





À Fleur de Sel

Créé en 2010, votre restaurant et atelier de cuisine à Saintes-Maries-de-la-Mer

À Fleur de Sel est aujourd'hui dirigé par Alexandra, cheffe restauratrice et Maître Restaurateur. Entièrement redécoré en 2024 dans un esprit cocooning, chaleureux et apaisant, ce restaurant offre un cadre où l'on se sent comme à la maison, à l'abri de l'agitation extérieure.

Alexandra propose une sélection de produits locaux à la vente (sel et riz de Camargue, sennes, biscuits régionaux) ainsi que des objets décoratifs soigneusement choisis, reflet de sa deuxième passion : la décoration. Son établissement se veut à la fois restaurant, boutique et atelier de cuisine, offrant un espace de convivialité et d'ouverture.

Je vous invite à découvrir ses créations à Saintes-Maries-de-la-Mer, non loin de Montpellier Nîmes, dans les Alpilles, Manville, Arles, Baux-de-Provence, Salon-de-Provence, Avignon et Aix-en-Provence.

Découvrez ma carte

Engagements et projets

Alexandra est présidente du Conservatoire des Cuisines de Camargue et des Alpilles, comité représentant activement l'Éco-citoyenneté dans la valorisation des produits locaux et principe du projet d'inscription de la dette méditerranéenne au patrimoine mondial de l'UNESCO. Permettre l'acte et donner une valeur ajoutée à nos produits pour les rendre plus attractifs et valoriser. Elle souhaite bénéficier d'une assistance dédiée aux cours de cuisine afin de transmettre sa passion et son savoir-faire à toutes les générations.



Restaurant boutique : un lieu de vie gourmand et chaleureux

À Fleur de Sel est un véritable lieu de vie où Alexandra, cheffe restauratrice et Maître Restaurateur, propose une cuisine maison à base de produits locaux soigneusement sélectionnés. Dans un décor cocooning et chaleureux, entièrement redécoré en 2024, le restaurant-boutique offre une atmosphère où l'on se sent comme à la maison, à l'abri de la pollution extérieure.

La carte met en avant des produits locaux tel que le taureau de Camargue, le riz de Camargue, le fleur de sel ainsi que du poisson frais, des légumes de saison et biscuits artisanaux. Les clients peuvent également découvrir une sélection d'objets décoratifs choisis avec passion par Alexandra, reflétant sa deuxième grande passion : la décoration.

Le restaurant accueille les repas sur place, propose des plats à emporter et des paniers pique-nique pour profiter des saveurs camarguaises où que vous soyez.

Les ateliers culinaires d'Alexandra : partage, apprentissage et plaisir

Alexandra propose des ateliers de cuisine adaptés à tous les publics, pour transmettre son savoir-faire et sa passion pour la gastronomie camarguaise. Les ateliers couvrent une variété de thèmes : plats régionaux, desserts, pâtisseries ou créations gourmandes originales.



Pour tous les publics et toutes les occasions

Ils peuvent se vivre en duo, en famille (plusieurs générations) entre amis, entre collègues ou lors d'occasions spéciales comme les anniversaires ou les enterrements de vie de jeune fille (E.V.J.F.).



Une expérience ludique et enrichissante

Chaque atelier est conçu pour être ludique, interactif et enrichissant, permettant à chacun de repartir avec de nouvelles compétences culinaires et des souvenirs uniques.



Un espace dédié à venir

Dans un futur proche, un espace entièrement dédié aux cours de cuisine sera ouvert pour offrir des expériences encore plus immersives et professionnalisées.



Coffrets cadeaux personnalisés

Les ateliers peuvent également être intégrés dans des coffrets cadeaux personnalisés, permettant d'offrir un moment gourmand à ses proches ou collaborateurs.

Des coffrets cadeaux sur mesure pour des moments gourmands uniques

Mes coffrets-cadeaux sont entièrement personnalisables et offrent une expérience culinaire unique. J'y mets tout mon cœur pour créer des cadeaux qui reflètent ma passion et mon savoir-faire.

Chaque coffret peut inclure un repas au restaurant, un atelier de cuisine dans mon atelier, ou encore un panier gourmand décoré avec soin et garni de délicieuses spécialités.

Je sélectionne personnellement les produits artisanaux qui les composent : la fabrication artisanale de fœ gras, des chocolats, des sennes, des coffrets cadeaux personnalisés, ainsi que des repas sur mesure, qu'ils soient en amoureux, familiaux ou professionnels.



