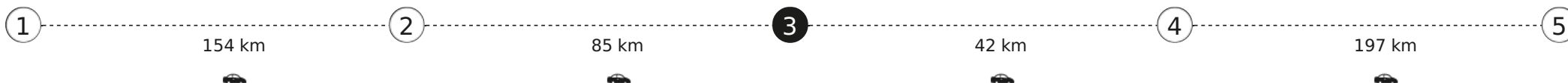
- Mehl von Henri de Pazzis (Saint-Rémy-de-Provence)
- Die Zucht von Aux Pigeons des Costières (Manduel)



Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:

+1 800 735 2478 *

*Preis für ein Ortsgespräch



3 MARSEILLE — 1 NACHT

(1 mögliches Hotel)

Le Petit Nice-Passedat

Restaurant und Hotel am Meer. Marseille mögen, bedeutet, das Mittelmeer mögen, das so untrennbar mit der Stadt verbunden ist wie die Küche von Gérard Passedat. Es beginnt mit Seeanemone, Pelamide, Seeigel, Taschenkrebis und Muscheln. Dann, im Herzen seiner Küche, die Fische. Diese werden hier jeden Morgen frisch gefangen; im Laufe eines Jahres mehr als 65 verschiedene Sorten, die man fast vergessen hatte – Galinette, Chapon, Pagre, Sarra, Denti. Ein absolutes Must ist die „Bouille Abaisse“, leicht, jodhaltig, zephirisch oder der berühmte Loup Lucie Passedat. Der Meeresblick ist allgegenwärtig, auf der Terrasse und im Restaurant sowie im geräumigen Zimmer, in dem Sie die Weite des Horizonts sehen.

Ruhetage :

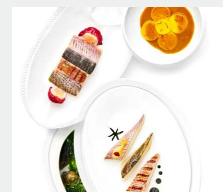
Hotel/„Le 1917“: Montag, Dienstag mittags, Sonntag abends (vom 6. November bis 1. April). Gourmet-Restaurant: Mittag von Montag auf Mittwoch, Montag abends, Sonntag abends (vom 6. November bis 1. April).



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

In der Nähe des Hauses

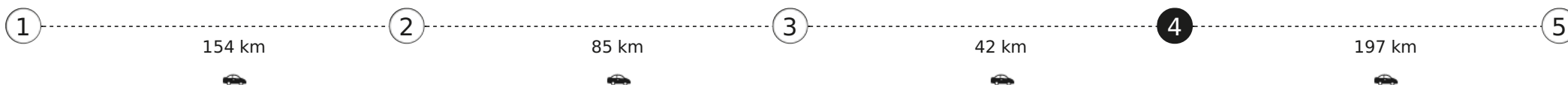
- Kleine lokale Fischer (Vieux-Port)
- La Bouille Abaisse von Gérard Passédat (Marseille)



Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:

+1 800 735 2478 *

*Preis für ein Ortsgespräch



4 LE CASTELLET — 1 NACHT

(1 mögliches Hotel)

Hôtel & Spa du Castellet

Restaurant und Hotel in einem Park. Am Rande eines Pinienwaldes mit Blick auf das Mittelmeer ist das Hôtel du Castellet eines der bezauberndsten Häuser der Region: Möbel mit Patina, Marmorfontänen, Zimmer in den Tönen von Honig, Lavendel oder Trauben und mehrere Sonnenterrassen. Absolute Entspannung bieten der Pool, der Golfplatz und das Spa. Abends werden die Lauben erleuchtet und betonen die Schönheit des Parks.



Relais & Châteaux Mitglied seit 2007
3001, route des Hauts-du-Camp
83330, Le Castellet
(Var)

In der Nähe des Hauses

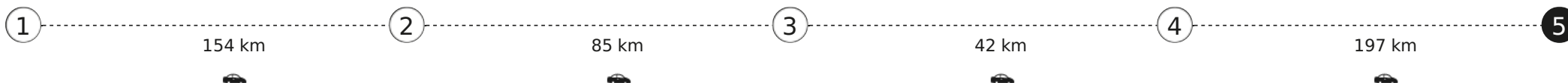
- Eine Verkostung der Weine von Bandol



Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:

+1 800 735 2478 *

*Preis für ein Ortsgespräch



5 MENTON — 1 NACHT

(1 mögliches Hotel)

Restaurant Mirazur

Restaurant am Meer. Küchenchef Mauro Colagreco hat sich mit seiner Familie in Menton an der Côte d'Azur niedergelassen und das Mirazur geschaffen. Es ist viel mehr als ein Restaurant, es ist ein mediterranes Anwesen, ein Lebensort, eine Geisteshaltung und eine Lebenseinstellung, bei der die Natur das Maß aller Dinge ist. Der engagierte Küchenchef mit Kultstatus hat das Mirazur als eine kulinarische Destination konzipiert, die sich perfekt in ihre Umgebung einfügt. Hier schöpft er die unzähligen Inspirationen, die seine instinktive und großzügige Küche befruchten. Er ist von den Vorteilen kurzer Lieferwege überzeugt und setzt sich für eine zirkuläre Gastronomie ein. Durch die Verarbeitung von Produkten, die aus dem Gemüsegarten des Mirazur stammen, haucht Mauro Colagreco seiner Kunst Leben ein. Seine Beziehung zu den Elementen, der Natur und dem Einfluss der Gestirne auf sie spiegelt sich in seinen malerischen Gerichten wider. Der Küchenchef und seine Frau Julia laden Sie ein, eine Speisekarte zu entdecken, die vom Rhythmus der Natur bestimmt wird. Abhängig vom jeweiligen Tag stellt sie Kreationen aus Blumen, Wurzeln, Früchten oder Blättern heraus. Genießen Sie ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis, das mit dem Himmel, der Erde und dem gesamten Universum verbunden ist.

Ruhetage :

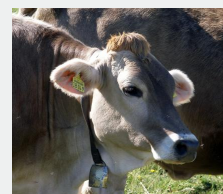
Montag und Dienstag.



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

In der Nähe des Hauses

- René und Sophie Peglion, Käsehersteller (Sospel)
- Die Mirazur-Gärten (Menton)



Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:

+1 800 735 2478 *

*Preis für ein Ortsgespräch