

INFORMATIONS PRATIQUES

Office de tourisme



Ouvert toute l'année.

Janvier à avril (inclus) et octobre à décembre (inclus) : 9h30 à 17h.

Mai à septembre (inclus) : 9h à 18h.

Samedi, dimanche et jours fériés : 10h à 17h30.

Fermé le 25 décembre et le 1^{er} janvier.

Mairie

+33 (0)4 90 54 34 03

mairie-lesbauxdeprovence.fr

accueil-mairie@lesbauxdeprovence.com

Urgences

Samu 15

Police secours 17

Sapeurs pompiers 18

Urgences 112

Sourds et malentendants 114

Gendarmerie de la Vallée des Baux

Route des Alpilles - 13520 Les Baux-de-Provence

+33 (0)4 90 54 34 91

Médecins généralistes

G. Papaleonidas +33 (0)4 90 54 32 46

C. Moniquet +33 (0)4 90 54 42 32

Pharmacie

Maussane-les-Alpilles +33 (0)4 90 54 30 40

Taxi Les Baux-de-Provence

+33 (0)6 13 07 55 00

contact@taxibaux.com

Toutes distances jour et nuit, promenades.



Office de tourisme

Maison du Roy

13520 Les Baux-de-Provence

+33 (0)4 90 54 34 39

lesbauxdeprovence.com

tourisme@lesbauxdeprovence.com



@LesBauxTourisme



OFFICE DE TOURISME
LES BAUX-DE-PROVENCE



LES BAUX DE PROVENCE

Imprimé par Imprimerie Rimbaud, Cavailhon. Certifié Imprim'Vere®.
Ne pas jeter sur la voie publique



SOMMAIRE

- 4 Patrimoine
- 13 Terroir
- 22 Artisans
- 23 Galeries
- 24 Commerces
- 33 Restaurants
- 41 Hôtels-Restaurants
- 47 Chambres d'hôtes
- 49 Locations saisonnières et meublés
- 52 Campings
- 54 Nature et loisirs

En fin de brochure

- Informations pratiques
- Plan du village



SITE PATRIMONIAL
REMARQUABLE



Coucher de soleil hivernal sur le château des Baux © Gerald Villena - Adobe Stock Photo



L'un des Plus Beaux Villages de France

Le village des Baux-de-Provence, perché sur un éperon rocheux (baù en provençal, qui lui donnera son nom), possède un patrimoine architectural d'une incroyable richesse. Sa citadelle domine des sites naturels d'une vertigineuse beauté. Une situation privilégiée, au sein d'un sublime décor planté d'oliviers millénaires, de vignes à perte de vue et de barres rocheuses d'un blanc immaculé. Bienvenue dans les Alpilles, que Frédéric Mistral décrivait si bien...

Décor exceptionnels pour faire revivre les témoignages du passé, perpétuer les traditions, abriter l'art des hommes venus s'y installer, saviez-vous que le village des Baux est intimement lié avec les Grimaldi, Princes de Monaco, depuis plus de 400 ans ?

Ces lieux chargés d'histoire offrent bien d'autres tentations encore. La tradition de bien recevoir y est plus que jamais présente grâce à ses restaurants gastronomiques et ses hôtels de prestige.

L'appellation Les Baux-de-Provence est symbole de qualité

Ses vins, nés de roche et de soleil, sont chaleureux, ses huiles d'olive sont fruitées, ardentes ou rondes.

Au cœur du Parc naturel régional des Alpilles, Site Patrimonial Remarquable, Station Classée parmi les Plus Beaux Villages de France, le site des Baux-de-Provence est unique et magique. L'essence même qui fait le charme et le parfum si particuliers des villages provençaux est bien là : les petites places, les terrasses ombragées, les rues étroites et leurs boutiques.



Carrières des Lumières

Route des Carrières

+33 (0)4 90 49 20 02
 carrieres-lumieres.com
 message@carrieres-lumieres.com



Programme long

De Vermeer à Van Gogh, les maîtres hollandais

À partir du 24 février 2023



Direction artistique : Virginie Martin
 Mise en scène et animation : Cutback
 Production : Culturespaces Digital®

Cette création numérique présente le génie des peintres du Nord à travers une véritable immersion dans une peinture authentique, au plus près de la nature et de ses sujets. Le visiteur se promène dans la réalité du quotidien, sur les pas des grands maîtres qui abordent l'ordinaire de façon extraordinaire.

