

— LE DOMAINE DU MAS DE PIERRE —

UN NOUVEAU PARADIS À LA FRANÇAISE
AU CŒUR D'UN JARDIN MÉDITERRANÉEN



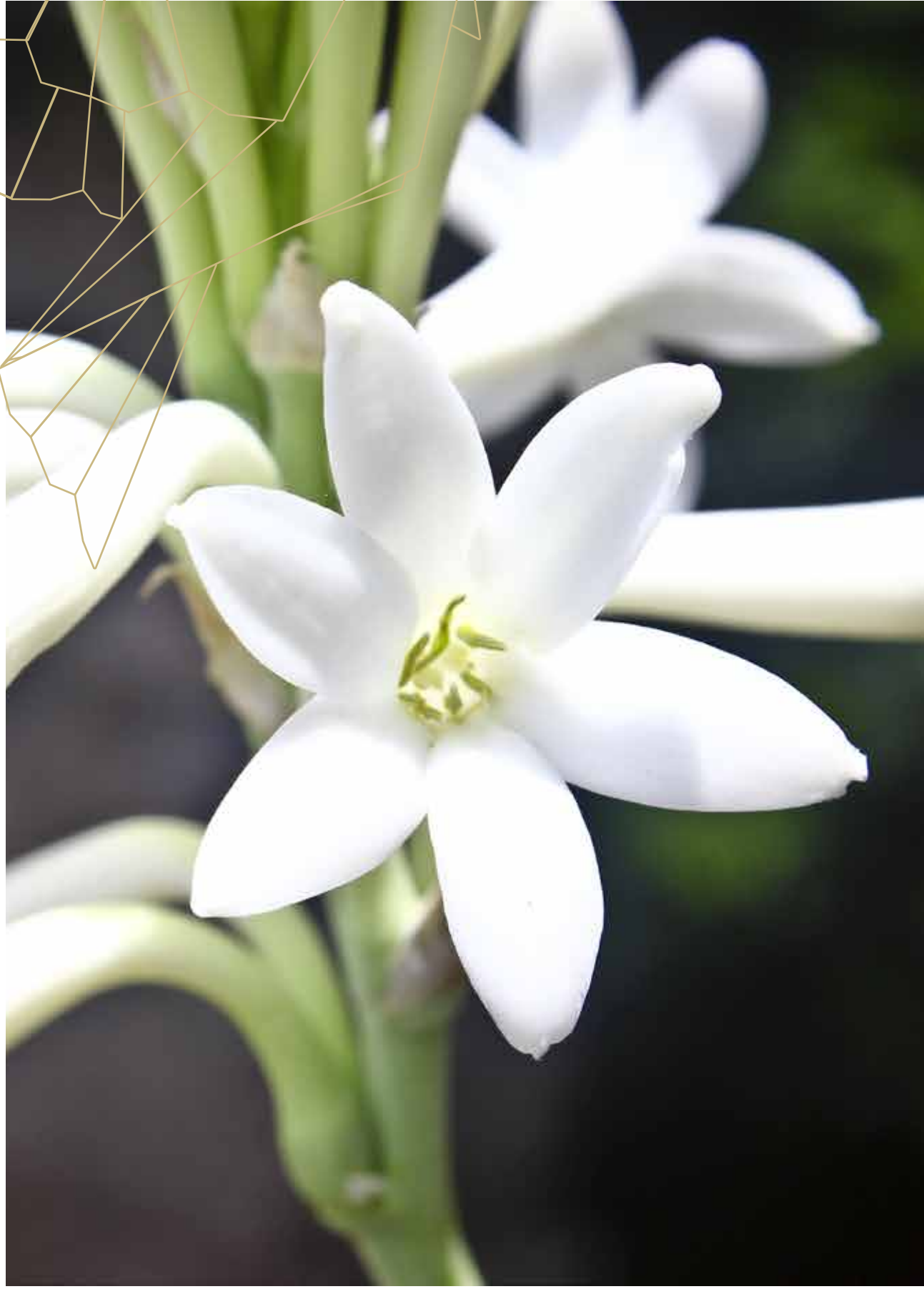
DOMAINE DU MAS DE PIERRE

RESORT & SPA • SAINT-PAUL DE VENCE



UNE NOUVELLE DESTINATION EXCLUSIVE
AU CŒUR DE LA CÔTE D'AZUR

Dossier de presse





BIENVENUE AU DOMAINE DU MAS DE PIERRE

Dans l'arrière-pays entre Cannes et Nice, au pied des remparts de Saint-Paul-de-Vence, l'hôtel le Mas de Pierre, joyau du groupe hôtelier familial français et indépendant « SFH » écrit aujourd'hui un nouveau chapitre de son histoire.

15 ans après son ouverture, l'hôtel 5* membre Relais et Châteaux se métamorphose et se réinvente autour d'une nouvelle identité : le Domaine du Mas de Pierre.

Après un an et demi d'une vaste restauration, un nouveau resort au luxe décontracté et convivial s'invite au cœur d'un jardin merveilleux de 8 hectares. Une nouvelle ère qui dévoile au grand jour 2 nouvelles bastides au décor authentique et contemporain, venant s'ajouter à la Bastide des Fleurs et aux 6 autres existantes (Antonin, Camille, Florian, Estelle & Grégoire).

Désormais ouvert toute l'année, le Domaine du Mas de Pierre révèle ses nouveaux espaces. Une réception entièrement ouverte et bercée de lumière, un restaurant gastronomique, *La Table de Pierre*, réinterprété autour d'une cuisine spectacle, l'ouverture du tout nouveau bistrot *Lis Orto* en bord de piscine... En un coup de baguette magique, la transformation est totale.