Mon objectif est de proposer des coffrets originaux, authentiques et mémorables, à l'image de ma cuisine et des valeurs qui m'animent : transmettre ma passion, valoriser les produits locaux et partager des moments de convivialité.

Contactez-moi

Menu

Accueil
Mes prestations
Galerie photos
Événements

Actualités
Mes Ais
Contact

Mes coordonnées

06 84 84 64 33
restaurant@fleurdesel.com
43 Avenue Frédéric Mistral
33050 Saintes-Maries-de-la-Mer

Tous les jours : 12h00 - 14h00 et soir
Juillet, Août et Septembre :
le Mercredi : Fermé





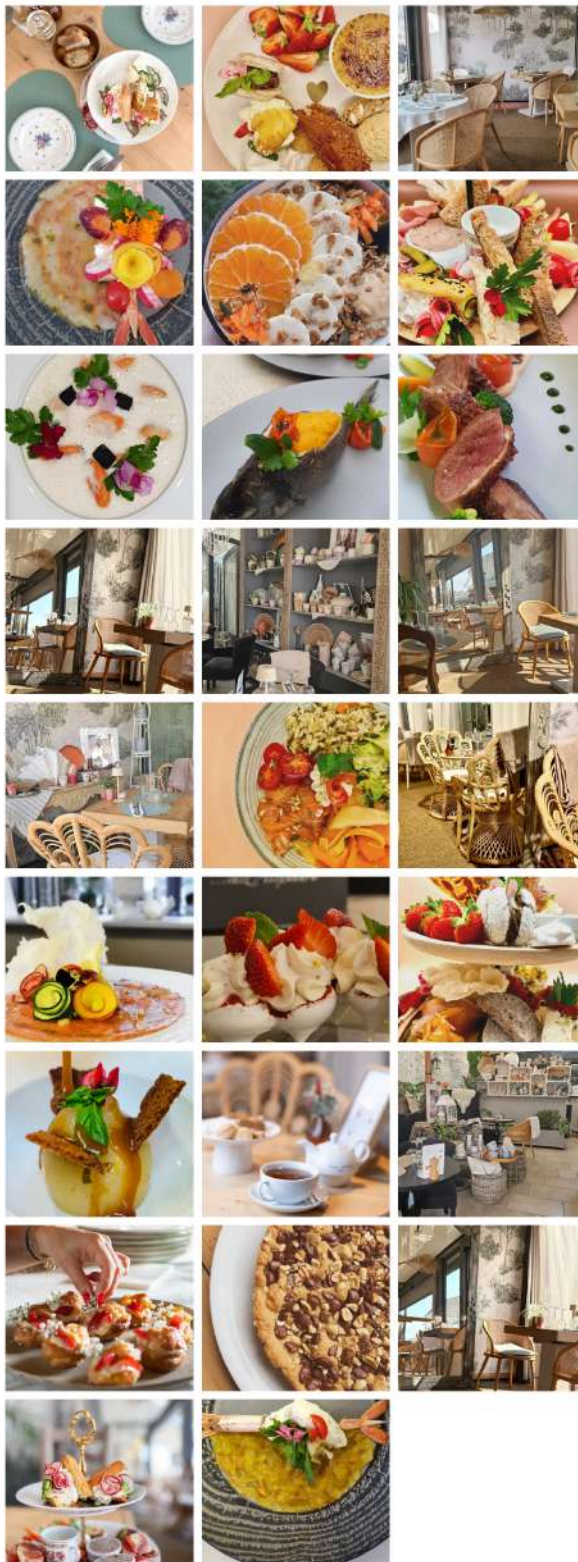
A Fleur de Sel à Saintes-Maries-de-la-Mer Galerie Photos

Découvrez en images l'univers d'A Fleur de Sel, la cuisine du restaurant bio-local, les plats gourmands, les ateliers culinaires et la beauté du site - campagne d'été - immergé dans un des plus beaux et authentiques paysages de France.

Restaurant Bio-local

Les Ateliers

Mes Coffrets Cuisine



Menu

Accueil
Mes prestations
Galerie photos
Evénements

Actualités
Mes Ais
Contact

Mes coordonnées

06 04 04 04 33
restaurant@univision.com
45 Avenue Impasse Mialot
84100 Saintes-Maries-de-la-Mer

Des bio locaux - Open 19h 08 08
Julien, Kati et Sébastien
Le Mercredi - Samedi



[Mes prestations](#)[Galerie photos](#)[Événements](#)[Actualités](#)[Mes Avis](#)[Contact](#)**MAÎTRE
RESTAURATEUR**

À Fleur de Sel à Saintes-Maries-de-la-Mer Mes avis

Explorez les avis de mes clients : leurs expériences culinaires, leurs coups de cœur et les moments partagés autour de la table d'Alexandra, entre authenticité, convivialité et saveurs de Camargue.