Programme court

Mondrian, l'architecte des couleurs



Direction artistique : Virginie Martin
 Mise en scène et animation : Cutback
 Production : Culturespaces Digital®

Cette exposition présente les œuvres iconiques de Mondrian, faites de quadrillages aux couleurs primaires, qui ont longtemps inspiré les artistes de tout univers et influencé la culture pop. Graphisme, mode, design, architecture, musique Mondrian imagine une grammaire esthétique et intemporelle qui ouvre les voies de l'abstraction.

Tintin, l'aventure immersive

À partir du 16 avril

Culturespaces et Tintinimaginatio s'associent pour présenter Tintin, l'aventure immersive, une création unique consacrée aux aventures de Tintin. Du papier au digital, il n'y a qu'un pas, que les deux partenaires ont décidé de franchir en unissant leurs expertises. Tintinimaginatio, titulaire exclusif mondial des droits d'exploitation et de représentation de l'œuvre d'Hergé, s'associe à Culturespaces, pionnier dans la création d'expositions immersives uniques au monde. Tintin, l'aventure immersive permettra, aux petits comme aux grands... de 7 à 77 ans, de se (re)plonger dans l'univers créatif et fictionnel de l'un des plus grands auteurs de bande dessinée du XXe siècle.

Les Intégrales des Carrières

14 soirées, à partir du 1er juillet 2023

Lors de ces soirées uniques, découvrez ou revivez l'émotion des expositions antérieures. Une sélection inédite portée par les grands maîtres de la peinture : Klimt, un siècle d'Or et de couleurs (2014), Flower Power (2018), Venise de Canaletto à Monet (2022).



Concerts, soirées spéciales... retrouvez toute la programmation Nocturnes des Carrières des Lumières sur carrieres-lumieres.com

Horaires et tarifs

Janvier, novembre, décembre : 10h à 18h*

Février, mars : 9h30 à 18h*

Avril, mai, juin, septembre, octobre : 9h30 à 19h*

Juillet et août : 9h à 19h30*

Adultes : 14,50€

Séniors (+ de 65 ans) : 13,50€

Enfants (- 7 ans) : gratuit

Jeunes (7 à 25 ans) : 12€

Réduits (étudiants, demandeurs d'emploi, enseignants) : 12€

Famille (2 adultes et 2 enfants) : 41€ (soit 2e enfant gratuit)

Pass Baux-de-Provence

(Carrières des Lumières + Château des Baux)

Adultes : 18€/20€**

Séniors (+ de 65 ans) : 16,50€/18,50€**

Enfants (- 7 ans) : gratuit

Jeunes (7 à 25 ans) : 14€/16€**

Réduits (étudiants, demandeurs d'emploi, enseignants) : 14€/16€**

Famille (2 adultes et 2 enfants) : 51,50€/59,50€*

Demi-tarif au musée Yves Brayer sur présentation du billet.

*Attention dernière entrée 1 heure avant la fermeture.

**Avec animations au Château des Baux.

Château des Baux-de-Provence

Esplanade du Château

+33 (0)4 90 49 20 02
 chateau-baux-provence.com
 message@chateau-baux-provence.com

Situé sur un éperon rocheux au cœur des Alpilles, le Château des Baux-de-Provence s'étend sur 5 hectares : c'est l'un des endroits les plus majestueux de France. Monument Historique, le Château offre un panorama exceptionnel sur la Provence, d'Aix à Arles, et au-delà. Grâce à un nouveau parcours de visite entièrement audioguidée en 10 langues (F, GB, D, I, NL, E, J, R, C, P), le visiteur peut découvrir le passé tumultueux et chaotique des Seigneurs des Baux et de leur forteresse médiévale à travers le donjon, les tours Sarrazine et Paravelle, le colombier seigneurial, la chapelle castrale, la chapelle Saint-Blaise et l'ancien hôpital Quiqueran.



Exposition photo : Piet Mondrian

Avril à fin 2023

En écho à la programmation des Carrières des Lumières, débambulez librement dans l'œuvre du peintre Pieter Mondrian en cheminant à travers une dizaine de panneaux grands formats.

(Re)découvrez le site avec la nouveauté

Escape Game : Le Mystère d'Alix : dernière dame des Baux

En équipe de 2 à 6 personnes, menez l'enquête, parcourez les vestiges du Château et découvrez les mystères autour du testament d'Alix en répondant à une série d'énigmes et de défis.

Le jardin de Quiqueran

Nouveauté printemps 2023 !