Tout juste sorti de terre, LE SPA avec ses 2000 m² d'espaces invite à la détente et à la relaxation.

Des soins d'exception et des cures bien-être conçus par des experts y seront proposés. La « Maison d'Alice » exclusivement réservée aux enfants, proposera 3 roulottes bohèmes et une aire de jeux nichée en pleine nature. Et comme dans les plus beaux paradis, un Lagon rappelant les îles perdues du bout du monde, fait découvrir une vraie plage de sable ornée de palmiers et de cascades pour déconnecter tout en douceur.



9 BASTIDES AUTHENTIQUES

Le cœur de la Provence bat au Domaine du Mas de Pierre. Au cœur d'un jardin méditerranéen où se mélangent parfums et senteurs d'oliviers centenaires, d'agrumes et de plantes aromatiques se dessinent les contours d'un nouveau resort luxueux et confidentiel offrant désormais 9 bastides et 76 chambres.





LES 2 NOUVELLES BASTIDES : ESPRIT CONTEMPORAIN ET CHARME

...

Sous des toits entièrement végétalisés, deux nouveaux et magnifiques bâtiments prennent place dans les jardins. L'architecte d'intérieur Patrick Ribes associe au style authentique et méditerranéen des harmonies de couleurs douces, des atmosphères teintées de bleu, de fuchsia ou de rose.

Dans les 22 nouvelles chambres (Prestige Deluxe, Prestige Junior Suite, Prestige Suite, Prestige Suite Jacuzzi dont certaines communicantes), la toile de Jouy orne des têtes de lit et se décline sur les chemins de lits, les oreillers et les fauteuils Louis XV. Commodes et consoles baroques laquées ou argentées, méridiennes et larges canapés invitent au romantisme. Une ambiance cosy et raffinée grâce à la pierre naturelle qui couvre les sols et les murs chaulés.

Spacieuses, les chambres jouissent de larges dressings. Toutes s'ouvrent sur une vue panoramique sur un domaine verdoyant et certaines sur le nouveau Lagon. Privilège des suites, de larges terrasses avec garde-corps en verre ouvrent sur de nouveaux horizons.

Dans les salles de bain à double vasque, avec douche et baignoire, les produits de la maison Fragonard font s'épanouir les bons parfums de Grasse.

Pensées pour les voyageurs loisirs et/ou d'affaires, les bastides proposent tout l'éventail des services sur-mesure adaptés aux besoins des clients. Tout y est possible : un dîner romantique aux chandelles en chambre, un petit déjeuner sur sa terrasse privative pour bien commencer la journée un « room service » à toute heure, un service couverture personnalisé, le tout bercé par la douce mélodie des cigales en été.



LA BASTIDE DES FLEURS, ÉLÉGANTE ET INTIMISTE, RÉSERVÉE AUX ADULTES

...

Ancien corps de ferme du Domaine, la Bastide des Fleurs s'inaugure en 2014. Un édifice de pierre naturelle léché par le lierre et le jasmin, qui, passé le portillon, dévoile un jardin et une piscine chauffée de 15 mètres, uniquement réservée aux adultes et offrant des transats et des tonnelles drapées de blanc.

Écrin intimiste, la Bastide cache 6 suites luxueuses avec terrasse, toutes pensées dans un décor subtil et comme patinées par le temps. Dédié exclusivement à la Bastide des Fleurs, un majordome offre également un service sur-mesure à ses invités et une expérience hors du commun.

LES AUTRES BASTIDES, MODERNES ET COSY

...

Ancrées au cœur du Domaine, 6 autres bastides emblématiques de la Provence dévoilent une écriture contemporaine et charmante. Entre balcons, loggias et terrasses privées, les 76 chambres déclinent leurs accords clairs et lumineux. Clin d'œil à la beauté de la Provence, les photographies, objets et tableaux chinés par la propriétaire insufflent chaleur et simplicité.

Des atmosphères relaxantes où les tonalités de blanc et de crème signent l'élégance pure. Les salles de bain spacieuses en marbre blanc ajoutent au style singulier et rare.



LA TABLE DE PIERRE, CUISINE GASTRONOMIQUE ET SAVEURS PROVENÇALES





LA TABLE DE PIERRE

CUISINE GASTRONOMIQUE PROVENCALE

NOUVELLE HISTOIRE, NOUVEAU STYLE

...

Le restaurant gastronomique du Domaine du Mas de Pierre se transforme. En prise directe avec la nature, la table du chef Emmanuel Lehrer s'ouvre sur les jardins et la nature en toute saison. Une table élégante au cœur de la campagne provençale où se conjuguent des notes gourmandes roses et pourpres et où la lumière tamisée en soirée diffuse un joli parfum de romance.



TABLE D'HÔTES ET CUISINE SPECTACLE

...

Autour de sa nouvelle brigade, le chef Emmanuel Lehrer opère depuis sa cuisine spectacle et fait ainsi découvrir à ses convives les richesses gastronomiques de la région. Face aux comptoirs, une table d'hôtes de 14 assises permet d'assister en direct aux préparations, de partager petits et grands plats et d'organiser événements et dégustations privées. Une expérience à prolonger sous la grande verrière rétractable, ouvrant, aux premiers rayons de soleil, sur les jardins du Domaine.



LES CHEFS,

...

EMMANUEL LEHRER

C'est auprès du chef suisse doublement étoilé, Didier de Courten, qu'Emmanuel Lehrer commence sa carrière. De Sierre (canton du Valais), il part ensuite à Saint-Barth au sein de l'Hôtel Guanahani 5*, retourne en Suisse à Verbier aux côtés du chef Roland Pierroz avant de faire la rencontre de son mentor Michel Rostang, au sein de la collection hôtelière Le Méridien. Traversant le monde, de Vienne à Milan en passant par Dubaï, il obtient son premier rôle de chef à Monte-Carlo. Un passage dans le sud qu'il prolonge en 2009 en devenant Chef des cuisines du Mas de Pierre.

