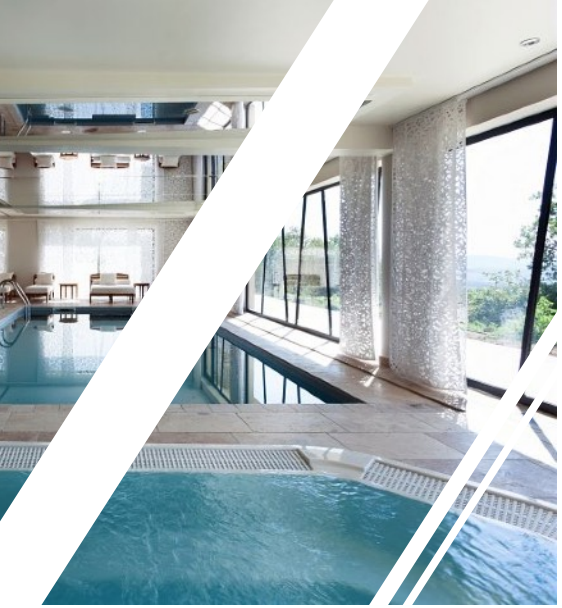

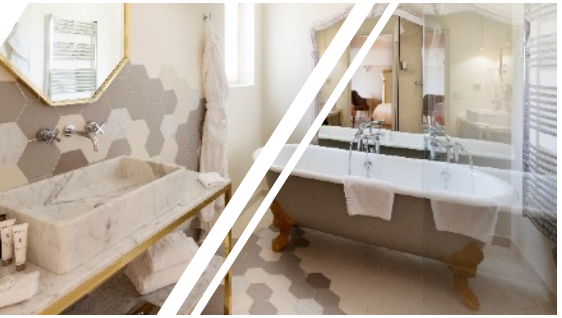

LE MAS DES HERBES BLANCHES

★ ★ ★ ★ ★

LE MAS DES HERBES BLANCHES*****

Relais & Châteaux

RELAIS & CHATEAUX

LE MAS DES HERBES BLANCHES***** - Relais & Châteaux

Le Mas des Herbes Blanches

“ Découvrez tout le charme et l’authenticité d’un mas provençal entièrement rénové dans un esprit résolument contemporain. ”

Le Luberon
pour décor

Idéalement situé sur les hauteurs de Gordes,
un des plus beaux villages de Provence.

À 60 minutes d'Aix-en-Provence

À 40 minutes d'Avignon

LE MAS DES HERBES BLANCHES***** - Relais & Châteaux

48

Chambres et suites
avec piscine privée

45

1 restaurant Gastronomique
avec sa terrasse ombragée

40

1 restaurant Bistronomique en
extérieur (saison estivale)

80

Parking privé et gratuit

150

1 grande salle
d'évènements de 135m²
à la lumière du jour
divisible en 3 salles de
séminaires

Bar & Lobby
avec cheminée

1 grande piscine extérieure
de mai à octobre

Parc arboré
et terrain de tennis

SPA

1 SPA Sothys de Luxe
Piscine intérieure chauffée
Trois cabines de massages
(deux simples, une double)
Jacuzzi
Hammam
Sauna
Salle de fitness

Ascenseurs

Accès WiFi illimité
et gratuit

Accès aux personnes
à mobilité réduite

24h/24

Réception 24h/24

*Fermeture annuelle de l'établissement
les mois de janvier et février

La réception

Le petit salon et le bar

“ Accueil chaleureux dans un esprit cocooning avec vue imprenable sur le Luberon.

Le bar et sa terrasse, les attentions de l’équipe, dès l’arrivée, tout vous invite au lâcher-prise… ”

Les restaurants

La Table du Mas – Restaurant gastronomique - 45 couverts

Ouvert au dîner d'avril à septembre

Large ouverture sur la grande terrasse et le panorama des jardins
Tables généreusement espacées dressées sur un sol de pierres posées en opus romain
Chaises classiques tapissées dans une grande diversité de tissus avec dossiers médaillons et violonés
Imposants lustres de cristal suspendus au faîte de la charpente
Mur de couleur ocre et longs rideaux soulignent la douceur des lieux
Lumière traitée comme une matière, jeux de transparence et de reflets qui modulent l'atmosphère

Le bistrot du Mas – Restaurant bistronomique - 40 couverts

Ouvert d'avril à octobre, sujet aux conditions climatiques

Au sein des jardins et autour de la piscine
Cuisine estivale
Ambiance plancha et barbecue
Contexte propice à la convivialité et à la détente

Une cuisine méditerranéenne et provençale

proposée par le chef

Cyril Mendès

Cyril Mendès

Né à Brive la Gaillarde en 1976, ce jeune Chef a développé très tôt sa passion pour la cuisine notamment au côté de sa mère, qui concocte pour toute sa famille des mets mélangeant terroir du Sud-Ouest et cuisine portugaise dont elle est originaire.