Découvrez le jardin d'inspiration médiéval.

Aide à la visite pour les enfants : Un livret-jeu gratuit pour le 7-11 ans accompagne les jeunes visiteurs dans leur découverte du lieu à travers des activités ludiques, jeux et énigmes.

Revivez l'histoire des Baux à travers des animations, spectacles, artisanat médiéval, démonstration de tirs de catapultes, tirs à l'arbalète. Retrouvez le programme des animations 2023 sur : chateau-baux-provence.com



Horaires et tarifs

Ouverture tous les jours toute l'année.

Janvier, février, novembre, décembre : 10h à 17h*

Mars, octobre : 9h30 à 18h00*

Avril, mai, juin, septembre : 9h à 19h*

Juillet et août : 9h à 19h30*

Adultes : 8€/10€*

Séniors (+ de 65 ans) : 7€/9€

Enfants (-7 ans) : gratuit

Jeunes (7 à 25 ans) : 6€/8€*

Réduits (étudiants, demandeurs d'emploi, enseignants) : 6€/8€*

Famille (2 adultes et 2 enfants) : 25€/33€*

Pass Baux-de-Provence

(Carrières des Lumières + Château des Baux)

Adultes : 18€/20€**

Séniors (+ de 65 ans) : 16,50€/18,50€**

Enfants (- 7 ans) : gratuit

Jeunes (7 à 25 ans) : 14€/16€**

Réduits (étudiants, demandeurs d'emploi, enseignants) : 14€/16€**

Famille (2 adultes et 2 enfants) : 51,50€/59,50€*

Demi-tarif au musée Yves Brayer sur présentation du billet

* Attention dernière entrée 1 heure avant la fermeture.

**Avec animations.

Musée Yves Brayer (1907-1990)

Hôtel de Porcelet - Place François de Héralin

+33 (0)4 90 54 36 99
 yvesbrayer.com
 olivier@yvesbrayer.com

Le Musée Yves Brayer accueille à l'année une importante rétrospective de l'œuvre de ce peintre très attaché aux pays méditerranéens, qui compte parmi les plus représentatifs de la figuration du XXe siècle. Le parcours des collections permanentes, entièrement restauré sera, cette année, revisité par l'ajout de 6 projets d'artistes contemporains en regard des œuvres d'Yves Brayer.

Robert Doisneau – Le temps retrouvé

8 mai – 12 novembre 2023

Né en 1912 à Gentilly, décédé en 1994 à Montrouge, Robert Doisneau fait partie du courant de la photographie humaniste du XXème siècle. Il commence la photo dès 1929 et rejoint, en 1931, l'atelier d'André Vigneau qui lui permet de publier ses premiers reportages. Après la Libération, il publie régulièrement dans des journaux comme : Life, Point-de-Vue, Regards ou Picture Post. Observateur de la vie parisienne et de sa banlieue, son œuvre, témoignage d'une époque révolue, est empreinte de nostalgie, d'humour, d'ironie et de tendresse. Il reste un des plus célèbres photographes de ce siècle.



Le Musée Yves Brayer présente un florilège de 50 images iconiques de passants, d'inconnus et de célébrités qui permet au visiteur d'appréhender cette œuvre si attachante.

« Le monde que j'essayais de montrer était un monde où je me serais senti bien, où les gens seraient aimables, où je trouverais la tendresse que je souhaite recevoir. Mes photos étaient comme une preuve que ce monde peut exister. » (Interview de Frank Horvat « Entre Vues » 1990).

Horaires et tarifs

Ouvert tous les jours d'avril à septembre : 10h à 12h30 et 14h à 18h30

Octobre à mars, sauf le mardi : de 13h à 17h30

Fermeture annuelle : janvier et février

Plein tarif : 8€ | **Groupes :** 4€ | **Moins de 18 ans :** gratuit

Demi-tarif sur présentation du Pass Baux-de-Provence : 4€

Bâtiment du XVIe classé MH sur 3 étages avec escaliers.

Le Musée des santons

Place Louis Jou

+33 (0)4 90 54 34 39
 lesbauxdeprovence.com
 tourisme@lesbauxdeprovence.com

Le musée rassemble un nombre important de pièces de diverses collections. Des figurines napolitaines des XVIIe et XVIIIe siècles et des santons d'église du XIXe, œuvres du couvent des carmélites d'Avignon y sont exposés. Des pièces des célèbres santonniers Carbonel, Fouque, Jouve, Peyron Campagna, Toussaint, Thérèse Neveu, Louise Berger, Simone Jouglas y trouvent également leur place.