MAXIME LECONTE

Originaire de Bourgogne et passionné de cuisine, il a effectué ses débuts dans divers restaurants gastronomiques pour ensuite évoluer sur d'autres postes entre Montpellier et Saint-Jean-Cap-Ferrat. Curieux et aventurier de nature, il est parti à la découverte de nouvelles saveurs culinaires. Ses voyages, notamment en Amérique Latine (Pérou, Porto Rico, Colombie) et Indonésie, Maroc, lui ont permis d'apprendre davantage de techniques de saveurs mais aussi de cultures afin de comprendre les richesses de leurs cuisines.

Aujourd'hui, il a pu affiner et développer son identité culinaire, ce qui lui permet d'allier produits locaux et produits du monde, pour créer une diversité dans ses assiettes mais surtout des saveurs venues d'ailleurs.

Maxime Leconte, a notamment fait ses armes à l'hôtel Le Royal Riviera ***** à Saint-Jean-Cap-Ferrat, Aux Ducs de Savoie en Suisse et le restaurant Comptoir Saint Paul à Montpellier.



PRODUITS ET CUISINES LOCAVORES À L'HONNEUR

Partisan d'une cuisine locavore, le chef amoureux de sa région fait découvrir les perles des petits producteurs de Provence et de Méditerranée. Une cuisine qui magnifie les produits locaux et respecte absolument le cycle des saisons.

Parti à la rencontre de ses partenaires locaux, des producteurs et des artisans de toute la région, il met à l'honneur les meilleurs. Du fromager de Vence, Thomas Métin, aux maraîchers de Saint-Paul-de-Vence et de Cagnes-sur-Mer, des brebis de la Bergerie du Gourdan aux vaches de la Ferme des Gastres jusqu'aux poissons du jour proposés par les pêcheurs de Menton, la cuisine de *La Table de Pierre* se nourrit du vivant et d'un patrimoine culinaire local et régional riche et varié.



LE POTAGER MAISON ...

En accord avec son parti pris locavore, *La Table de Pierre* puise de son potager herbes aromatiques, tomates anciennes, fraises et framboises, fleurs de bourrache et d'oignon qui viendront décorer et parfumer les plats.

De la récolte des oliviers sort une huile au parfum du Sud. Les marmelades d'agrumes qui s'invitent au petit déjeuner sont toutes réalisées à partir des citronniers et des arbres à kumquats des jardins. Le limoncello est lui aussi maison.





LE MENU INSPIRATION DU CHEF

...

Imaginé en 5 services, le Menu Inspiration reflète l'identité culinaire du chef. Un hymne au produit. Rien que le produit. Tout le produit.

Incontournable, la tartelette croustillante, plat signature du chef, change de peau en fonction des saisons. Préparée à base d'huile d'olive, elle se garnit de morilles au mois de mars, d'asperges en avril... Classique de son répertoire Terre et Mer, la fricassée de homard bleu rôti s'accorde au bon goût du sot-l'y-laisse, l'ensemble parfumé d'oranges confites et de kumquats du jardin.

Autre rendez-vous phare, les « Belles pièces à partager » sacrent la fraîcheur maximum. Des poissons gourmands – chapon, loup, saint-pierre... – livrés chaque matin par les pêcheurs de Menton puis fièrement découpés face au client jusqu'aux belles pièces de viandes – du gigot d'agneau au cochon bio en passant par le carré d'agneau de l'Adret –, l'excellence se partage à toutes les sauces.

*Menu « Inspiration » 5 plats à partir de 120 €
par personne, hors boisson*

LES GLACES MAISON

...

Spécialité de la maison, la glace se découvre en dessert à l'assiette autour d'une palette de parfums naturels. Au choix, une trentaine de recettes de crèmes glacées et de sorbets allant de la traditionnelle vanille au best-seller fraise-basilic. Et tout l'été, un kiosque à glaces s'invite aux quatre coins du Domaine pour des dégustations au soleil.



*La Table de Pierre est ouverte toute l'année à partir de mi-mai
(fermée le dimanche et lundi), de 19h00 à 22h00, uniquement en soirée.
50 places en salle*



LES DIMANCHES DE PIERRE

...

C'est un rendez-vous sacré de toutes les familles et des groupes d'amis. Tous les dimanches, *La Table de Pierre* invite autour de sa table d'hôtes pour déguster « Les plats à partager ».

Une offre de déjeuner inédit, placé sous le signe de la convivialité, et à vivre, aux belles heures de l'été, en terrasse surplombant la piscine.

Une dose de nostalgie avec petits farcis niçois, burrata et tomates du pays ou pissaladière déposés en entrée, des plats à partager autour de cocottes de poissons et viandes – dorade provençale et daube à la niçoise en réguliers -, l'assiette de légumes du pays pour tout le monde et les desserts grand-mère, île flottante ou mousse au chocolat, à partager.

65 € par personne, hors boisson

LES JEUDIS, C'EST GARDEN PARTY

...

Tout l'été et jusqu'à la fin septembre, la traditionnelle « Garden Party » s'invite dans les jardins du Domaine du Mas de Pierre les jeudis soir (1 semaine sur 2). Un concept phare au cœur du Domaine dédié au partage, à la joie de vivre et aux éclats de rire.

Au programme : des sessions de « live cooking » et de parties de grillades rappelant les meilleurs souvenirs d'été. Dans les jardins, des buffets gourmands et des dégustations de vin s'organisent toute la journée, les beaux poissons entiers du Sud passent à la plancha, la belle côte d'agneau, le fameux bœuf Angus et la traditionnelle saucisse fumée sont servis à volonté. Et pour marquer le moment, résonnent ici les plus belles mélodies de jazz et les playlists de Dj.

