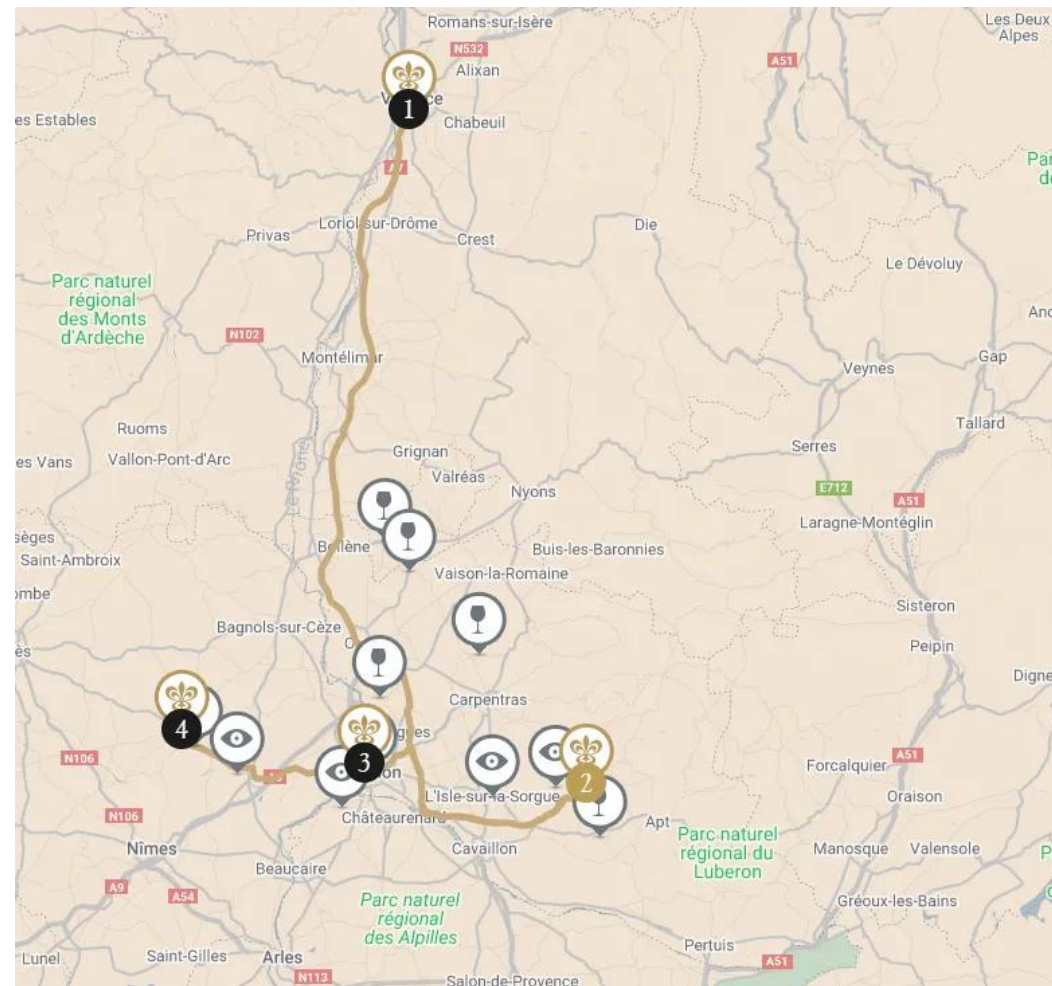




ROUTES DU BONHEUR Entre Drôme et Vaucluse, au milieu des vignobles coule un fleuve

C'est une échappée belle à travers les « vignobles du soleil ». La partie méridionale de la vallée du Rhône décline ses coteaux sous des appellations singulières et des cépages de caractère. Les vignerons continuent ici de se réinventer transformant le mistral en allié. Sur chaque parcelle, leur travail est minutieux et récompensé, comme avec l'apparition de l'AOC de duché-d'uzès. En été, Avignon accueille les productions de ces domaines dans ses belles Estivales du Rhône.