A. M.
Il y a 1 semaine
★★★★★
Restaurant que je recommande vivement. Le rapport qualité/prix est excellent. Les options végétariennes sont délicieuses. Le personnel était...
[Lire la suite](#)

Sev
Il y a 2 semaines
★★★★★
Cet utilisateur a uniquement laissé une évaluation.

Did Cayol
Il y a 3 semaines
★★★★★
Une bonne adresse sympathique où l'on peut déguster de bons petits plats méditerranéens, l'Alai marne légumes est parfait :)

Mélanie Cinneri
Il y a 1 mois
★★★★★
Incroyable, mes parents et moi nous nous sommes régalés du début à la fin !!
Le personnel super agréable, à l'écout...
[Lire la suite](#)

Gerard Jean
Il y a 1 mois
★★★★★
Recommandé par l'office du tourisme comme l'un des meilleurs restaurant des saintes car c'est la présidente de l'association L...
[Lire la suite](#)

Mathieu Flechon
Il y a 1 mois
★★★★★
Nous recommandons vivement ce restaurant où nous avons passé un excellent moment. L'accueil ainsi que le service ont été particulièrement...
[Lire la suite](#)

Emmanuelle Liorca
Il y a 1 mois
★★★★★
Une merveilleuse expérience culinaire et humaine. A découvrir !! la nourriture était délicieuse et l'accueil très chaleureux

Kiki Christou
Il y a 1 mois
★★★★★
Restaurant à décoration Bohème, les serveuses sont très gentilles, souriante nous avons été reçu Les plats étaient tous divins...
[Lire la suite](#)

R B
Il y a 2 mois
★★★★★
Tout très bien, Madame au service est très aimable et sa cuisine au top. Un peu cher mais très bon

Sylvie Saviera
Il y a 2 mois
★★★★★
Cuisine savoureuse, accueil très agréable, emplacement calme et très sympathique.
On recommande à 100% 🍷

Jacques Lescure
Il y a 2 mois
★★★★★
Un lieu où nous revenons chaque année et nous avons le plaisir de profiter d'un moment de qualité coté cuisine nous conseillons la souris...
[Lire la suite](#)

Valerie Maridat
Il y a 2 mois
★★★★★
Cet utilisateur a uniquement laissé une évaluation.

[Rédiger un avis](#)

Menu

[Accueil](#)[Mes prestations](#)[Galerie photos](#)[Événements](#)[Actualités](#)[Mes Avis](#)[Contact](#)

Mes coordonnées



06 84 84 64 33



restaurantafloursel@gmail.com

43 Avenue Frédéric Mistral
13260 Saintes-Maries-de-la-Mer**Tous les jours** : Ouvert midi et soir.**Juillet, Août et Septembre****Le Mercredi** : Fermé.

À FLEUR DE SEL, Chez Alexandra



[Mes prestations](#)[Galerie photos](#)[Événements](#)[Actualités](#)[Mes Avis](#)[Contact](#)**MAÎTRE
RESTAURATEUR**

À Fleur de Sel à Saintes-Maries-de-la-Mer Contactez-moi

Une question, une réservation ou une demande de devis ? Contactez-moi directement par téléphone ou via le formulaire en ligne. Je serai ravie de vous répondre personnellement.

Retrouvez-moi

Votre restaurant à Saintes-Maries-de-la-Mer, pour savourer des créations locales uniques.



Nom (*)	Prénom
Email (*)	Téléphone(*)
Adresse	
Code postal	Ville(*)
Message	

☐ En soumettant ce formulaire, j'accepte la [politique de confidentialité](#)

Cette est protégé par reCAPTCHA. [Les données de confidentialité](#) et [les conditions d'utilisation](#) de Google s'appliquent.

[Envoyer](#)

Menu

[Accueil](#)[Mes prestations](#)[Galerie photos](#)[Événements](#)[Actualités](#)[Mes Avis](#)[Contact](#)

Mes coordonnées



06 84 84 64 33



restaurantaflowerdesel@gmail.com



43 Avenue Frédéric Mistral
13460 Saintes-Maries-de-la-Mer



Tous les jours : Ouvert midi et soir.
Juillet, Août et Septembre
Le Mercredi : Fermé.

