

DOMAINE DU MAS DE PIERRE

RESORT & SPA • SAINT-PAUL DE VENCE

★★★★★



*Une nouvelle destination exclusive
au cœur de la Côte d'Azur*



*Un écrin de douceur
au cœur d'un jardin méditerranéen*

Niché au pied des sublimes remparts de Saint-Paul-de-Vence, au cœur d'un jardin méditerranéen, notre véritable paradis à la française, Le Domaine du Mas de Pierre, joyau du groupe hôtelier familial français et indépendant « SFH », promet un hymne provençal dédié au partage, à l'épicurisme et à la convivialité.

Une invitation à découvrir un écrin où se mélangent parfums et senteurs d'oliviers centenaires, d'agrumes et de plantes aromatiques, à se reconnecter au cœur de la nature, à savourer des mets saisonniers, et à vivre des expériences épicuriennes tout en élégance et subtilité.



*Un séjour authentique
et raffiné*

**Des bastides alliant charme et
esprit contemporain**

Au cœur d'un jardin merveilleux de quatre hectares se cachent 9 bastides et 76 chambres. Six 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 insu lent chaleur et simplicité. Sous des toits végétalisés, deux récentes bastides émergent 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. Au sein de ces 22 nouvelles chambres (Prestige Deluxe, Prestige Junior Suite, Prestige Suite, Prestige Suite Bain à Remous, dont certaines communicantes) règne une ambiance cosy et raffinée grâce à la pierre naturelle qui couvre les sols et les murs chaulés. 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.



La Bastide des Fleurs, intimiste, réservée aux adultes

Ancien corps de ferme du Domaine, la Bastide des Fleurs s'inaugure en 2014. Un édifice de pierre naturelle léchée 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 noir. Plus discrète, 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, en saison estivale, un majordome offre également un service sur-mesure à ses invités et une expérience hors du commun.



La gastronomie à l'honneur

Le Chef

Maxime Leconte - Chef Exécutif et Chef de la Table de Pierre

Originaire de Bourgogne et passionné de cuisine, 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.

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), Indonésie et Maroc, lui ont permis d'apprendre davantage de techniques de saveurs et 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 les saveurs, les ingrédients et les produits du monde aux produits locaux de la région, a in de créer une diversité dans ses assiettes, et surtout de proposer de nouvelles saveurs venues d'ailleurs et découvertes lors de ses nombreux voyages.

Ses collaborations passées ont enrichi sa cuisine avec une grande intelligence, une sympathie et une humilité rare. Ce mélange humain et généreux a fait naître une volonté d'allier maîtrise, sérénité, inspirations audacieuses et associations osées des saveurs du monde.



Le Bistrot « Lis Orto », saveurs plein sud au bord de l'eau

Des mets 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, les viandes d'exception comme le Tomahawk de bœuf « Angus » se partagent dans la convivialité. Les plus belles pièces de viande du Chef se dégustent grillées à la braise.

Du lundi au dimanche, le bistrot Lis Orto propose à l'ardoise ses plats du jour de saison. La créativité rejoint la simplicité.

La Table de Pierre : des produits provençaux aux saveurs du monde

En prise directe avec la nature, la table du restaurant gastronomique du Chef Maxime Leconte s'ouvre sur les jardins et la nature en toute saison : une atmosphère élégante au cœur de la campagne provençale où se conjuguent des notes gourmandes roses, pourpres et où la lumière tamisée en soirée diffuse un joli parfum de romance. Autour de sa brigade, le Chef opère depuis sa cuisine spectacle et fait ainsi découvrir à ses convives les richesses gastronomiques de la Provence mélangées aux saveurs du monde.

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. Une cuisine qui magnifie les produits locaux et respecte absolument le cycle des saisons. Parti à la rencontre des partenaires locaux, des producteurs et des artisans de toute la région, le Chef met à l'honneur le meilleur du patrimoine culinaire local et régional riche et varié.