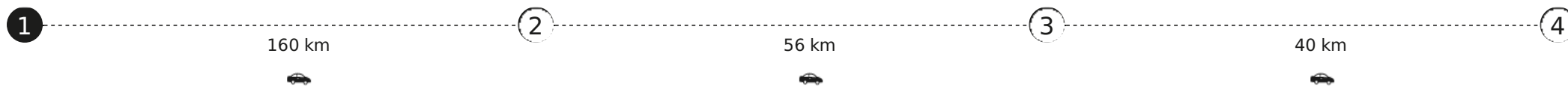


5 NUITS
à partir de
US\$ 1 447,73*

Un concierge à votre écoute :
+1 800 735 2478 *

* Prix Total communiqué à titre indicatif au 08/12/2025, 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 VALENCE — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Maison Pic

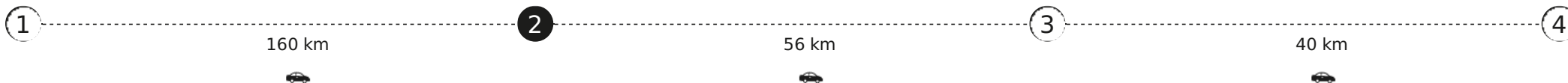
Restaurant et hôtel en ville. S'inspirer de l'univers du parfum pour créer des sauces aux saveurs complexes ; réveiller des souvenirs d'enfance en mariant la fleur d'oranger à la carotte pour la sublimer ou construire un dessert comme un tableau monochrome : la cuisine d'Anne-Sophie Pic, toute en sensibilité, se revendique « féminine » dans un monde encore dominé par les hommes. Riches de ses voyages et de ses rencontres, porteurs d'émotions qu'elle s'emploie à partager, Femme Chef emblématique, ses plats sont de véritables créations dont cette chef unique prend le soin de raconter l'histoire. À l'unisson, l'hôtel est un lieu raffiné, à la fois contemporain et chaleureux, et entouré d'un ravissant jardin méditerranéen.

Fermeture hebdomadaire :

Hôtel/« André » : ouvert tous les jours. Restaurant gastronomique : déjeuner et dîner du dimanche au mardi (du 15 janvier au 31 mai) (en basse saison), lundi, mardi midi, dimanche soir (du 1er septembre au 25 décembre).



Membre Relais & Châteaux depuis 1973
285, Avenue Victor-Hugo
26000, Valence
(Drôme)



2 JOUCAS — 2 NUITS

(2 établissements possibles)

Le Mas des Herbes Blanches

Hôtel et restaurant à la campagne. Avec son panorama à couper le souffle sur la vallée du Luberon, ce mas provençal est un endroit propice à la détente. Du haut des terrasses aux pierres chauffées à blanc, vous serez le témoin d'inoubliables couchers de soleil sur fond de chant de cigales. Construit autour d'une somptueuse piscine, Le Mas des Herbes Blanches est ceint de cyprès, d'oliviers, de pins méditerranéens et de palmiers. Le point de départ idéal pour la découverte des charmes du Vaucluse, avec ses moulins à eau et à vent et ses bories en pierres sèches – cette admirable région du monde, tableau vivant qui a séduit nombre d'artistes, dont Marc Chagall, Serge Poliakoff et Victor Vasarely.



Membre Relais & Châteaux depuis 1976
Route de Murs
Lieu-dit Toron
84220, Joucas
(Vaucluse)

Autour de l'établissement

- Le village de Gordes et l'abbaye de Sénanque
- La cave des vignerons de Bonnieux



Un concierge à votre écoute :

+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local

Le Phébus & Spa - Villa des Anges

Hôtel et restaurant à la campagne. Entre Roussillon et Gordes en Provence à 45km d'Avignon, Le Phébus & Spa est un mas construit en pierres sèches chargé d'histoire, où les suites s'ouvrent sur les eaux tranquilles de leurs propres piscines privées. Rebâti sur des vestiges datant des chevaliers de l'ordre de Malte, ce joyau de l'hôtellerie est un lieu où il fait bon s'abriter lorsque le Mistral souffle sur la garrigue. Une escale idéalement située pour découvrir le charme et le caractère du Luberon et se ressourcer grâce aux soins aux huiles essentielles de lavande du spa ILA & Végétalement Provence. La table Xavier MATHIEU fait revivre avec grand art de traditionnelles recettes provençales et signe une magistrale soupe au pistou de légumes au basilic et à l'ail.



