



DES ÉTABLISSEMENTS DE LA COLLECTION TEMPTINGPLACES ILLUMINENT LE GUIDE MICHELIN 2021

Les hôtels & restaurants TemptingPlaces éblouissent le Guide Rouge 2021 pour une année de plus. Le label qui collectionne les boutique-hôtels les plus exceptionnels à travers le monde est fier de vous les présenter :

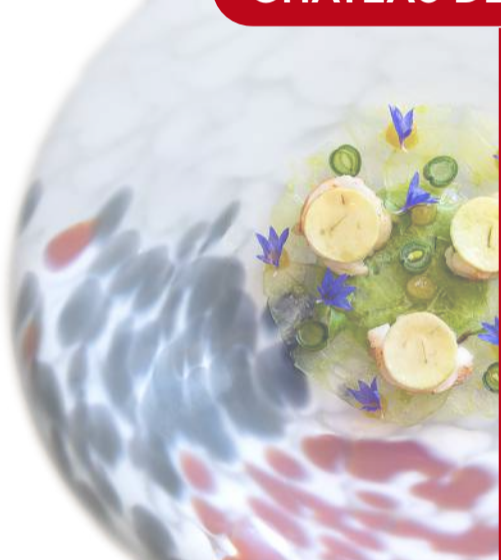
MAISON ALBAR HOTELS - L'IMPÉRATEUR à Nîmes



1 étoile pour le restaurant Duende et son Chef Nicolas Fontaine 🌸

Véritable parenthèse relaxante dans la ville de **Nîmes**, lieu iconique du Sud de la France, ce **resort urbain 5*** dévoile son **restaurant Duende** désormais étoilé. Isolé et doté de son jardin privatif, il offre une véritable bulle d'intimité, idéal pour un **repas inoubliable**. Son **Chef Nicolas Fontaine** s'est allié depuis de nombreuses années au talentueux **Chef Pierre Gagnaire**, visage emblématique de la **gastronomie française** aux 40 ans d'authenticité et de créativité, pour sublimer avec tendresse des produits de qualité. Une **expérience culinaire unique** au-delà des frontières s'offre à vous dans ce restaurant à la cuisine délicate inspirée par les **traditions hispaniques**.

CHÂTEAU DE MASSILLAN à Uchaux



1 étoile pour le restaurant Le M et son Chef Christophe Chiavola 🌸

Dans un **majestueux château** du XVI^e siècle entouré d'une **nature idyllique** et d'arbres centenaires, d'un étang naturel et d'un potager bio, se niche le restaurant du **Château de Massillan Le M** dirigé par le **Chef Christophe Chiavola** et tout juste orné d'une **étoile au Guide Michelin 2021**. Gastronomie et saisonnalité ne font qu'un à la table du château, où le chef et sa brigade ont à cœur d'élaborer une carte en **totale harmonie avec Dame Nature**, tout en s'inspirant d'une cuisine bâtie sur la simplicité et la qualité des ingrédients, souvent biologiques, de préférence régionaux. **Christophe Chiavola** livre ainsi une symphonie de **saveurs aux accords subtils...**

LES SOURCES DE CAUDALIE à Martillac

LE RESTAURANT ET
HÔTEL DE LA
COLLECTION
TEMPTINGPLACES
QUI CONSERVE
SES ÉTOILES DANS LE
GUIDE MICHELIN 2021



2 étoiles pour le restaurant La Grand' Vigne et son Chef Nicolas Masse 🌸🌸

C'est au cœur des vignes du **Château Smith Haut Lafitte** que **Les Sources de Caudalie 5*** représente la quintessence du concept "Buco-Chic". Cet hôtel conjugue merveilleusement bien la chaleur d'une **maison de famille** avec les **services d'un palace**, notamment grâce à son Spa qui est le premier dans le monde à proposer de la **vinothérapie**, et à son restaurant gastronomique **La Grand' Vigne** **doublément étoilé**. Son **Chef Nicolas Masse** qui aime se sentir proche de cette terre Bordelaise et de ceux qui en cultivent les fruits et légumes, cherche à exprimer dans sa cuisine l'essence même de ce **terroir d'exception**. Il assemble et compose les assiettes pour ne retenir que l'essentiel, sublimes par la somptueuse **palette de vins** de Pessac-Léognan mis en scène par le **Chef Sommelier Aurélien Farrouil**.



LES RESTAURANTS ET HÔTELS DE LA COLLECTION TEMPTINGPLACES RÉCOMPENSÉS PAR UNE ASSIETTE MICHELIN

MAISON ALBAR HOTELS - LE MONUMENTAL à Porto

Restaurant Le Monument et son Chef Julien Montbabut

En plein coeur de **Porto** au sein d'un **hôtel 5***, on découvre le **talent et l'excellence** de la cuisine d'un chef anciennement étoilé, **Julien Montbabut**, qui orchestre le restaurant gastronomique **Le Monument** pour un délicieux voyage. Ici, le **savoir-faire à la française** sublime la gourmandise des **mets portugais**. Récompensé par une Assiette Michelin, Le Monument est une adresse incontournable pour les épcuriens.

MAS DE CHASTELAS à Gassin

Restaurant La Table du Mas et son Chef Mathieu Héricotte

Entouré par la **verdure luxuriante** de son jardin de deux hectares, le **Mas de Chastelas, boutique hôtel 5***, vous invite à la découverte du Sud qui se poursuit jusqu'à **La Table du Mas** grâce à sa **carte provençale** imaginée par le talentueux **Chef Mathieu Héricotte**. Il nous fait découvrir cette merveilleuse région à travers le plaisir des saveurs des **produits nobles et de saison**.

LE CEP à Beaune

Restaurant Loiseau des Vignes et son Chef Mourad Haddouche

Ouvert par Dominique Loiseau en 2007, le restaurant gastronomique **Loiseau des Vignes** prend place dans le **cœur historique de Beaune**, au sein de l'**hôtel emblématique Le Cep 5***. On y déguste des **spécialités bourguignonnes** et bien d'autres créations savoureuses signées par le **Chef Mourad Haddouche**.

HOTEL BENVENGUDO dans les Baux-de-Provence

Restaurant La Benvengudo et sa Cheffe Julie Chaix

Lorsqu'on franchit la porte du restaurant, nous sommes plongés dans une **atmosphère intime et conviviale**, où la jeune **Cheffe Julie Chaix** assemble innovation et tradition dans sa **cuisine aux notes de Provence** qui subliment les produits frais de la région. Entre couleurs du sud, goûts et senteurs de la garrigue, c'est une poésie culinaire que l'on retrouve dans nos assiettes !

>> [Télécharger les visuels](#) <<

À PROPOS DE TEMPTINGPLACES

Depuis 2010, le label TemptingPlaces collectionne les boutique hôtels les plus exceptionnels à travers le monde. Aujourd'hui, ce sont 55 hôtels indépendants dans 15 pays qui sont affiliés de par leur caractère distinctif et l'excellence de leurs services personnalisés. Rigoureusement sélectionnés par le label hôtelier, ces écrins intimistes et parfois confidentiels reflètent l'authenticité de leur propriétaire et de leurs équipes passionnées. Aujourd'hui, TemptingPlaces continue d'émerveiller les voyageurs hédonistes, dévoilant des adresses uniques, et leur proposant ainsi une expérience inoubliable.

Pour plus d'informations www.temptingplaces.com

Si vous souhaitez plus d'information, n'hésitez pas à contacter :



Mallorie LOISEAU
Responsable Communication & RP
+33 (0)1 78 94 90 70
press@temptingplaces.com