Un cadre d'exception

Trois piscines, entre Eden et lagon

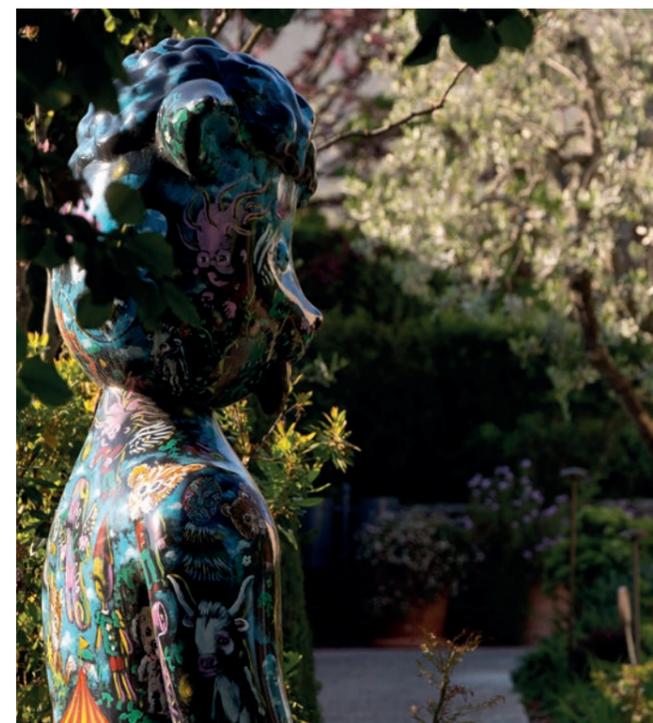
Dissimulé dans la végétation, le Lagon à l'eau turquoise se découvre, entre des palmiers et rochers, des montagnes provençales. Oasis au cœur de la Côte d'Azur, sur une plage de sable fin, des transats et paillettes sont disposés, comme à la plage au bord de l'eau, l'essentiel pour se ressourcer dans une atmosphère paradisiaque.

Au nouveau Lagon, le Domaine du Mas de Pierre offre 2 piscines aux dimensions de rêve. Agrandie et entièrement restaurée, la piscine centrale allonge ses longueurs à 25 mètres et réunit autour d'elle transats et tonnelles pour deux, toutes drapées de blanc. Une carte dédiée fait profiter des spécialités de l'été. 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, de l'atelier d'architecture Jean Mus, les quatre 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. 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 transporte au Pays des merveilles.