La cérémonie traditionnelle de l'offrande aux bergers appelée le Pastrage est mise en scène dans le décor des Baux-de-Provence, devant l'église du village. Une crèche traditionnelle provençale et la vie quotidienne d'une famille au XIXe siècle sont présentées dans deux grandes vitrines. Pour les enfants, une ribambelle de petits santons naïfs peints de couleurs vives est placée à leur hauteur.

Une très grande toile, réalisée par Antoine Serra (1908-1995), représentant la messe de minuit aux Baux-de-Provence vient compléter ces collections uniques. L'histoire de cette peinture commence le 24 décembre 1947 lorsque l'artiste, qui possédait son atelier dans le village, assiste à la cérémonie dans l'Eglise Saint-Vincent.



Horaires et tarifs

Ouvert tous les jours, toute l'année.

Entrée libre

Fondation Louis Jou (1881 – 1968)

Hôtel Jean de Brion - Grand Rue Frédéric Mistral

+33 (0)4 90 92 13 74
 fondationlouisjou.org
 contact@fondationlouisjou.org

Artiste, graveur, illustrateur et éditeur de talent, Louis Jou exerce une influence déterminante sur le livre contemporain avec son œuvre mêlant puissance créatrice et perfection d'exécution.

Celui que le poète et éditeur Pierre Seghers qualifiait « d'architecte du livre et des Baux » était proche d'artistes tels que Marquet, Picasso, et surtout André Suarès. Jou décide en 1939 de s'installer aux Baux-de-Provence au cœur de l'Hôtel Renaissance Jean de Brion qu'il restaure totalement et qui abritera après sa mort la Fondation Louis Jou.

Soucieuse de créer une activité autour du livre, la Fondation a installé au rez-de-chaussée, en juillet 2021 « l'Atelier du livre » renommé pour la qualité de ses restaurations de manuscrits, d'archives et d'ouvrages précieux.

À l'étage se trouvent la bibliothèque constituée par Louis Jou : 5000 volumes allant du XVIe au XIXe siècles, avec un superbe fonds sur les récits de voyage ainsi qu'une salle réservée aux expositions.



©Fotolyse - Adobe Stock Photo



© Office de tourisme des Baux-de-Provence



© Office de tourisme des Baux-de-Provence

En face, l'Atelier avec les trois presses Stanhope en parfait état. Les presses sont utilisées lors de stages, d'animations et de démonstrations. La Fondation a entrepris depuis plusieurs années une politique de restauration de l'ensemble de ses bâtiments.

Horaires et tarifs

Jusqu'à la fin des travaux, des visites peuvent être organisées sur rendez-vous.

Des visites de groupes peuvent être organisées (4 à 15 personnes) : visite de l'Atelier suivie d'une visite de l'Hôtel de Brion : Atelier du livre et bibliothèque.

Durée : 2h

Tarif : 7€

Des animations sont prévues pour les enfants (accompagnés d'un adulte) durant les vacances scolaires, au cours desquelles ils apprennent à composer leur nom et réalisent une gravure tirée sur les presses.

Tarif : 10€

Inscriptions : contact@fondationlouisjou.org

Moulin Castelas

2455 Route des Oliviers

+33 (0)4 90 54 50 86

castelas.com

info@castelas.com

Producteur & Moulinier en Provence

Visite du Moulin / Dégustation d'huile d'olive / Balade sur le Domaine

Niché au cœur de la Vallée des Baux-de-Provence sous le regard protecteur du Château des Baux, le Moulin Castelas vous ouvre les portes de trésors authentiques. Huiles d'olive fruité vert, à l'ancienne ou aromatiques, olives de table et tapenades sont au rendez-vous pour une évocation gustative provençale.

Visitez le moulin à huile dans lequel sont extraites des huiles d'olive aux arômes intenses, ingrédient secret de la cuisine méditerranéenne. Profitez d'une balade dans les oliviers du domaine situé au cœur du Parc naturel régional des Alpilles avant de déguster les huiles d'olives de l'exploitation familiale.

DEGUSTATION / VENTE / VISITES / BALADES



Horaires et tarifs

Ouvert tous les jours.

Visite et dégustation gratuites.