90 € par personne, hors boisson





LES PETITS DÉJEUNERS BUFFETS GOURMANDS ...

Comptoirs ouverts, plaques qui chauffent, tabliers serrés et brigade sur le qui-vive, chaque matin s'ouvre un petit déjeuner régalant les petits comme les grands. Un moment unique où assister à la fabrication de crêpes à la minute et voir crépiter l'omelette du jour sous nos yeux.

Sur la longue table d'hôtes est dressé un buffet riche en couleurs et en saveurs. Au choix : une sélection des meilleures viennoiseries, des gâteaux et des tartes faits maison, un tour des pains et des bonnes confitures du jardin, une sélection de produits bien-être complète... Pour accompagner ce délicieux moment, la maison fait déguster le vrai jus pressé du matin, du bon café artisanal et les plus grands thés du monde.





LES ATELIERS

« CUISINE DU SUD »

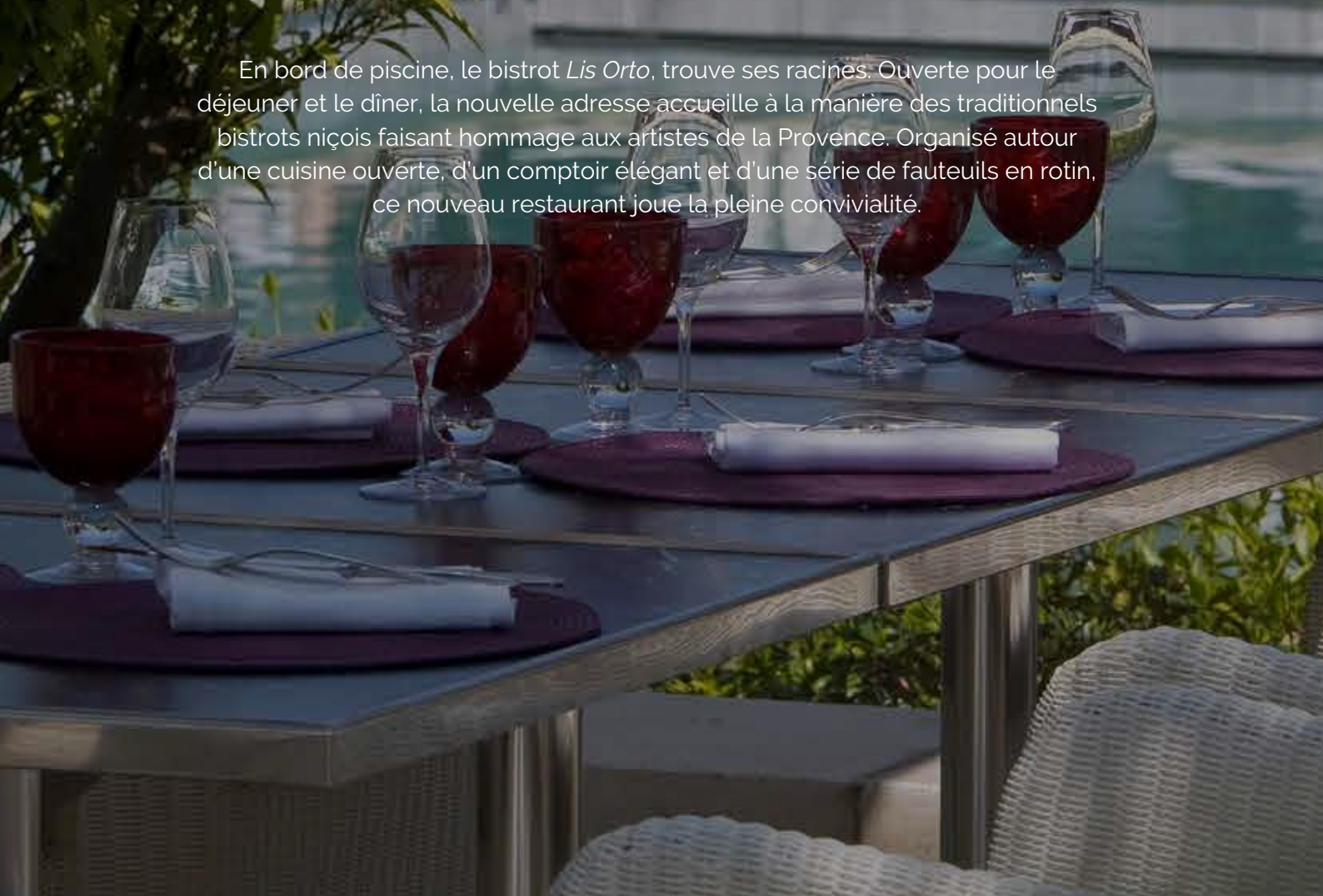
...

Pour une immersion au cœur des saveurs méditerranéennes, le chef Emmanuel Lehrer organise des ateliers cuisine. « Show cooking » des spécialités régionales, ateliers dédiés aux enfants et à la pâtisserie, et tous les secrets du chef sur les infusions en provenance du jardin seront dévoilées ici.



LE BISTROT LIS ORTO, SAVEURS PLEIN SUD AU BORD DE L'EAU

En bord de piscine, le bistrot *Lis Orto*, trouve ses racines. Ouverte pour le déjeuner et le dîner, la nouvelle adresse accueille à la manière des traditionnels bistrots niçois faisant hommage aux artistes de la Provence. Organisé autour d'une cuisine ouverte, d'un comptoir élégant et d'une série de fauteuils en rotin, ce nouveau restaurant joue la pleine convivialité.