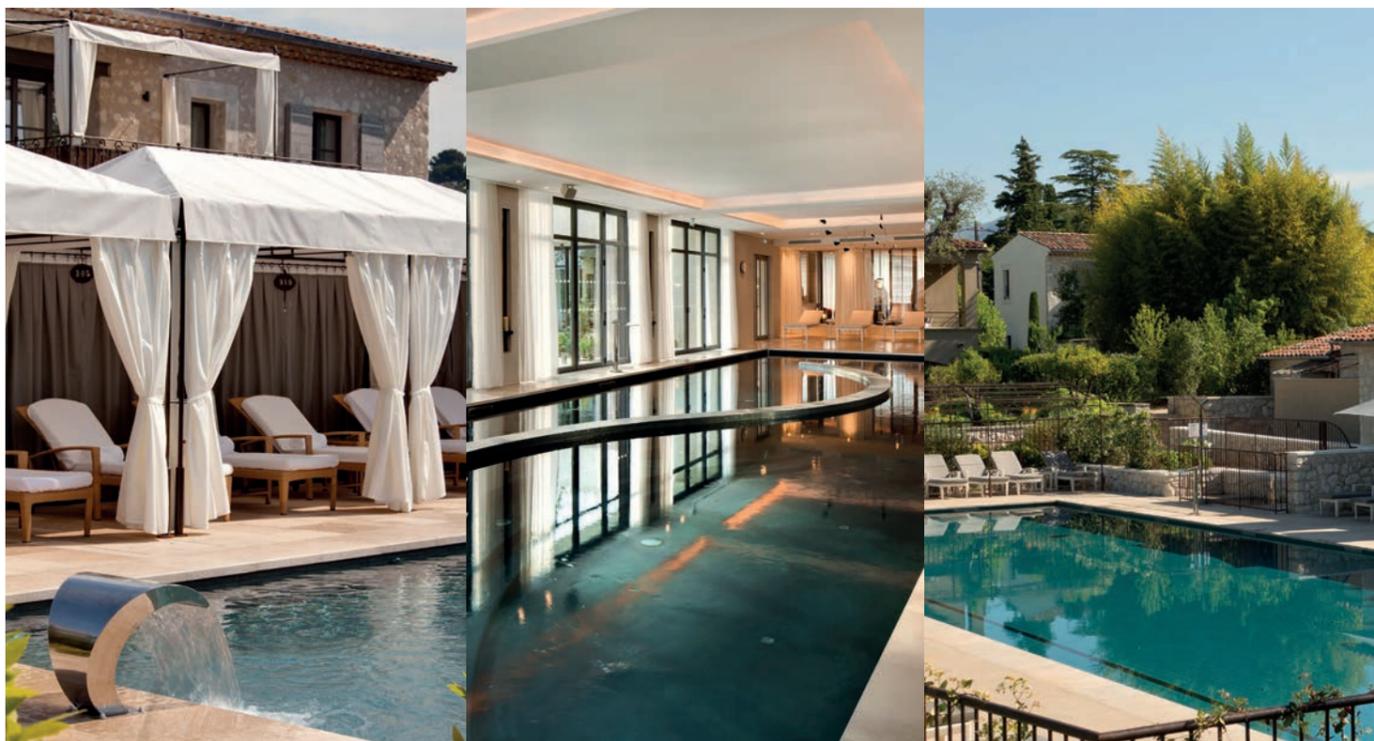


Un trésor artistique

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.

Le potager et « Le Jardin des Senteurs »

En accord avec le parti pris locavore, les chefs puisent dans le jardin des senteurs herbes aromatiques et dans le potager tomates anciennes, fraises, 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 Spa : un havre de déconnexion

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. Deux niveaux, des jardins et un toit-terrasse où trône la statue de Vénus, font entrer dans un univers dédié à la pure relaxation.



Un bassin sensoriel

Autour d'un premier espace réservé à la détente et aux joies de l'eau, LE SPA dévoile un joli bassin de 18 mètres de long. Chauffé toute l'année et entouré de transats, il propose : couloir de nage, un parcours de remise en forme, jets d'eau relaxants, banquettes hydromassantes et bouillonnantes et des vélos « aquabikes » à contre-courant. Un superbe jacuzzi en extérieur au cœur du jardin complète l'expérience bien-être.

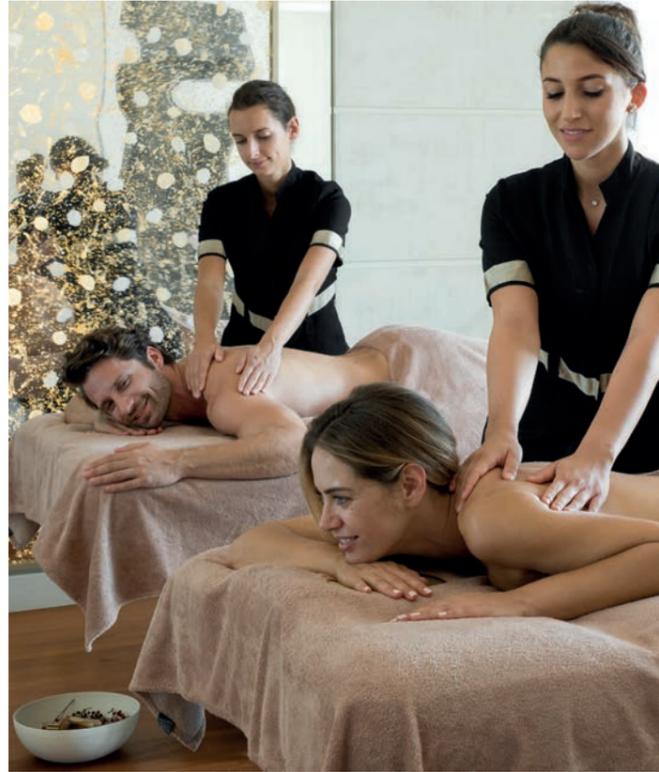
Pour un lâcher-prise complet, LE SPA dispose également d'un hammam et d'une véritable « snow cave », une pièce refroidie à 10°C avec un mur de glace, le contraste chaud-froid participant à raffermir la peau. Un sauna aux herbes et un deuxième au sel prolongent l'expérience de détente. La promesse d'une déconnexion immédiate est alors assurée.



