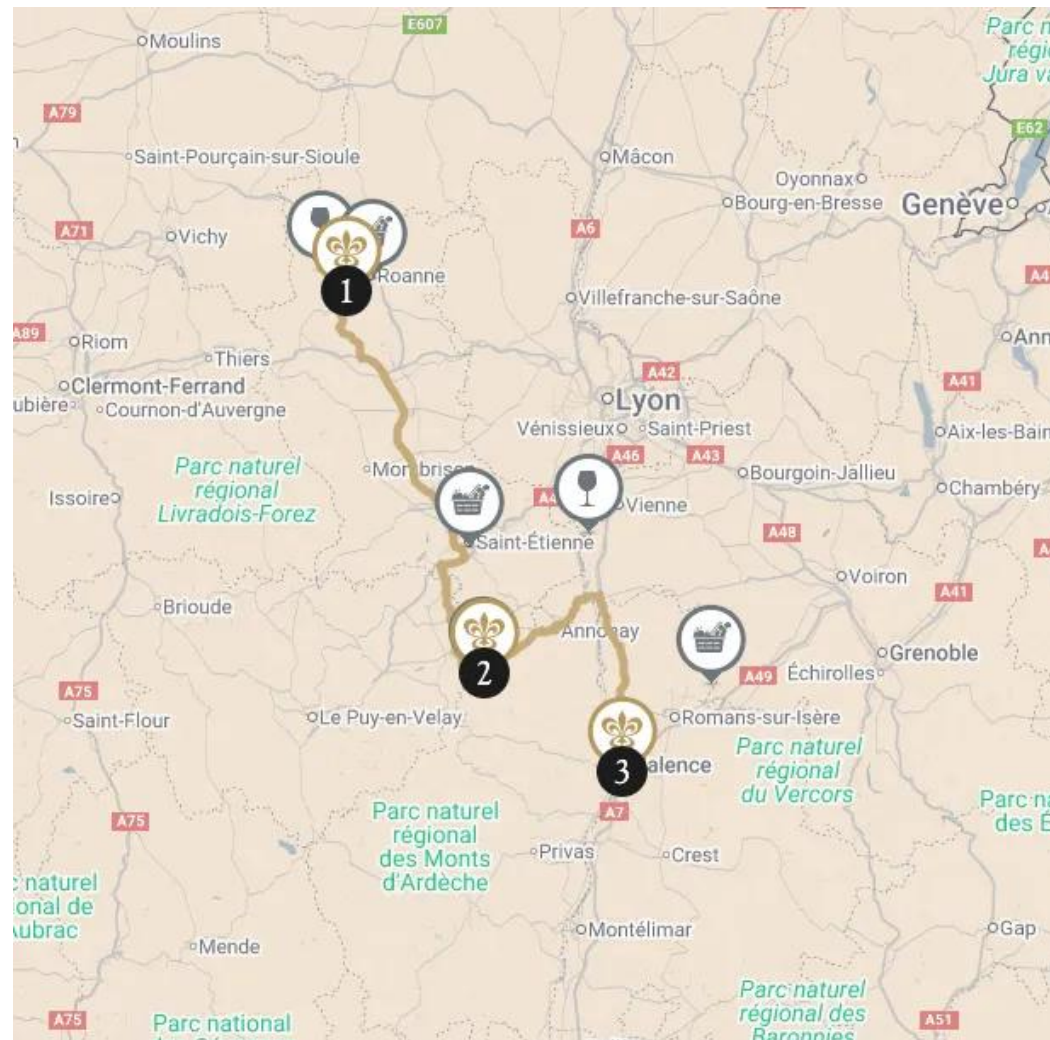




Frankreich

### **ROUTES DU BONHEUR Die Sterne der französischen Gastronomie rund um Lyon**

Sie heißen Troisgros, Marcon und Pic. Auf allen Kontinenten bekannte Namen, die für eine französische Küche bürgen, die sich ständig neu erfindet. Große Relais & Châteaux-Köche, gefeiert mit drei Sternen im Michelin-Führer, die ihre Umwelt lieben. Im Zeichen der Gemeinschaftlichkeit bringen sie Sie ihren bevorzugten Erzeugern nahe. Zwischen zwei außergewöhnlichen Mahlzeiten können Sie Märkte und Weinberge, Geflügel, Linsenproduzenten oder Gärtnereien entdecken ...