ON DIRAIT LE SUD

...

Des plats inspirés du Sud, qui traversent les générations et imaginés à partir des produits régionaux, voilà l'esprit de *Lis Orto*. Des petits farcis niçois incontournables à la traditionnelle salade niçoise, le Bistrot revendique l'authenticité pure.

Selon l'arrivage, l'espadon de pêche artisanale s'accorde au fenouil et aux courgettes sautées à cru, la bavette de bœuf se cuisine à la plancha avec tomates et pommes de terre écrasées, et le risotto « Carnaroli » à la crème de coco épicée, melons et pois.



À L'ARDOISE

...

Du lundi au dimanche, le bistrot *Lis Orto* propose à l'ardoise ses plats du jour. D'une pissaladière au filet de rouget rôti en passant par une bruschetta de maquereau et sa ratatouille gratinée, la créativité rejoint la simplicité. Régulièrement, et selon les arrivages, burger du jour, pigeon des Dombes, bœuf affiné ou foie de veau s'invitent en stars.



UN MENU BIEN-ÊTRE

...

En phase avec son temps, le bistrot ajoute un menu dédié au bien-être et au plaisir autour de son plat phare : le « Mas Bowl ». Une recette changeant de couleurs et de parfums au fil des saisons, variant ses ingrédients autour de nouilles soba, tomates, melons, avocats, edamame, poisson grillé, asperges, beignets de courgettes, artichauts...

Ouvert à partir du 30 avril de 12h00 à 14h30, midi et soir, 40 places en salle, 30 en terrasse.

DOSSIER DE PRESSE

LE BAR,
CONVIVIALITÉ TOUT AU LONG
DE LA JOURNÉE





LE BAR

COCKTAILS & TAPAS

En prise direct avec la lumière du jour, *Le Bar* et sa grande baie vitrée s'ouvrent sur la terrasse du Domaine. Du comptoir aux salons qui lui font face, l'atmosphère y est joyeuse et colorée. Le café y est servi à qui veut, et à toute heure de la journée.

À la carte du bar, une sélection de champagnes et vins de la région à déguster autour d'une série de tapas, pensés pour rappeler la Provence. En spécialités : les planches de charcuteries, terrines locales et spécialités niçoises à partager.

Les grands classiques du cocktail parfumés aux bonnes herbes du potager, la recette maison du pastis ou le bon verre de rosé ajoutent un supplément d'âme provençale. À toute heure, les infusions réalisées à partir des plantes aromatiques du jardin font parler la verveine, la menthe, le thym...

DOSSIER DE PRESSE

UN LAGON EN PROVENCE

Parce qu'il existe encore des paradis, le Domaine du Mas de Pierre inaugure son propre Lagon. Une oasis cachée bordée d'une vraie plage, de cascades et de toboggans sous les palmiers.

Une atmosphère d'île fantastique à vivre à deux ou en famille.

LAGON

TOUS À LA PLAGE

...

En retrait des bastides et par une entrée végétalisée, le Lagon se découvre encadré de rochers des montagnes provençales. Sur le sable, des transats comme à la plage et dans l'eau, l'essentiel pour se faire du bien grâce aux jets massant ciblant les épaules, la tête et le dos.

LE PARADIS DES ENFANTS

...

Passé la grande cascade, un espace réservé aux enfants dresse un toboggan de 10 mètres de long (à partir de 4 ans). Un mur d'escalade pour grimper sur les rochers et une grotte surprise accessible directement depuis l'eau révèle une sculpture secrète de la reine de cœur d'Alice *au pays des merveilles*.

Au bord du Lagon, un bar paillote sert sa sélection de hot-dogs, de « Mas Bowls », de paninis, de bagels, de chips maison, de « lobster rolls », de beignets, de glaces maison et de glaces italiennes, de granitas, de salade de fruits, de bonbons haribo, de chouchous...
C'est dit, le paradis est bien sur terre.



DOSSIER DE PRESSE

MERVEILLES DANS
LES JARDINS DU DOMAINE

RENDEZ-VOUS AUX PISCINES

...

Au nouveau Lagon, le Domaine du Mas de Pierre ajoute 2 piscines aux dimensions de rêve.

Agrandie et entièrement restaurée, la piscine centrale allonge ses longueurs à 25 mètres. Chauffée toute l'année, elle réunit autour d'elle transats et tonnelles pour deux, toutes drapées de blanc. Une carte dédiée fait profiter des spécialités de l'été. Succès du resort, le burger joue les incontournables et s'accompagne de cocktails rafraîchissant les idées. Comme sur les plus belles îles du monde, les praticiennes du spa offrent des sessions de massage de la nuque ou du cou en bord de piscine. Leur mission : la relaxation absolue.

Réservée aux adultes, la piscine de la Bastide des Fleurs joue, quant à elle, l'exclusivité. Un écrin cinématographique qui invite au calme et à la volupté.



DES JARDINS FÉÉRIQUES

...

Pensés par le paysagiste Bruno Ricci, du cabinet d'architecture de jardins Jean Mus, les huit hectares du Domaine se peuplent d'oliviers centenaires, d'arbres fruitiers, de fleurs et de plantes provençales distillant les parfums de Méditerranée.

Un paradis grandeur nature parfait pour faire chanter les cigales tout l'été et même devenu l'endroit rêvé des colombes blanches séjournant ici à l'année.

Pour faire la parenthèse enchantée, se dévoilent aussi une serre aux orchidées et une volière où gazouillent des perruches colorées. À quelques pas, une roseraie fait éclater les couleurs de l'amour, et une forêt de bambous vous transporte au pays des merveilles.

Régulièrement et sur rendez-vous, l'hôtel organise des visites privées de ses jardins. Au programme : les secrets des plantes révélés, l'histoire des arbres les plus anciens, l'exploration des fleurs...