AOP Vallée des Baux-de-Provence

SIOVB ODG Vallée des Baux-de-Provence
Collège des Saveurs - Route de Baumanière



+33 (0)4 90 54 38 42
huiles-olives-bauxdeprovence.com
contact@siovb.com

Huile d'olive & olives de la Vallée des Baux de Provence AOP

Des produits extraordinaires indissociables de leur terroir...

Depuis 1997, trois produits bénéficient du label de qualité AOP Vallée des Baux-de-Provence : l'huile d'olive, les olives noires et les olives cassées.

Nos huiles et olives AOP reposent sur trois piliers qui leur confère un profil aromatique unique :

- un territoire oléicole extraordinaire, lié au climat et aux caractéristiques géologiques de la zone d'appellation qui favorisent l'épanouissement de l'olivier ;
- le savoir-faire ancestral de nos oléiculteurs, oliverons, mouliniers et confiseurs ;
- des variétés d'olives spécifiques à notre zone d'appellation - Salonenque, Aglandau, Grossane et Verdale - dont l'assemblage apporte un caractère si particulier à notre huile d'olive.

Un gout inégalable, la garantie d'un produit de qualité...

Du champ à l'assiette, nos opérateurs sont contrôlés afin de garantir au consommateur la qualité constante de nos produits confectionnés dans la pure tradition provençale.

Chaque lot sera ensuite dégusté par un comité d'experts qui détermine si le produit correspond aux caractéristiques aromatiques propres à notre appellation. Si tel est le cas, le produit pourra être commercialisé en AOP.



Infos et actualités

Découvrir la typicité de nos produits AOP Vallée des Baux-de-Provence

L'huile d'olive :

« Fruité vert » : aux arômes de foin frais, d'herbe coupée, de pomme, de noisette fraîche, d'amandon, d'artichaut cru, de feuille de tomate avec un peu d'amertume et d'ardence (piquant).

« Olives mûrées » : des arômes d'olives confites, d'olives noires, de cacao, de truffe, de champignon, d'artichaut cuit, d'une sensation douce, exempte d'amertume, et avec peu ou pas d'ardence (piquant).

Les olives noires aux arômes de truffe, de cèpe, de pain au levain ou de pain d'épices, voire de vin rouge.

Les olives cassées, olives vertes au fenouil sauvage des Alpilles.



Mas Sainte Berthe

Chemin de Sainte Berthe

+33 (0)4 90 54 39 01
 mas-sainte-berthe.com
 mas@sainteberthe.com

Producteur récoltant, vins AOP Les Baux-de-Provence (blanc, rosé, rouge).
 Huile d'olive AOP, tapenade. Circuit pédestre de découverte du vignoble au pied du rocher des Baux.



Horaires et tarifs

Dégustation et vente à la cave.
 Ouvert tous les jours.
 Visite guidée possible sur rendez-vous.

Mas de la Dame

Route des Alpilles

+33 (0)4 90 54 32 24
 +33 (0)4 90 54 40 67
 masdeladame.com
 masdeladame@masdeladame.com

Quatrième génération de producteurs-récoltants de vins en AOP Les Baux-de-Provence (blanc, rosé, rouge). Vins biologiques. Huile d'olive vierge extra AOP et produits de l'olivier.



Horaires et tarifs

Vente et dégustation au caveau tous les jours.
 Fermeture le dimanche uniquement en janvier.
 Accueil de groupes sur rendez-vous.

AOP Les Baux-de-Provence

Les Vignerons des Baux-de-Provence

☎ +33 (0)4 37 65 08 59
 ✉ lesvinsdesbaux.com
 @ contact@rouge-granit.fr

Au cœur des Alpilles, dans un écrin de nature sauvage, le vignoble des Baux-de-Provence dévoile toute sa richesse. Ici, les vignerons aiment la terre qu'ils ont reçue en héritage. Ils placent le respect de l'environnement au cœur de leur travail quotidien si bien qu'aujourd'hui l'appellation a la fierté de compter 100% de sa surface cultivée (242 hectares) en agriculture biologique, raisonnée ou en biodynamie.



Les vignerons façonnent des vins aux caractères différents sur une palette de rouge, de blanc et de rosé. Chacun d'entre eux dévoile sa spécificité : rouges sauvages et puissants à l'image du terroir qui les voit naître, rosés gourmands, blancs aromatiques.

Les onze domaines des Baux-de-Provence sont désireux de faire découvrir leurs vins et partager leur passion. Partez à leur rencontre à pied, à vélo ou en voiture. Il suffit de se laisser guider car au bout du chemin, il y aura un vigneron, un verre à déguster et sans doute un coup de cœur !