Alors qu'il est en âge de choisir sa voie, il se tourne naturellement vers la cuisine et réalise son apprentissage avec brio, lui ouvrant les portes de la haute gastronomie à seulement 17 ans : il fera ses premières armes de commis au Ritz à Paris, au côté de Michel Roth Bocuse d'Or – MOF.

Conquis par l'hôtellerie de luxe, tout s'enchaîne alors très vite au cours de saisons entre Courchevel, Méribel et St Tropez, il gravit les échelons en établissements 4* et 5* jusqu'à prendre sa première place de Chef a seulement 26 ans.

Il officiera en tant que tel dans de multiples établissements renommés, dont le Mas d'Artigny à St Paul de Vence ou encore le Palace des Neiges et l'Alpe Hôtel du Pralong à Courchevel.

C'est en 2014 qu'il tombe définitivement amoureux de la Provence en s'installant à Nîmes.
Il découvre alors le Luberon et la richesse de cette région. Il prendra les cuisines du Domaine des Andéols en 2016.

C'est avec l'esprit de challenge et de créativité qui lui est propre qu'il reprend aujourd'hui les cuisines du Mas des Herbes Blanches, espérant perpétuer avec son équipe l'esprit de luxe, de finesse et de savoir-faire des maisons Relais et Chateaux.

Des plats qui reflètent autant les liens privilégiés avec les producteurs du Luberon, que la curiosité et le goût de l'invention du chef

Carte conviviale et authentique avec possibilités de sur-mesure

Producteurs locaux : petits déjeuners, restauration midi & soir

Chambres & Suites

48

9 chambres classiques · 15 chambres supérieures · 4 chambres supérieures avec piscine
4 junior suites · 11 suites · 4 suites piscines · 1 suite du Mas

Toutes les chambres disposent de terrasses offrant une vue splendide.

Le Mas principal 15 chambres et suites.

Les Bastides 4 sur les terrasses du domaine.

Les Villas 4 avec suites communicantes et piscines particulières.
Privatisables facilement pour savourer le plaisir d'une maison à soi.

Élégante simplicité structurée par de délicats rappels à la tradition provençale

- Camaïeu de blancs et de gris offrant une ambiance apaisante en contrepoint aux couleurs fauves de la nature environnante
- Murs patinés à la chaux et les voilages de lin
- Tomettes de pierre dans lesquelles un tapis de laine incruste sa douceur
- Imposant cadre en stuc avec paysage en fusain entourant la tête de lit
- Chevets en laiton doré reprenant la forme des jarres anciennes
- Technologie intégrée alliant art et confort avec dessin lumineux d'une herbe blanche incrusté dans un grand miroir classique
- Salle de bains avec tomettes débordant sur la chambre et vasque de marbre

Un spa baigné de lumière

SOTHYS
PARIS

· Décor minéral faisant écho au paysage
· Grande salle avec piscine bordée d'un mur de pierres sèches ouverte sur le panorama
· Bassin se reflétant sur les miroirs du plafond et des piliers
· Lumière du jour filtrée par des tissus ajourés aux motifs inspirés par les boutis provençaux

Équipements proposés :

· Piscine intérieure chauffée
· Trois cabines de massages (deux simples, une double)
· Jacuzzi
· Hammam
· Sauna
· Salle de fitness

Se réunir au Mas des Herbes Blanches

Le Mas des Herbes Blanches offre un cadre enchanteur pour réunir sa famille, ses amis ou encore ses collaborateurs

- Capacité maximale de 150 personnes
- Espaces adaptés à tous les profils d'événements
- 1 espace modulable : grande salle de 135m² divisible en 3 salles de 45m²
- Lumière du jour
- Terrasses privatives
- 1 jardin privatif et terrasse ombragée mis à disposition avec panorama sur le Luberon pour dresser vos pauses et cocktails.