**3 NÄCHTE**  
**PREIS AUF ANFRAGE\***

Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:

**+1 800 735 2478 \***

\* Gesamtpreis als Richtwert zum 02/11/2026, 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

131 km



2

99 km



3

**1 OUCHES — 1 NACHT**

( 1 mögliches Hotel )

## Troisgros

**Restaurant und Hotel auf dem Land.** Troisgros befindet sich mitten auf dem Land am Fuße eines Weinbergs. Das Anwesen besteht aus einem Bauernhaus zum Wohnen, einem Kochstudio zum Kreativsein, einem Restaurant, dem „Le Bois sans Feuilles“ zum gemeinsamen Genießen und einem großen Haus mit italienischem Flair „Le Bois Dormant“, zum Entspannen. Alle Bereiche besitzen modernes Flair und sind umgeben von Wiesen, Wald, Teich, Garten und Obstwiese. Der Geschmack von César, geleitet durch die Einfachheit der Küche, wird zweifellos Inspiration für diese neue Oase gewesen sein.

### Ruhetage :

Hotel/Gourmet-Restaurant: Montag und Dienstag. „Le Central“: Montag und Sonntag. „La Colline du Colombier“: Dienstag und Mittwoch.



Relais & Châteaux Mitglied seit 1966  
728 route de Villerest  
42155, Ouches  
(Loire)

### In der Nähe des Hauses

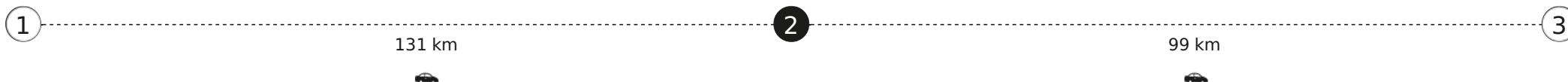
- Weingut Sérol: Wein und Sterneküche (Renaiss.)
- Die „besten Handwerker Frankreichs“ in den Markthallen von Roanne



**Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:**

**+1 800 735 2478 \***

\*Preis für ein Ortsgespräch



**2 SAINT-BONNET-LE-FROID — 1 NACHT**

( 1 mögliches Hotel )

## Les Maisons Marcon

**Restaurant und Hotel in einem Dorf.** Ein nach allen Seiten offenes Panorama, mit Blick auf die Täler der Ardèche und den Mont du Velay, kennzeichnen das mit „Ecolabel“ ausgezeichnete Haus der Küchenchefs Régis und Jacques Marcon. Die Dekoration ist gradlinig und es gibt zahlreiche Stellen, von denen aus die Betrachtung der umliegenden Berge möglich ist. Erfreuen Sie sich an natürlichem Schwimmen im reinen Wasser des Pools. Régis und Jacques laden Sie zum Genießen ihrer Produkte der Berge ein. Pilze, Gemüse und wilde Kräuter treffen auf grüne Puy Linsen, Flussfische, oder ihre letzte Kreation, „Couci-Couça“ vom Lamm oder Praliné von Steinpilzen.



Relais & Châteaux Mitglied seit 1997  
Larsiallas  
18 Chemin de Brard  
43290, Saint-Bonnet-le-Froid  
(Haute-Loire)

### In der Nähe des Hauses

- Botschafter der grünen Puy-Linsen
- Der Bauernmarkt am Place Albert-Thomas (Saint-Étienne)



**Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:**

**+1 800 735 2478 \***

\*Preis für ein Ortsgespräch

1

131 km



2

99 km



3

**3 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**

- Die erstaunlichen Aromapflanzen von Laurent Bourgeois (Parnans)
- Christine Vernay, eine außergewöhnliche Winzerin (Condrieu)



**Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:**

**+1 800 735 2478 \***

\*Preis für ein Ortsgespräch