Presse : Rouge Granit - 20, rue Curie - 69006 Lyon

MAS DE LA DAME

C. Missoffe et A. Poniowski
 Route des Alpilles - 13520 Les Baux-de-Provence
 ☎ +33 (0)4 90 54 32 24 / +33 (0)4 90 54 40 67
 🌐 masdeladame.com

MASSAINTE BERTHE

O. Rolland
 Chemin de Sainte Berthe - 13520 Les Baux-de-Provence
 ☎ +33 (0)4 90 54 39 01
 🌐 mas-sainte-berthe.com

L'AFFECTIF

Jean-André Charial
 Mas de Carita - 13520 Les Baux-de-Provence
 ☎ +33 (0)4 90 54 56 52
 🌐 laffectif.com

CHÂTEAU D'ESTOUBLON

Route de Maussane
 13990 Fontvieille
 ☎ +33 (0)4 90 54 64 00 / +33 (0)4 90 54 64 01
 🌐 estoublon.com

DOMAINE DALMERAN

45, avenue Notre-Dame-du-Château
 13103 Saint-Etienne-du-Grès
 ☎ +33 (0)4 90 49 04 04
 🌐 dalmeran.fr

DOMAINE DE MÉTIFIOT

Benoit et Laurence Bateman
 Chemin des Carrières - 13210 Saint-Rémy-de-Provence
 ☎ +33 (0)4 90 95 94 35
 🌐 domainedemetfiot.fr

DOMAINE DE TERRES BLANCHES

Route de Cavaillon - RD 99
 13210 Saint-Rémy-de-Provence
 ☎ +33 (0)4 90 95 91 66
 🌐 terresblanches.com

CHÂTEAU ROMANIN

Route de Cavaillon
 13210 Saint-Rémy-de-Provence
 ☎ +33 (0)4 90 92 45 87
 🌐 chateauromanin.com

DOMAINE DE LAUZIÈRES

Le Destet - D78
 13890 Mourières
 ☎ +33 (0)4 90 47 62 88
 🌐 domainedelauzieres.com

MAS DE GOURGONNIER

Le Destet - D78
 13890 Mourières
 ☎ +33 (0)4 90 47 50 45
 🌐 gourgonnier.com

DOMAINE DE LA VALLONGUE

Route de Mourières - RD24
 13810 Eygalières
 ☎ +33 (0)4 90 95 91 70
 🌐 avallongue.com



Moulin Cornille

Rue Charloun Rieu



+33 (0)4 90 54 32 37
moulin-cornille.com
boutique@moulin-cornille.com

C'est au cœur de la Vallée des Baux-de-Provence, que se dresse depuis 1620 l'un des plus grands moulins de France : le Moulin Cornille. Le moulin vous propose 7 huiles d'olive, multimédaillées, dont la fameuse AOP Vallée des Baux-de-Provence – Olives mûrées (fruité noir).



La référence de l'huile d'olives mûrées (fruité noir)
Fabrication traditionnelle depuis 1924



Horaires et tarifs

Lundi au vendredi : 9h30 à 12h30 et 13h30 à 18h
Samedi : 10h à 12h30 et 13h30 à 18h
Dégustation gratuite.



Un Mas en Provence

De la plante au parfum

Le Mas Neuf - Avenue du Félibrige

+33 (0)4 66 01 09 00
mas-provence.fr
contact@mas-provence.fr
facebook.com/Un.Mas.En.Provence.Parfums/

Au cœur d'un authentique Mas provençal entre Nîmes et Arles, découvrez nos cultures de plantes aromatiques, notre distillerie et les procédés de fabrication de nos huiles essentielles BIO.



Lors de votre visite guidée, explorez la culture de la Lavande, Verveine, Immortelle et autres plantes à parfum. Rêvez-vous alchimiste au sein de la distillerie en perçant les secrets d'extraction des huiles de haute qualité. Lors des ateliers, participez à la cueillette traditionnelle des plantes, assistez à la distillation autour de l'alambic, créez vos pochons de lavande ou votre flacon d'huile essentielle.

Animations estivales, ateliers DIY cosmétiques...
Programmation complète sur www.mas-provence.fr
Conseils personnalisés en boutique.