UN PARCOURS ARTISTIQUE

...

D'une belle entrée en matière proposée par l'artiste basque Zigor, se découvrent aux quatre coins du Domaine des sculptures des plus grandes signatures de l'art. Ainsi du plasticien et touche-à-tout Théo Tobiasse dont la Vénus est un hymne à l'amour, des sculptures de Sacha Sosno, ami d'Henri Matisse ou de celles du monégasque Jean-Michel Folon.

Un parcours unique et inspirant où contempler l'œuvre de César dans un hommage à Gustave Eiffel et se reconnecter à la nature face aux bronzes.





L'ART DE LA PÉTANQUE

...

C'est une tradition en Provence. Discipline reine, la pétanque s'offre un terrain de pros pour faire s'affronter groupes d'amis et familles. Sur demande, la maison accompagne les parties du sacré rosé et du pastis. Et pour les débutants, un coach distille ses conseils et ses astuces pour mieux tirer ou pointer.

LE MARCHÉ DE NOËL

...

Rendez-vous des fêtes de fin d'année, le Marché de Noël invite les producteurs et les artisans locaux et régionaux à présenter leurs spécialités dans des chalets provençaux. La magie de Noël peut alors commencer.



DOSSIER DE PRESSE

LA « MAISON D'ALICE » OU LE MONDE DES ENFANTS



Le Jardin d'Alice

L'ESPRIT BOHÈME EN PLEINE NATURE

...

Cet endroit est réservé aux enfants. Uniquement aux enfants. Un club en pleine nature planté dans la forêt pour s'échapper des parents et faire parler sa créativité.

Pour accueillir les enfants, trois authentiques roulottes ont été équipées de cuisine, de salle d'eau et d'espace de repos. Et pour plaire à tout le monde, toutes les activités ont été pensées : préparations de gâteaux et pâtisseries, séances de lecture, initiation au jardinage, ateliers pâte à sel, création de bijoux, cours de peintures et de dessins... le tout organisé avec la complicité d'animateurs professionnels.

LA MAGIE D'ALICE AU PAYS DES MERVEILLES

...

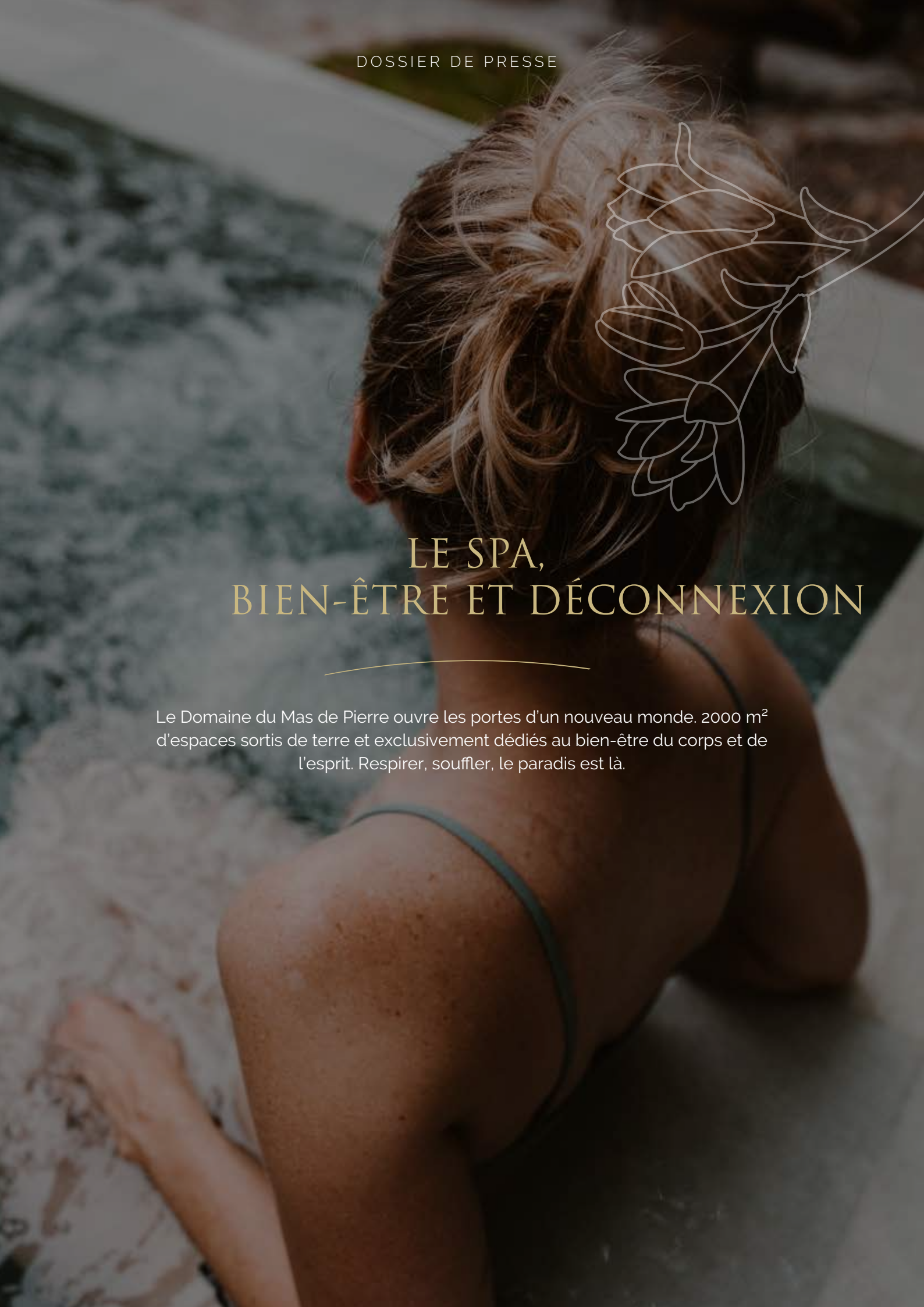
Comme dans les plus beaux rêves, une aire de jeux de 150 m² s'ouvre aux enfants. Un espace pour retourner en enfance, entièrement inspiré du fabuleux conte d'*Alice au pays des merveilles*.

