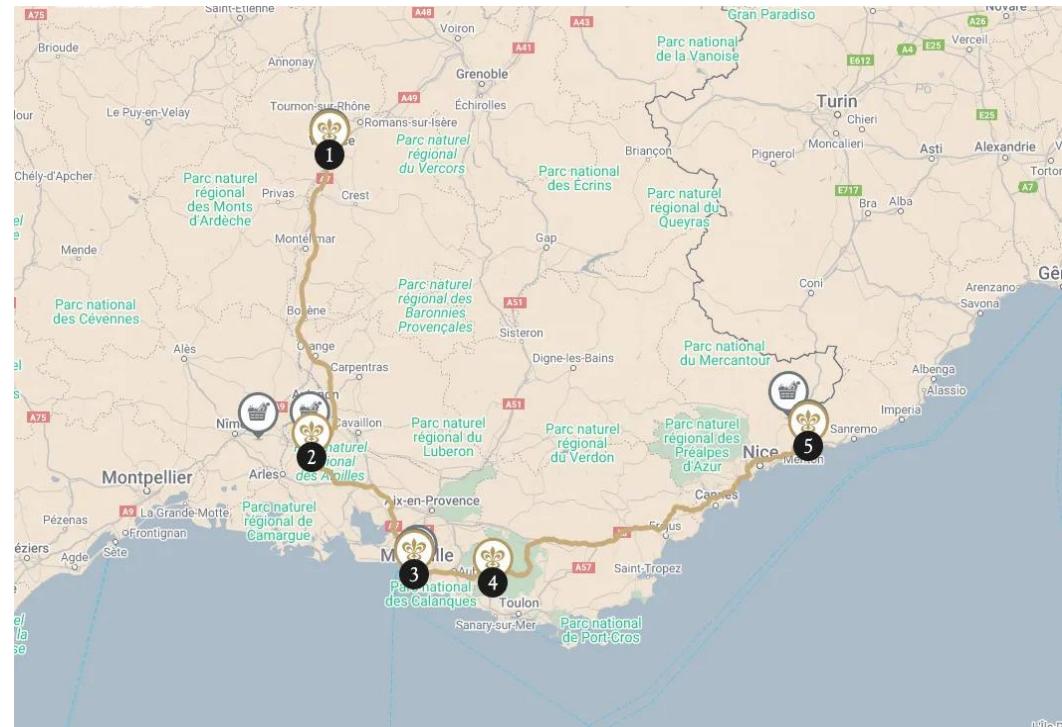




## ROUTES DU BONHEUR Desde La Provenza hasta el Mediterráneo, las estrellas de la gastronomía

Los chefs de renombre mundial como Anne Sophie Pic, Glenn Viel, Gérald Passédat, Fabien Ferré y Mauro Colagreco tienen en común tres estrellas de la Guía Michelin, un deseo visceral de mostrar los productos y sabores de su región, y el deseo de reinventarse y renovar su menú cada temporada. Viajar de una mesa a otra es quizás la forma más sutil de descubrir La Provenza y la Costa Azul. Porque todos sus sentidos están centrados en esta tierra que han elegido y que los ha hecho reyes y reina.



**5 NOCHES  
PRECIO PREVIA  
PETICIÓN\***

Un conserje a su disposición:  
**+1 800 735 2478 \***

1

154 km

2

85 km

3

42 km

4

197 km

5

\* Precio total a título indicativo para el 02/17/2026, calculado sobre la base de 2 personas en habitación doble para una estancia del número de noches indicado en esta página por establecimiento, exceptuando actividades recomendadas, establecimientos no reservables en línea y restaurantes.

\*\* Precio de una llamada local.

**1 VALENCE — 1 NOCHE**

( 1 propiedad )

**Pic**

**Restaurante y hotel en una ciudad.** Inspirándose en el mundo del aroma para crear salsas con sabores complejos; elaborando la trama aromática de cada ingrediente; despertando recuerdos de infancia al mezclar la flor del naranjo con la zanahoria para sublimarla; o creando un postre como un cuadro monocromo, la cocina de Anne-Sophie Pic revela su sensibilidad. Los platos de esta extraordinaria chef son auténticas creaciones cuya historia se esmera en contar, expresan sus viajes y encuentros, y transmiten emociones que se esfuerza en compartir. El hotel es un lugar refinado, moderno y cálido, y está rodeado de un delicioso jardín mediterráneo con un corredor de natación en medio de olivos y rosales.

**Descanso semanal :**

Hotel "André": abierto todo los días. Restaurante gastronómico: almuerzo y cena de domingo a martes (del 15 de enero al 31 de mayo) (temporada baja), lunes, martes mediodía, domingo noche (del 1º de septiembre al 25 de diciembre).