Membre Relais & Châteaux depuis 2003
Route de Murs
84220, Joucas
(Vaucluse)

Autour de l'établissement

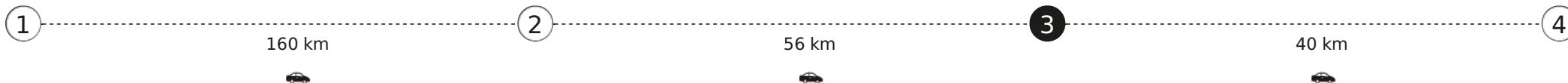
- Le village de Gordes et l'abbaye de Sénanque
- La cave des vignerons de Bonnieux



Un concierge à votre écoute :

+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local



3 VILLENEUVE LEZ AVIGNON — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Le Prieuré Baumanière

Hôtel et restaurant dans un village. Avec son jardin de curé et ses treilles de glycine, au coeur de la ville médiévale, Le Prieuré de Villeneuve-lez-Avignon a un charme rare. Jean-André et Geneviève Charial, également propriétaires de deux établissements aux Baux-de-Provence, disent de cet ancien couvent qu'il inspire la quiétude et la détente. Dans les différentes chambres et suites la modernité se mêle au patrimoine d'origine. La carte est elle aussi une célébration de la région, avec des plats tels que le pigeon, huîtres, cochon et artichaut, les asperges bio, coquillages, jambon Ibérique et bergamotte, ou encore la pièce du boucher braisée, noisettes et chimichurri. La cuisine du Prieuré enchante les papilles dans un cadre où les sens sont flattés.

Fermeture hebdomadaire :

Restaurant : mardi et mercredi (du 29 mars au 30 avril) (en basse saison).



Membre Relais & Châteaux depuis 1959
7, place du Chapitre
30400, Villeneuve lez Avignon
(Gard)

Autour de l'établissement

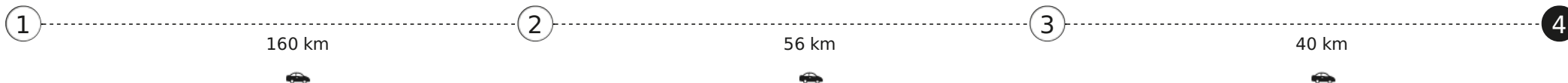
- La vieille ville et le Palais des Papes
- Barbentane et le château



Un concierge à votre écoute :

+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local



4 UZÈS — 1 NUIT

(1 établissement possible)

La Maison d'Uzès

Hôtel et restaurant dans un village. Au détour d'une ruelle de la majestueuse cité d'Uzès, cette maison trois fois centenaire, ancienne demeure de la famille Chambon de La Tour et monument historique, a retrouvé tout son lustre. Derrière la façade magistrale, l'escalier monumental datant du ^{xvii}e siècle et le passage dérobé mènent aux chambres, meublées dans un style contemporain. Elles offrent une vue pittoresque sur les toits de la vieille ville. De remarquables voûtes romanes abritent un spa s'inspirant des traditions ancestrales de bien-être et à La Table d'Uzès, le chef étoilé propose une cuisine du marché aux influences provençales, à déguster dans le patio dès les beaux jours.

Fermeture hebdomadaire :

Hôtel : lundi et mardi (de début octobre à fin mai). Restaurant : lundi et mardi (de début octobre à fin septembre).



Membre Relais & Châteaux depuis 2014
18, rue du Docteur Blanchard
30700, Uzès
(Gard)

Autour de l'établissement

- La cave de Saint-Maximin
- Le pont du Gard



Un concierge à votre écoute :

+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local