Des champignons où s'abriter, des cartes magiques où se cacher, des tasses pour tourner à la théière géante pour glisser, tout l'univers fantastique de Lewis Carroll est ici reproduit. Et pour les amateurs, le Chat loufoque du Cheshire dresse ses ressorts pour swinguer en toute liberté.

Un partenariat avec « Family Twist » vient compléter notre offre famille, avec des séjours ludiques et culturels sur-mesure pour passer des moments inoubliables en famille. Une expérience unique pour petits et grands.



DOSSIER DE PRESSE



LE SPA, BIEN-ÊTRE ET DÉCONNEXION

Le Domaine du Mas de Pierre ouvre les portes d'un nouveau monde. 2000 m² d'espaces sortis de terre et exclusivement dédiés au bien-être du corps et de l'esprit. Respirer, souffler, le paradis est là.



UN ÉCRIN DE DOUCEUR

...

Misant sur la sobriété, déclinant une palette chromatique douce et harmonieuse, jouant sur les matières texturées et inspirées par la Méditerranée, le spa du Domaine du Mas de Pierre invite à une expérience de déconnexion absolue.

Trois niveaux, des jardins et une placette où trône la statue de Vénus font entrer dans un univers dédié à la pure relaxation.

UN HYMNE À LA FLEUR DE TUBÉREUSE

...

En franchissant les portes du spa, un parfum unique, sensuel et envoûtant signe l'identité olfactive des lieux.

Son secret : La fleur de tubéreuse.

Son nom : VOLUPTÉ

À l'origine du parfum qui nécessita une année de création, le nez Sonia Godet, passée notamment chez Cartier Parfums, imagine une composition solaire et féminine à partir de 55 ingrédients naturels. Un hommage comme une évidence à la région et à Saint-Paul-de-Vence où la fleur de tubéreuse pousse et éclot chaque année à la fin de l'été.

Arrière-petite fille du parfumeur Jean-Julien Godet, Sonia Godet relance la maison de parfumerie familiale en 2017 en collaborant avec les producteurs historiques et en s'attachant à reproduire les mêmes techniques de production ancestrales. Composés à Saint-Paul-de-Vence, les parfums Godet sont réalisés exclusivement à partir des fleurs de la région.

Outre le parfum intérieur, le Domaine du Mas de Pierre propose une huile de massage, une huile de bain, un gommage et un enveloppement formulés à partir de la fleur de tubéreuse. Une eau de parfum, des bougies et des céramiques parfumées sont proposées également à la vente.



UN BASSIN SENSORIEL MULTIACTIVITÉS

Autour d'un premier espace réservé à la détente et aux joies de l'eau, LE SPA dévoile une large piscine de 18 mètres de long. Chauffée toute l'année et entourée de transats, elle fait profiter de couloirs de nage et d'un parcours de remise en forme, jets d'eau relaxants, banquettes hydromassantes et bouillonnantes, vagues et vélos aquabikes à contre-courant. Un jacuzzi en extérieur prolonge l'expérience bien-être.



Pour un lâcher-prise complet, LE SPA ajoute hammam et « snow cave », une pièce refroidie à 12°C avec un mur de glace, le contraste chaud-froid participant à raffermir la peau. Un sauna aux herbes et un deuxième au sel prolongent l'expérience de détente. La promesse d'une déconnexion immédiate est alors assurée.



Avant ou après chaque soin, des salons de détente avec persiennes filtrant la lumière du jour, font se reposer la tête et le corps. Comble du bonheur, une tisanerie propose thés aux herbes du potager et limonades maison.



LES SOINS CORPS ET VISAGE

...

Dans un décor végétal, minéral et nacré, où quelques références à Matisse font rappeler la culture provençale, le premier étage du spa dévoile ses 12 cabines. Au menu : soins visages et corps, massages et enveloppements, balnéothérapies... Exclusive, la cabine réservée aux couples, «honey mooners » et duos invite à la détente dans son hammam privé et à un bain dans son jacuzzi privé en extérieur avec vue imprenable sur les jardins du Domaine.

Autour de sa gamme de soins naturels à base de fleur de tubéreuse, fleur typique de Saint-Paul-de-Vence, créée spécialement pour LE SPA du Domaine du Mas de Pierre, ainsi que les gammes de soins et de modelages de nos marques partenaires Sothys et Tata Harper, le spa décline des rituels personnalisés et sur-mesure.

Des séjours spa de 3 à 5 jours intégrant des menus bien-être équilibrés seront disponibles pour bénéficier des expériences des plus holistiques.

Une offre « découverte soins » pour enfants est aussi présentée. Enfin, le SPA offre la liberté à tous de sélectionner ses huiles préférées, la température de la cabine et la musique qui accompagnera son soin.



SOLARIUM ET RELAXATION SUR LE TOIT

...

Avec vue sur la piscine et les jardins, le toit-terrasse et ses bains de soleil offrent une parenthèse idéale pour bronzer et se relaxer. Un monde où profiter du silence, ouvert aux séances de méditations et de yoga.



L'ESPACE FITNESS

...

