

[View online version](#) • [Unsubscribe](#)



Le Domaine du Mas de Pierre révèle une nouvelle partition gastronomique



Le Domaine du Mas de Pierre, hôtel 5 étoiles Relais & Châteaux à Saint-Paul-de-Vence, écrit une nouvelle page de son histoire gastronomique avec l'identité repensée de son bistrot, rebaptisé Dolce Provenza et l'arrivée du Chef Exécutif Rodolphe Loury. Une nouvelle offre se déploie à travers ses quatre tables, entre raffinement gastronomique, cuisine du partage et inspirations du Sud.

Dolce Provenza : un nouveau concept aux inspirations méditerranéennes

À partir de juin, le bistrot du Domaine du Mas de Pierre se réinvente sous le nom de Dolce Provenza. Un nouveau concept qui célèbre une cuisine vivante et généreuse à l'atmosphère chaleureuse, inspirée de la Provence et de l'Italie.



Animé par **le goût du partage et de la convivialité**, Dolce Provenza incarne un art de vivre méditerranéen alliant authenticité et simplicité. À la carte, des recettes inspirées de la Provence et de l'Italie se déploient dans un registre ensoleillé et accessible : pièces de viande grillées au Jospier, légumes de nos maraîchers, poissons de pêche raisonnée et locale ...

Dolce Provenza raconte une histoire de terroirs voisins unis par le goût du partage, portée par une cuisine engagée, proche de la nature et des richesses du territoire.

« Avec Dolce Provenza, nous avons souhaité créer une adresse accessible et sincère, à l'image de notre région. Ce bistrot, c'est une main tendue vers nos racines, un hommage à nos producteurs et un clin d'œil à l'Italie voisine. C'est aussi un lieu vivant, en lien direct avec la nature, le jardin et nos hôtes. » Audrey Jorge, Directrice du Domaine du Mas de Pierre

Rodolphe Loury, une cuisine de transmission raffinée

À la tête des cuisines du Domaine du Mas de Pierre **depuis mai 2025, Rodolphe Loury** insuffle une dynamique nouvelle, nourrie par un parcours dans les plus grandes maisons et une connaissance intime des produits méditerranéens.

Formé au lycée hôtelier Auguste Escoffier, le chef débute sa carrière dans des établissements de prestige, dont le Royal Monceau avec Jocelyn Herland, son père spirituel et mentor, avant de passer plus de 20 ans dans l'univers exigeant des palaces parisiens. En 2018, sur proposition d'Alain Ducasse, il rejoint l'Hôtel de Paris, à Monaco, afin d'approfondir sa connaissance de la cuisine méditerranéenne. Il y enrichit sa vision culinaire en collaborant avec de grands noms de la gastronomie, tels que Gérald Passédat (Le Petit Nice, Marseille), Mauro Colagreco (Mirazur, Menton) et Arnaud Faye (La Chèvre d'Or, Èze).

Ces multiples expériences forge **une cuisine précise et sincère, où chaque plat vise à transmettre une émotion.**

« Ce qui m'anime, c'est de raconter une histoire à travers une assiette. Une histoire de saison, de terroir, mais aussi de mémoire. Je crois en une cuisine lisible, respectueuse, qui ne triche pas. Ici, au Domaine du Mas de Pierre, j'ai trouvé un cadre d'expression unique pour allier exigence gastronomique et esprit de partage, au cœur d'un territoire d'une richesse exceptionnelle. Le lien direct avec la nature, la présence du potager et du Jardin des Senteurs ont été déterminants dans mon choix : ils nourrissent ma créativité au quotidien et m'invitent à une cuisine de naturalité, centrée sur l'essence du produit et le respect de son cycle. » Rodolphe Loury, Chef Exécutif du Domaine du Mas de Pierre



Une signature gastronomique tournée vers la nature et le territoire



Au cœur du Domaine, **La Table de Pierre** prolonge cette philosophie en version gastronomique. Le restaurant, dont la cuisine s'ouvre sur les jardins, propose une expérience immersive dans le terroir provençal. Le menu thématisé autour de **la naturalité, renouvelé à chaque saison**, valorise la richesse du potager, des producteurs locaux et des herbes fraîches du Jardin des Senteurs.

Les convives sont accueillis par les Maîtres d'Hôtel Éric Chartrain et Cédric Garnier, ambassadeurs du raffinement et de l'attention Relais & Châteaux, pour une expérience sur mesure.

Le Domaine du Mas de Pierre, labellisé **Écolabel européen et Clé Verte**, traduit ses engagements environnementaux jusque dans l'assiette. Ces distinctions, garantes d'une démarche écoresponsable exigeante, soulignent une volonté concrète : **proposer une cuisine responsable, fondée sur le respect des saisons**, les circuits courts et les produits du potager, en harmonie avec l'environnement et les producteurs locaux.

Pour compléter l'offre gastronomique de La Table de Pierre et Dolce Provenza, le Domaine du Mas de Pierre propose également une restauration simple et décontractée :

- **La Paillote**, restaurant estival en bord de lagon, propose une cuisine légère et gourmande : salades fraîcheurs, clubs sandwiches, glaces artisanales et douceurs sucrées.

- **Le Bar**, niché au cœur du Domaine, propose une carte de cocktails inspirée des herbes aromatiques du Jardin des Senteurs, dans une ambiance conviviale et élégante.

L'ensemble compose une vision cohérente et engagée de la restauration, fidèle aux valeurs Relais & Châteaux : **qualité, sens du lieu et lien humain.**

ÉTÉ 2025 – RENDEZ-VOUS GOURMANDS ET FESTIFS AU DOMAINE DU MAS DE PIERRE

Les Garden Party

Buffets gastronomiques, artisans locaux et musique en live, dans les jardins du Domaine.

- Jeudi 3 juillet – Lundi 14 juillet – Jeudi 31 juillet – Vendredi 8 août – Vendredi 22 août (Mike & Katy – pop internationale)
- 110 € / adulte – 60 € / enfant (4 à 12 ans) – hors boissons
- Buffets jusqu'à 21h45

Fermeture exceptionnelle des restaurants Le Lagon, Dolce Provenza et La Table de Pierre ces soirs-là

La Lagoon Party

Soirée festive au bord du lagon avec brasero, live cooking et ambiance musicale dansante.

- Dimanche 3 août – de 20h à minuit
- Mike & Katy – pop internationale
- 120 € / adulte – 60 € / enfant – hors boissons

À propos du Domaine du Mas de Pierre :

Situé dans l'arrière-pays provençal, au pied des remparts de Saint-Paul-Vence, le Domaine du Mas de Pierre est un resort 5 étoiles membre de Relais & Châteaux. Ce joyau du groupe hôtelier familial français SFH allie élégance méditerranéenne, hospitalité authentique et art de vivre à la française. Niché au cœur de 4 hectares de jardins remarquables, l'établissement cultive une atmosphère intimiste et apaisante. Avec ses 76 chambres et suites réparties dans des bastides contemporaines, son spa de 2 000 m², ses quatre

restaurants, son lagon et ses espaces dédiés au bien-être et à la gastronomie, le Domaine du Mas de Pierre propose une expérience immersive, ouverte toute l'année, dans un cadre naturel d'exception.