

Le Domaine du Mas de Pierre se compose de neuf bastides à l'architecture inspirée des demeures traditionnelles de la région, abritant 76 chambres et suites au confort haut de gamme. Chaque bastide propose une atmosphère singulière, mêlant esprit provençal et touches contemporaines.

Un cadre authentique, raffiné, tourné vers la nature

Membre Relais & Châteaux et propriété du groupe hôtelier familial et indépendant SFH, cet établissement cinq étoiles offre un cadre authentique, raffiné et résolument tourné vers la nature. Le Domaine du Mas de Pierre est également distingué par plusieurs labels et affiliations prestigieux : Clé Verte, Virtuoso, FHR (Fine Hotels & Resorts - American Express) et 2 Clés Michelin, reconnaissances de son excellence hôtelière, de son engagement durable et de son service personnalisé.

Pensé comme une maison de caractère, le Domaine du Mas de Pierre propose une expérience immersive et apaisante, rythmée par les senteurs d'oliviers centenaires, d'agrumes, de jasmin et de plantes aromatiques. L'atmosphère y est chaleureuse, l'accueil personnalisé, et chaque détail est pensé pour créer un véritable cocon de bien-être. Avec ses bastides élégantes aux inspirations provençales, son spa de 2000 m², ses jardins thématiques, ses tables gourmandes et ses nombreuses expériences sur mesure, le Domaine du Mas de Pierre invite à une parenthèse hors du temps, dédiée au ressourcement, à la convivialité et à l'épicurisme.

Un séjour authentique et raffiné

Les six bastides historiques dévoilent un style élégant et chaleureux. Les chambres, baignées de lumière naturelle, s'ouvrent sur des loggias, balcons ou terrasses privées. Elles se distinguent par une décoration soignée, ponctuée de photographies, objets d'art et tableaux chinés par la propriétaire, instaurant une ambiance sobre et authentique. La plupart des chambres bénéficient de vues dégagées sur le domaine verdoyant, tandis que certaines suites s'ouvrent sur le lagon naturel. Leurs terrasses spacieuses, dotées de garde-corps en verre, prolongent l'expérience en extérieur et invitent à la contemplation.

Une partition culinaire aux couleurs du Sud

Au Domaine du Mas de Pierre, la restauration s'inscrit dans une démarche à la fois exigeante, généreuse et ancrée dans le territoire. Portée par une équipe passionnée, l'offre culinaire se décline à travers trois univers complémentaires : La Table de Pierre, table

gastronomique emblématique du Domaine du Mas de Pierre ; Dolce Provenza, bistrot aux accents du Sud revisité ; et Le Lagon, restaurant estival aux saveurs des côtes méditerranéennes. Le Bar complète cette expérience, avec une carte de cocktails inspirée par le Jardin des Senteurs, où les herbes aromatiques, les agrumes et les fleurs du Domaine se mêlent à des créations originales, à déguster dans une atmosphère élégante et détendue. Le room service, disponible à toute heure, prolonge quant à lui l'expérience culinaire dans l'intimité des chambres et des suites, avec une sélection de plats préparés avec le même soin et le même respect des produits de saison.. Ces trois adresses - La Table de Pierre, Dolce Provenza et Le Lagon - s'adaptent à chaque moment de la journée, du dîner gastronomique au déjeuner léger au bord de l'eau, en passant par une cuisine de partage aux inspirations méditerranéennes. Cette diversité traduit une même ambition : valoriser la richesse du Sud, la saisonnalité des produits et le lien avec les producteurs locaux, tout en cultivant l'art de recevoir propre à Relais & Châteaux. Portée par le Chef exécutif Rodolphe Loury, cette vision s'enracine dans une approche sincère et engagée. Une cuisine de transmission, qui valorise la saisonnalité, les circuits courts et l'émotion du goût, tout en préservant l'élégance et la précision d'une grande maison. Fidèle à l'esprit Relais & Châteaux, chaque proposition repose sur une même exigence de qualité, un lien fort au territoire, et une attention constante à l'accueil.

Partager :

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)

Prénom ou nom complet

Email

☐ En continuant, vous acceptez la politique de confidentialité