Situé au rez-de-chaussée du spa et ouvert en continu, l'espace Fitness et sa salle des machines offre une sélection des meilleurs équipements cardio et de musculation signée Technogym, à laquelle s'ajoute le concept Kinesis, une expérience de mouvement fonctionnel intuitive permettant une multiplicité d'exercices variés et contrôlés sous les conseils d'un coach maison.



Les activités sportives

SÉANCES YOGA ET MÉDITATION

...

Dans les jardins du Domaine s'organisent régulièrement des cours de yoga, de méditation et de relaxation, des séances de réveil musculaire, de pilates et de stretching.

À chaque séance, un coach spécialisé assiste et livre secrets et conseils pour rester en forme, soigner sa silhouette et se reconnecter à soi. Débutants ou amateurs, tous les niveaux sont acceptés. Un seul mot d'ordre : se faire du bien.



SPORTS EN ÉQUIPE ET INDIVIDUELS

...

Au cœur du resort, un terrain multisport est ouvert à de nombreuses activités sportives : parties de basket, de badminton ou de football qui raviront les petits et les grands. Des terrains de tennis, à proximité immédiate du Domaine, sont également mis à disposition des joueurs.

LE SPA est ouvert de 9h à 19h, du lundi au dimanche et de 9h à 20h en juillet/août. L'accès piscine sera toute l'année de 9h à 20h et celui du fitness de 7h à 22h. Le Spa est accessible à la clientèle extérieure toute l'année sous condition de disponibilité.



AQUATRaining

...

Plus exigeant que l'aquagym, l'aquatraining est idéal pour brûler efficacement ses calories et affiner sa taille. Pendant une séance d'aquatraining, les sports aquatiques se succèdent – aquagym, aquabiking, aquarunning... – et font travailler tous les muscles du corps.





A close-up photograph of a hand with a ring on the ring finger, about to ring a brass bell. The bell is mounted on a dark base and sits on a wooden surface. The background is a warm, out-of-focus brown.

LES EXPÉRIENCES

Autour de son service de conciergerie, le Domaine du Mas de Pierre répond à toutes les attentes et met à la disposition de ses invités des services personnalisés.

VÉLOS OU ROLLS ROYCE ...

Pour aller chercher ses invités à l'aéroport, les accompagner au centre du village de Saint-Paul-de-Vence ou à la Fondation Maeght, la Rolls Royce et son chauffeur aux insignes du Domaine du Mas de Pierre offrent un voyage exclusif et une expérience unique sur les plus belles routes de Provence.

Pour visiter le village et ses alentours, une Fiat 500 décapotable fait traverser les plus belles campagnes et champs d'oliviers. L'hôtel s'est également équipé de bornes électriques.

Autre option proposée à la demi-journée ou à la journée complète, des vélos électriques font sillonner la région et le terroir provençal, sans se fatiguer.



CULTURE ET PATRIMOINE ...

Des randonnées dans l'arrière-pays aux balades en vélo électrique, des virées en bateau aux séances culture à la découverte du village de Saint-Paul-de-Vence en passant par la visite de la Fondation Maeght ou de la chapelle Matisse, c'est toute la culture régionale provençale qui s'ouvre aux clients.

Circuits personnalisés et visites privées s'organisent auprès de la conciergerie.



TOUJOURS PLUS RESPONSABLE

Depuis 2019, le Domaine du Mas de Pierre s'inscrit dans une logique de développement durable et mise sur une politique sans cesse plus respectueuse de son environnement.



L'ÉCOLABEL EUROPÉEN

...

Labellisé « Écolabel européen » depuis juillet 2019, l'hôtel s'est ainsi engagé à une surveillance régulière de sa consommation en eau et en énergie. Il a notamment recours à une énergie renouvelable « verte et bio » pour son fonctionnement et à une eau filtrée pour ses piscines.

Dans un souci de gestion responsable, l'hôtel a également réduit sa consommation de papier, de produits plastiques (*ex : avec l'utilisation de flacons-pompes rechargeables dans les salles de bain*) et mis en place une rationalisation de sa production de déchets grâce au tri sélectif.

En phase avec son territoire, le Domaine du Mas de Pierre forme en permanence son personnel aux écogestes pour garantir un environnement sain au quotidien.

Partisan du local, l'hôtel favorise les achats locaux et bio pour ses restaurants, une priorité défendue par le chef Emmanuel Lehrer.

ÉVÈNEMENTS SUR-MESURE

Surplombant la campagne environnante, les 200 m² d'espaces de séminaire offrent un cadre idyllique pour organiser réunions, cocktails, conférences et lancements de produits.



SALONS À LA POINTE

...

Prolongés par des terrasses ou entourés de jardins aménageables à souhait, les 4 salons privatisables et modulables se sont refaits une beauté et sont tous équipés des dernières technologies (Wi-Fi, écrans plasma, vidéoprojecteur, visioconférence, écrans tactiles...).

PAUSES-CAFÉ, DÉJEUNERS, DÎNERS ET COCKTAILS PERSONNALISÉS

...

Dans tout le Domaine s'organisent pauses- café à thème, déjeuners et dîners privés. À *La Table de Pierre* dans l'enceinte centrale, sur sa terrasse ou au bord de la piscine, au bistrot *Lis Orto*, au Bar, dans la roseraie, le jardin des senteurs ou autour du Lagon... toutes les demandes et toutes les personnalisations sur-mesure sont possibles pour créer des séminaires et évènements inoubliables.

L'espace séminaire peut recevoir jusqu'à 160 personnes en mode cocktail et un Responsable des évènements dédié accompagne chaque groupe tout au long de chaque manifestation.



MARIAGES ET ÉVÈNEMENTS EXCLUSIFS

...

La privatisation complète du Domaine est également possible pour réaliser des évènements inédits : mariage, baptême, soirée privée, lancement de produits...