Horaires et tarifs

Avril - mai - juin - septembre - octobre :
Départ des visites guidées : 10h30 et 15h, du mardi au samedi.
Juillet - août :
Départ des visites guidées : 10h, 11h, 15h, 16h, 17h, du lundi au samedi.
Durée : 1h - en français et anglais

Adulte : 5,80€
Enfant (de 3 à 15 ans) : 3€ - inclus la réalisation d'un pochon de lavande en souvenir.
Groupe (20 pers. min.) : 4€



Elsa Lenthal - Lavandes

13520 Les Baux-de-Provence

+33 (0)6 13 17 46 46
elsalenthal.com
contact@elsalenthal.com

Artisane et lavandicultrice, Elsa Lenthal remet au goût du jour une tradition provençale datant du XVIII^e siècle : le tissage des fuseaux de lavande. Entièrement fabriqués à la main avec de la lavande fraîche, les fuseaux étaient jadis placés dans les armoires pour parfumer et protéger le linge ou offerts aux jeunes mariés comme symbole d'amour et de bonheur.

Elsa propose également différents produits fabriqués artisanalement avec le lavandin qu'elle cultive au pied du village des Baux-de-Provence. De juin à septembre, elle organise dans son champ de lavande, des ateliers collectifs ou privés pour apprendre à confectionner un fuseau de lavande. A l'issue de l'atelier, vous aurez le plaisir de repartir avec votre création, un souvenir de Provence qui gardera son parfum pendant plusieurs années.



Point de vente de ses créations

Love in St Rémy

1bis rue de la Commune
13210 Saint-Rémy-de-Provence

Marius

25 rue du 4 septembre
13200 Arles

Tarifs

| Atelier : 65€ par personne



A & B Maison d'artiste

+33 (0)7 81 43 61 05
1 abmaisonartiste.fr
christian-calderon@orange.fr

Dans ce lieu datant de la fin du XVe siècle vous découvrez les œuvres du peintre Aléos et du sculpteur Beggit.

L'artiste peintre Aléos propose son univers mêlant contemporanéité et onirisme. Feuille d'or et feuille d'argent s'unissent aux couleurs qui se confrontent générant une atmosphère qui invite à entrer dans cette maison à l'architecture ancienne. Découvrez le style et la facture très personnelle de cet artiste qui expose ses tableaux aux Baux-de-Provence depuis 2006. Les tableaux d'Aléos figurent dans de nombreuses collections en France et à l'étranger.

Cotation AKOUN : 2800€, aleos.alors.free.fr.

Les œuvres en bronze du sculpteur Beggit sont toujours réalisées d'après des modèles vivants. Son talent et son sens artistique lui permettent de sublimer la féminité, parfois de style classique afin de mettre en lumière la douceur des courbes féminines et parfois en marquant les angles pour accompagner un mouvement ou souligner une énergie.



Baumanière - La Chocolaterie

1 ☎ +33 (0)4 90 54 33 07
📧 baumaniereboutique.com

Découvrez un écrin de gourmandises au pied de l'Oustau de Baumanière où le chef Brandon Dehan, le chef pâtissier exécutif de l'Oustau de Baumanière, mythique 3 étoiles Michelin - officiant aux côtés du Chef de cuisine Glenn Viel - épaulé par les propriétaires Jean-André et Geneviève Charial, relève le défi de proposer sa vision du chocolat au travers de ses créations où le praliné sera sa signature.



En collaboration avec le Chef chocolatier Julien Despaquis, ils proposent : tablettes gourmandes et tablettes pures origines (Cuba, Sao Tomé, Equateur, Vietnam, ...), coffrets de bonbons ou encore confiseries au gré des saisons, qui sauront ravir les papilles des amateurs comme des plus fins connaisseurs.

A découvrir également, de surprenants bonbons : « Les Cigales », gourmandes, la subtile alliance du chocolat et du praliné avec les aromatiques de notre jardin des Alpilles : basilic, thym, fenouil sauvage, romarin, lavande, sarriette.



Horaires et tarifs

De 8,50€ à 36€
Fermeture hebdomadaire le mercredi et le jeudi.
Fermeture annuelle du 2 janvier au 3 mars.
Réouverture exceptionnelle à la Saint-Valentin.

Épiceries fines Autrefois

2 ☎ Sucré +33 (0)9 67 33 75 98
☎ Salé +33 (0)9 67 50 42 05
📧 autrefois-terroir.fr

Dégustez nos produits de qualité, artisanalement fabriqués dans nos ateliers de Nîmes et repartez avec un souvenir gourmand et emblématique de notre belle région. Les produits Autrefois sont élaborés sans conservateurs, sans additifs artificiels, sans huile de palme.