Rituels et soins pour se ressourcer

Le premier étage du spa dévoile ses 12 cabines. Au menu : soins visages et corps, massages et enveloppements, espace manucure, balnéothérapie... Exclusive, la cabine réservée aux couples, «honey mooners» et duos invite à la détente dans son hammam privé et à prendre un bain dans son jacuzzi privé en extérieur avec vue sur les jardins du Domaine.

Autour de sa gamme de soins naturels à base de fleurs de tubéreuse, fleur typique de Saint-Paul-de-Vence, le nez-parfumeur Sonia GODET a créé spécialement pour le Domaine du Mas de Pierre, la fragrance « VOLUPTÉ ». Les gammes de soins et de modelages des marques partenaires, PAOMA® et CellCosmet®, se déclinent en rituels personnalisés et sur-mesure pour adulte. Les produits Nougatine de soins naturels aux parfums gourmands enchanteront les enfants. Des séjours et programmes wellness de 3 à 5 jours intégrant des menus bien-être équilibrés seront disponibles afin de bénéficier des expériences des plus holistiques.



L'équipe du Domaine du Mas de Pierre a été récompensée aux WORLD LUXURY SPA AWARDS 2022 et reçoit le titre de « Meilleur SPA • Monde » Best Luxury Wet Area Global Winner.

Le jardin d'Alice, paradis enfantin

Comme dans les plus beaux rêves, réservée aux enfants, cette aire de jeux de 150 m² ouvre aux jeux et à la créativité. Un espace pour retourner en enfance, entièrement inspiré du fabuleux conte d'Alice au pays des merveilles. 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.

Pour accueillir les enfants, trois authentiques roulettes 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.



