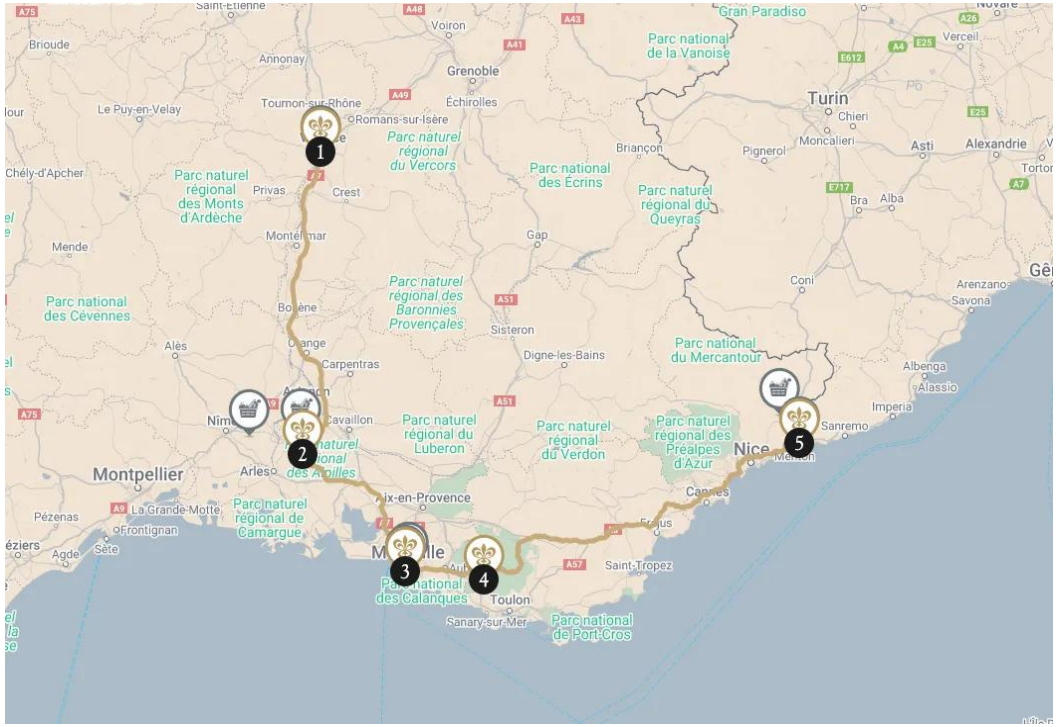
Francia

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

Anne Sophie Pic, Glenn Viel, Glenn Viel, Gérald Passédat, Fabien Ferré e Mauro Colagreco - chef rinomati in tutto il mondo - hanno in comune le tre stelle nella Guida Michelin, 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.



5 NOTTI
PREZZO SU RICHIESTA*

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

* Prezzo totale fornito a titolo indicativo in data 12/16/2025, calcolato sulla base di 2 persone in camera doppia per un soggiorno del numero di notti indicato in questa pagina per struttura, escluse le attività consigliate, escluse le strutture non prenotabili online ed esclusi i ristoranti.
** Prezzo di una chiamata locale.

1 — 154 km — 2 — 85 km — 3 — 42 km — 4 — 197 km — 5

1 VALENCE — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)

Pic

Ristorante e hotel in città. Ispirarsi all'universo del profumo per creare salse dai sapori complessi, lavorare la trama aromatica di ciascuno degli ingredienti; risvegliare ricordi d'infanzia abbinando il fiore d'arancio alla carota per sublimarla o costruire un dolce come un quadro monocromatico: la cucina di Anne-Sophie Pic è una cucina sensibile. Chef emblematica che condivide le emozioni vissute nei suoi viaggi e nei suoi incontri, attraverso i piatti, le sue sono vere e proprie creazioni di cui si impegna a raccontare la storia. Luogo raffinato, contemporaneo e intimo al tempo stesso, l'hotel è circondato da un incantevole giardino mediterraneo in cui si scorge una corsia di nuoto costeggiata da ulivi e rosai.

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), lunedi, 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

1 — 154 km — 2 — 85 km — 3 — 42 km — 4 — 197 km — 5

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

1 — 154 km — 2 — 85 km — 3 — 42 km — 4 — 197 km — 5

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": lunedi, martedì pranzo, domenica sera (dal 6 novembre al 1° aprile). Ristorante gastronomico: pranzo dal lunedi al mercoledì, lunedi 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

1 — 154 km — 2 — 85 km — 3 — 42 km — 4 — 197 km — 5

4 LE CASTELLET — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)

Hôtel & Spa du Castellet

Ristorante e hotel in un parco. Alle soglie di una pineta di pini marittimi sovrastante il mare Mediterraneo, l'Hôtel du Castellet è una delle mete più affascinanti della regione: mobili patinati, fontane in marmo, le stanze degli ospiti sono dipinte con toni color miele, lavanda o uva e le soleggiate terrazze invitano al dolce far niente. Per un relax assoluto: la piscina, il golf, la spa e l'ombra dei gazebi dove, la sera, un gioco di luci ben orchestrate mette in risalto il bel parco.

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

Nei pressi della dimora

- Degustazione dei vini di Bandol

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

*Costo di una chiamata urbana

1 — 154 km — 2 — 85 km — 3 — 42 km — 4 — 197 km — 5

5 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-rapa e salsa affumicata sono altrettanti inviti a vivere delle esperienze gustative originali.

Chiusura settimanale :
lunedi 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