Salles	Surface (m²)	Théâtre	U	École	Cocktail
Luberon (1+2+3)	135	90	50	70	150
Luberon 1	45	30	20	15	50
Luberon 2	45	30	20	15	50
Luberon 3	45	30	20	15	50

Équipements :

Paperboard · Vidéoprojecteur · Marqueurs · Bloc papier et stylos · Eau minérale · WiFi gratuit

De nombreuses activités et visites pour agrémenter vos évènements

Aux alentours, vous pourrez découvrir d'autres activités parfois même « hors des sentiers battus » comme les ballades en Montgolfière.

Ballades en vélo, équitation, chemins de randonnées, flâneries dans les petits villages Provençaux et découverte de ses marchés pittoresques. Parcours jogging au départ de l'hôtel.

Des sites naturels et des villages typiques à visiter sous forme de team-building.

Visites du terroir : vignobles, olives, truffes….mais aussi possibilité d'organiser au sein de l'hôtel des dégustations ou casino des vins pour animer vos réunions en soirée.

Activités team building - incentive

Rallye huile et sens

Rallye ou simple ballade en 2cv ou en fiat 500 de collection sur le thème de l'huile d'olive et des essences de Provence. Vos 5 sens sont mis à contribution sur des étapes typiquement provençales (vignoble, moulin à huile, parfumerie, pétanque…), mais aussi lorsque vous êtes à bord de vos voitures. Laissez vous guider par vos tablettes tactiles « Ipad 2 » ! **Tarif à partir de 190 € HT par personne**

Wine making academy

Quand la créativité fait alliance avec le vin, vous avez alors la chance de devenir « le plus grand vigneron du monde »...pour un jour ! Sous les conseils de notre oeno-animateur, réalisez votre « Cuvée Maison » en assemblant différents cépages, puis créez l'étiquette de la bouteille de votre domaine. Après dégustation à l'aveugle, serez-vous élu « Le Grand Cru » ou « L'Imbuvable Piquette » ?
Tarif à partir de 120 € HT par personne

Le monde de la truffe

Partez à la recherche de truffes encadrés par un trufficulteur et son chien et découvrez le monde subtil de cet ingrédient tant apprécié ! Nous vous proposons un programme 100% découverte avec une ballade tout proche de votre hôtel, qui vous permettra de tester vos talents (et votre chance) de caveurs. Sous les conseils avisés d'un trufficulteur professionnel accompagné de son chien, vous tenterez donc de récolter des truffes et aurez la chance de découvrir une truffière et d'assister à une démonstration de cavage!
Tarif à partir de 79 € HT par personne

Retrouvez toutes nos activités Team Building, Incentives et animations de soirée **en cliquant ici**

Accès

Villes proches : Avignon (40 km), Aix en Provence (70 km), Marseille (90 km)

En voiture : Prendre l'autoroute A 7 et sortir à Avignon Sud. direction de l'Isle sur la Sorgue.
Puis, prendre la direction Gordes. Avant même d'arriver à Gordes, vous arriverez à un petit rond point.
Suivre Joucas jusqu'à l'arrivée au village. Vous trouverez un panneau indiquant Le Mas de Herbes Blanches.

En train : Gare Avignon TGV – 40 km – TGV depuis Paris 3h – Depuis Lyon 1h30

En avion : Aéroport de Marseille : 80 km - Aéroport de Nîmes : 90 km

LE MAS DES HERBES BLANCHES

★ ★ ★ ★ ★

RELAIS & CHATEAUX.

Lieu-dit Toron - 84220 – Joucas/Gordes (France)
Tel. : +33 (0)4 90 05 79 79
www.herbesblanches.com
reservation@herbesblanches.com

CONTACTS COMMERCIAUX Groupe

Shirley Medway
Responsable Commerciale MICE
shirley.medway@indevho.com
Tél. : +33 (0)6 29 21 51 11

Marine Leguy
Directrice Commerciale
marine.leguy@indevho.com
Tél. : +33 (0)6 03 38 12 33

CODES GDS
Amadeus : WB AVNLMH
Galileo : WB WBCD15
Worldspan : WB CD15
Sabre : WB 32483