L'écocertification européenne

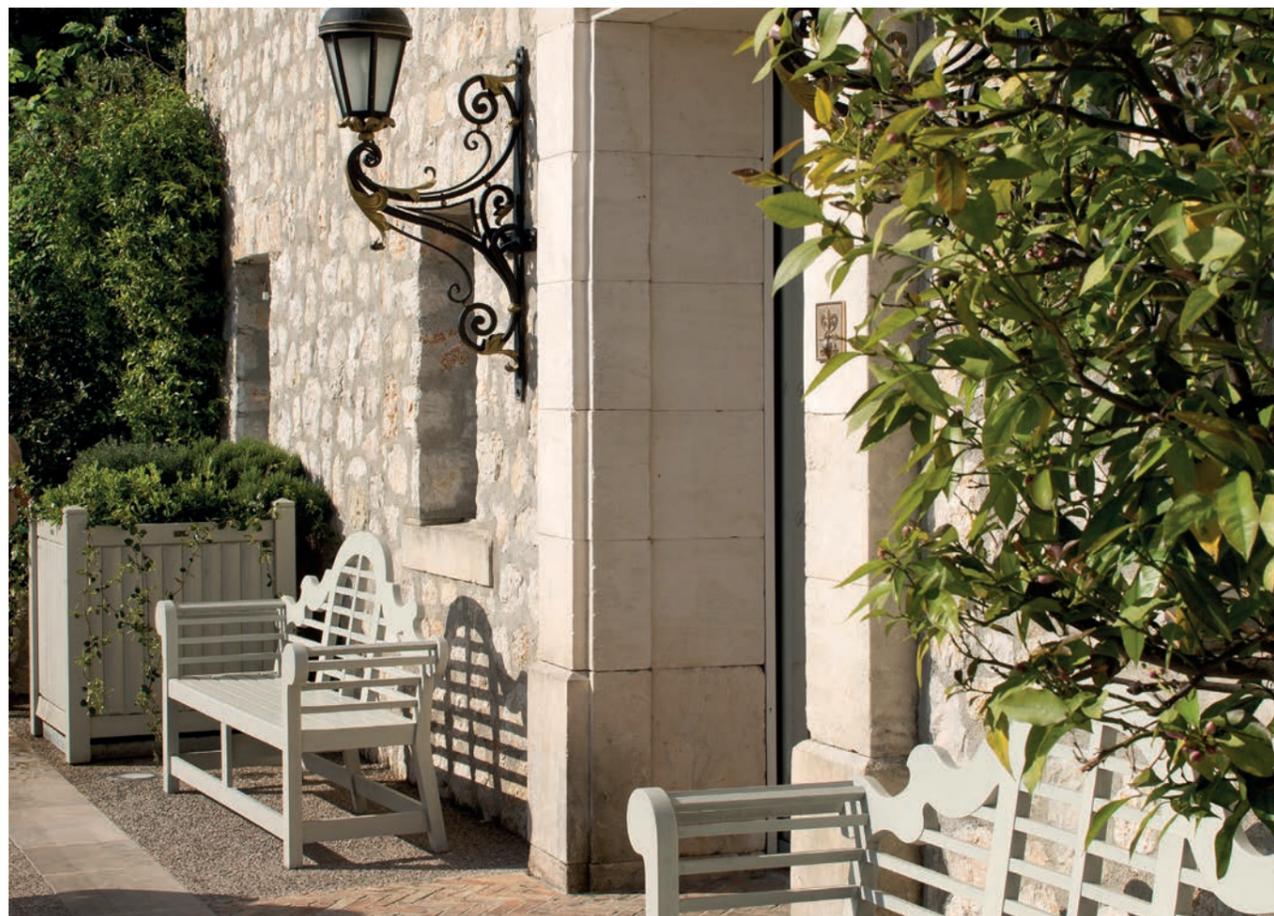
Labellisé « Écolabel européen » depuis juillet 2019, l'hôtel s'est ainsi engagé à une surveillance régulière de sa consommation en eau et en énergie. Il a notamment recours à une énergie renouvelable « verte et bio » pour son fonctionnement et à une eau filtrée pour ses piscines.

Dans un souci de gestion responsable, l'hôtel a également réduit sa consommation de papier, de produits plastiques 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 Maxime Leconte et ses chefs de cuisine.





A propos du Groupe SFH :

« Créateur de souvenirs », voici la signature qui anime le groupe hôtelier français indépendant SFH (Style Feeling Hotels). Fondée en 1986 et dirigée par Célia Chambon, depuis 2008, l'entreprise familiale poursuit son développement dans l'hôtellerie de luxe et compte aujourd'hui 5 hôtels de 4 et 5 étoiles en France. Provence-Alpes-Côte d'Azur, Pays Basque, Occitanie et Paris, le groupe SFH multiplie les ouvertures d'établissements haut de gamme installés sur des sites d'exception et exprimant tout l'art de recevoir à la française.

Fréquenté par une clientèle éclectique, chaque hôtel se nourrit de son histoire et se distingue par une localisation idyllique, une empreinte locale, une architecture atypique, un décor alliant styles classique et contemporain, une offre gastronomique aux couleurs régionales et un panel de prestations pour un pur moment d'évasion.

Accompagné de ses 300 collaborateurs, ce groupe à taille humaine est en quête de qualité absolue. Il s'engage tous les dix ans à rénover ses établissements en activité aux côtés de spécialistes de renom pour répondre à toutes les attentes de sa clientèle, bénéficier des dernières technologies et avoir le sentiment d'être « Ici comme chez soi ».



DOMAINE DU MAS DE PIERRE*****

2320 Route des Serres

06570 Saint-Paul de Vence - France

Tel : 04 93 59 00 10

info@lemasdepierre.com

www.lemasdepierre.com

CONTACT PRESSE

Bureau de presse Pascale Venot

6 rue Paul Baudry - 75008 Paris

Jezabel Nogaro - jezabel@pascalevenot.fr

06 61 99 43 09

©Jerome_Mondiere