Miembro de Relais & Châteaux desde 1973  
285, Avenue Victor-Hugo  
26000, Valence  
(Drôme)

**Cerca de la propiedad**

- Scook, la escuela de cocina de Anne-Sophie Pic (Valence)


**Un conserje a su disposición:**
**+1 800 735 2478 \***
\*El precio de una llamada local
**1**

154 km


**2**

85 km


**3**

42 km


**4**

197 km


**5**

2 LES-BAUX-DE-PROVENCE — 1 NOCHE

( 1 propiedad )

## Baumanière Hôtel & Spa

**Restaurante y hotel en el campo.** Baumanière sigue siendo un lugar único abierto a la excepcional naturaleza mineral de Les Baux-de-Provence. Está compuesto por cinco edificios rodeados de jardines de aromas mediterráneos: el Oustau, el centro histórico, La Maison de Famille, una masía provenzal, la mansión del siglo XVIII y, por último, Carita y Flora, dos paraísos rurales. También se compone de dos restaurantes gastronómicos, el Oustau de Baumanière, una institución donde se puede degustar la cocina refinada, sutil y creativa del chef, y La Cabro d'Or, un restaurante provenzal. Asimismo, la propiedad cuenta con un spa, tres piscinas exteriores y una pista de tenis.

### Descanso semanal :

Restaurante gastronómico: miércoles y jueves.

"La Cabro d'Or": octubre a mayo, lunes y martes.



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

### Cerca de la propiedad

- Las harinas de Henri de Pazzis (Saint-Rémy-de-Provence)
- La cría de Aux pigeons des Costières (Manduel)



### Un conserje a su disposición:

**+1 800 735 2478 \***

\*El precio de una llamada local

1

154 km


2

85 km


3

42 km


4

197 km


5

**3 MARSELLA — 1 NOCHE**

( 1 propiedad )

**Le Petit Nice-Passedat**

**Restaurante y hotel a orillas del mar.** Amar Marsella es amar el Mediterráneo, tan inseparable de la ciudad como de la cocina de Gérald Passedat. Primero, anémonas de mar, pelámidas, erizos de mar y moluscos. Despues los pescados, eje central de su cocina. Durante todo el año más de 65 variedades – cuyos nombres a veces ni se recuerdan: bejel, cabracho, pargo, cabrilla y dentón – se pescan aquí, siempre con respeto por los recursos del mar. Entre los platos estrella: la “Bouille Abaisse”, ligera, marina, sutil, y tambien la famosa lubina Lucie Passedat. Las vistas del Mediterráneo son omnipresentes tanto desde la terraza como desde el restaurante y tambien en su habitación, espaciosa y abierta al horizonte.

**Descanso semanal :**

Hotel/“Le 1917”: lunes, martes mediodía, domingo noche (del 6 de noviembre al 1º de abril). Restaurante gastronómico: almuerzo de lunes a miércoles, lunes noche, domingo noche (del 6 de noviembre al 1º de abril).



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

**Cerca de la propiedad**

- Los pequeños pescadores locales (Vieux-Port)
- La Bouille Abaisse de Gérald Passédat (Marsella)


**Un conserje a su disposición:**
**+1 800 735 2478 \***
\*El precio de una llamada local
**1**

154 km


**2**

85 km


**3**

42 km


**4**

197 km


**5**

4 LE CASTELLET — 1 NOCHE

( 1 propiedad )

## Hôtel & Spa du Castellet

**Restaurante y hotel en un parque.** En las inmediaciones de un bosque de pinos piñoneros, dominando el Mediterráneo, el Hôtel du Castellet es el lugar con más encanto de la zona: muebles patinados, fuentes de mármol, habitaciones en tonos miel, lavanda y uva y numerosas terrazas soleadas que incitan a una placentera inactividad. Para un relax total: la piscina, el golf, el spa y la sombra de los cenadores, que, al anochecer, se iluminan para resaltar la belleza del jardín.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2007  
 3001, route des Hauts-du-Camp  
 83330, Le Castellet  
 (Var)

### Cerca de la propiedad

- Cata de vinos de Bandol



### Un conserje a su disposición:

**+1 800 735 2478 \***

\*El precio de una llamada local
1

154 km

2

85 km

3

42 km

4

197 km

5


5 MENTON — 1 NOCHE

( 1 propiedad )

## Restaurant Mirazur

**Restaurante a orillas del mar.** Aferrado a la montaña y dominando el mar, este majestuoso edificio de los años treinta se ha convertido en escenario para el arte del Chef Mauro Colagreco. Prolongado en un soberbio jardín en terrazas, ofrece una vista magnífica de Menton y el Mediterráneo. En la cocina, se afanan en crear los platos concebidos por este joven chef, que encuentra su inspiración en las hortalizas raras y los brotes de las huertas del Mirazur, así como en sus orígenes italo-argentinos. Su risotto de quinoa, setas de bosque y crema de parmesano, o los pescados del día acompañados de puré de apio nabo y salsa ahumada nos invitan a vivir experiencias gastronómicas originales.

**Descanso semanal :**  
lunes y martes.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2013  
30 Avenue Aristide Briand  
06500, Menton  
(Alpes-Maritimes)

### Cerca de la propiedad

- René y Sophie Peglion, productores de queso (Sospel)
- Los jardines del Mirazur (Menton)



### Un conserje a su disposición:

**+1 800 735 2478 \***

\*El precio de una llamada local