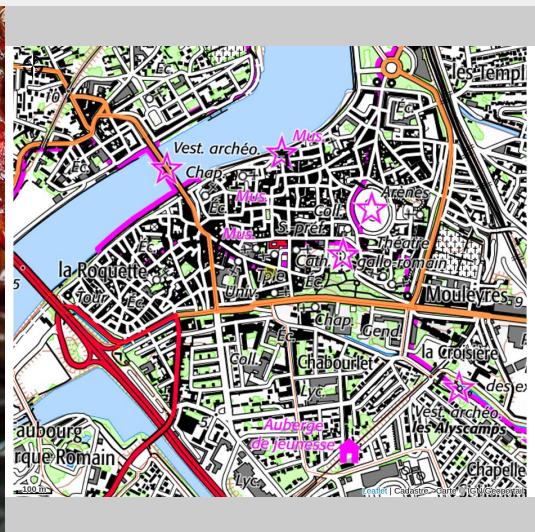


Le Greenstronomie

Arles



Depuis plus de 15 ans, ce maître cuisinier de France met un point d'honneur à sublimer le végétal. Cette gastronomie imaginative, de haute volée et de caractère, ayant pour base le « vert », il la nomme la Greenstronomie.

Infos pratiques

Categorie : Hébergement -
Restauration

Type : Restauration



Description

Le Greenstronome est une galerie sensorielle où tout au long de l'année Jean Luc Rabanel et son équipe présentent leurs créations culinaires.

La décoration est sobre et contemporaine, le service est simple, précis et attentif. Le chef a formé une équipe de professionnels jeunes, dynamiques qui reflètent au plus près ses univers artistiques.

L'Atelier a obtenu les distinctions suivantes :

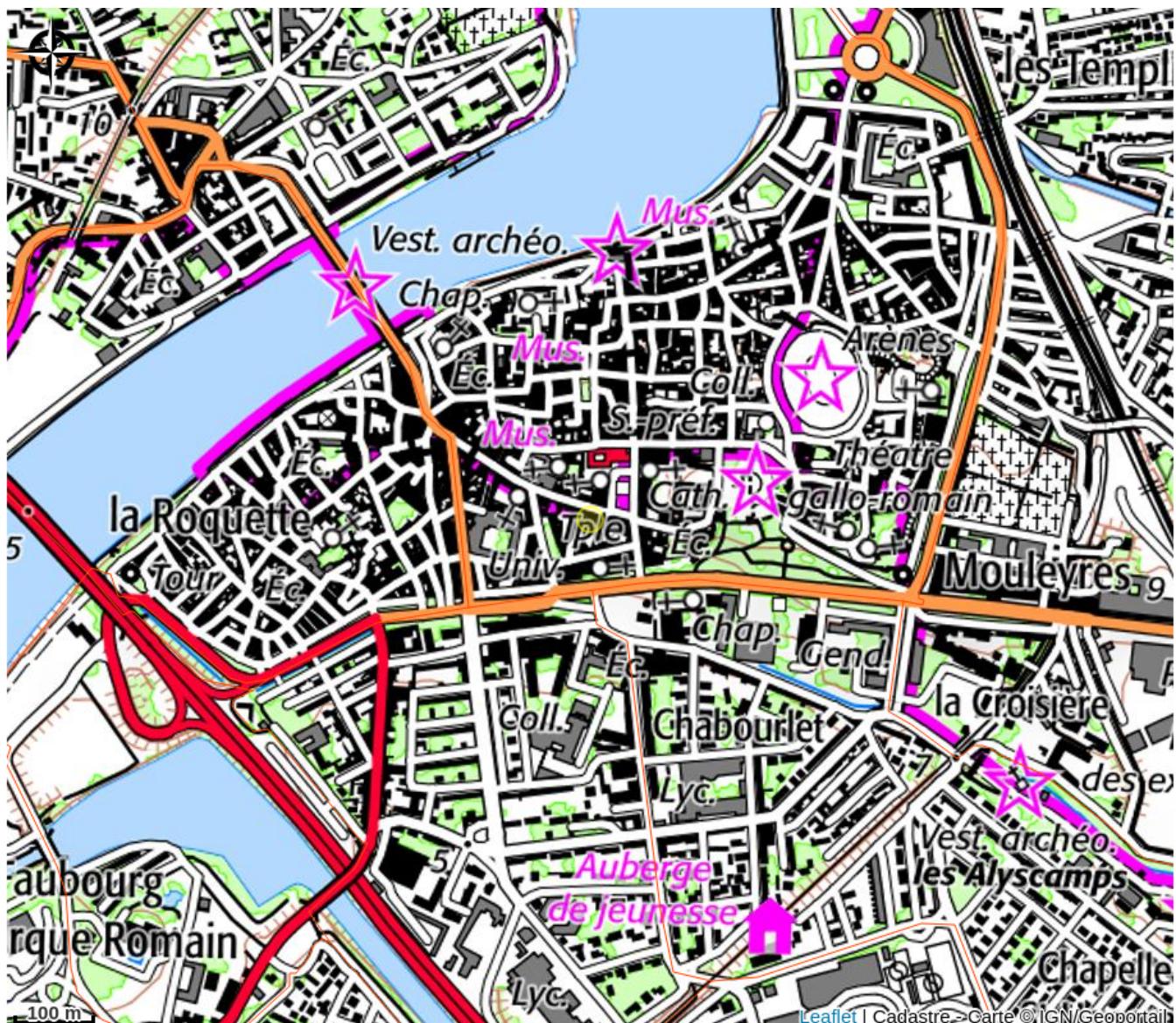
5 toques au Gault et Millau depuis 2012

Cuisinier de l'année en 2008 par le Gault et Millau

L'avis du Guide MICHELIN :

Le truculent Jean-Luc Rabanel est un trublion gourmand à l'accent chantant qui se réinvente perpétuellement sous le signe du végétal. Les Maisons Rabanel, un seul lieu, mais deux cuisines : d'un côté, le Greeniotage qui lorgne du côté du bistrot, de l'autre, le Greenstronome qui fait dans le gastro. Toujours sur la corde raide, ce chef attachant remet tout en cause à chaque service. Une personnalité à part.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12/2025 tous les jours.

Tarifs:

Pas de plats à la carte.

Modes de paiement:

American Express, Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Virement, Paiement en ligne, Paiement sans contact

Services:

Animaux acceptés, Hébergement, Accès Internet Wifi, Restauration, Plats à emporter/Plats cuisinés, Privatisable

Fiche mise à jour par Office de Tourisme d'Arles le 30/10/2025

Contact

7 Rue Des Carmes
13200 Arles
Tél. 04 90 91 07 69
contact@rabanel.com
<http://www.rabanel.com>