Horaires et tarifs

Ouvert tous les jours.
Dégustation gratuite.

L'Épicerie des Baux

3 | +33 (0)6 73 24 44 67
 @ laurentbronte@orange.fr

Dégustez nos produits fabriqués et cuits dans notre atelier. Fougasses et autres spécialités provençales, biscuits traditionnels, pain d'épices, pains spéciaux. Nos sandwichs sont préparés à la demande toute la journée. Vous découvrirez une sélection de produits du terroir. Vins et huile d'olive AOP de la Vallée des Baux ainsi que tapenades, confitures, miels et autres douceurs.



Rue du Château

La Chapellerie

4 | +33 (0)4 90 97 24 07
 @ filhon.jacques@neuf.fr

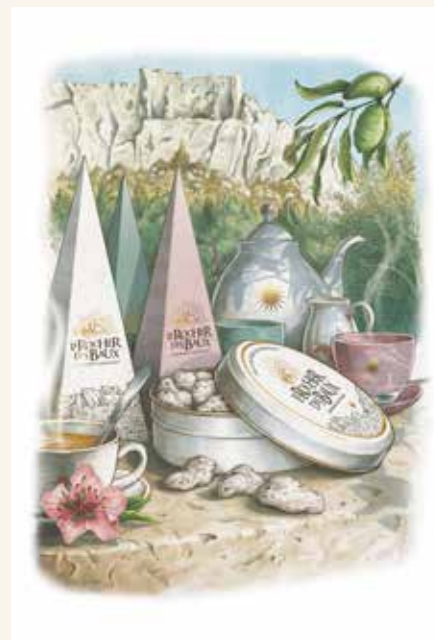
La Chapellerie est installée dans le village des Baux-de-Provence depuis 2007. Elle vous propose une large sélection des plus belles collections de chapeaux et casquettes homme et femme (chapeaux Panama, Stetson, Marzi, Borsalino, etc.).



Le Rocher des Baux Gourmandises bausseuses

5 | +33 (0)6 09 94 56 30
 @ lerocherdesbaux.com
 @ contact@lerocherdesbaux.com

De la roche calcaire des Baux-de-Provence, est né le Rocher des Baux. La pierre des Alpilles et ses variations de couleurs, à chaque heure du jour, imprègne nos mémoires. Faites de ce souvenir un instant gourmand, grâce à ces savoureux éclats de rochers, croquants et gourmands.



Fabriqués artisanalement dans le plus grand respect de la tradition, dans l'une des plus anciennes confiseries de France, Le Rocher des Baux, un cœur d'amande caramélisé enrobé de chocolat, se décline en 4 saveurs : chocolat noir, chocolat au lait et chocolat blanc aromatisé au citron ou fleur d'oranger.

La boutique est située au cœur de la cité, rue de la Calade, face aux escaliers de la porte d'Eyguières, venez découvrir et déguster cette spécialité qui relève avec goût l'identité d'un territoire historique.

Horaires et tarifs

Ouvert tous les jours sans interruption.
 Dégustation gratuite.

Maison Brémond 1830

6

+33 (0)6 06 99 83 59

maisonbremond.com

lesbaux@maison-bremond.com

Maison Brémond partage les trésors de la Provence et du bassin méditerranéen. Huiles d'olive, tapenades, truffes, balsamiques, confiseries, biscuits, sels et poivres... Les produits proposés sont le reflet d'identités territoriales bien souvent labellisées.

Depuis sa création en 1830, Maison Brémond a su s'entourer des meilleurs producteurs et a ainsi toujours sélectionné ses matières premières : les meilleures truffes noires et blanches aux saveurs subtiles et exclusives, des balsamiques vieillis et parfumés obtenus à partir des meilleurs cépages de Modène dans la région d'Emilie Romagne en Italie, ou encore l'olive, joyau de la Méditerranée.



Signorini Tartufi

7

+33 (0)4 90 43 61 48

signorinitartufi.com

signorinitartufilesbaux@gmail.com

Découvrez dans l'un des Plus Beaux Villages de France la boutique Signorini Tartufi spécialisée dans la truffe. Notre équipe vous accueille autour d'une dégustation offerte et vous donne toutes les explications et recettes qui feront de vous un véritable chef. Plus de 150 références dédiées aux saveurs uniques de la truffe, avec ses sauces et ses crèmes, de l'apéritif au dessert. Une expérience gustative vous attend.



Tarifs

1 De 4€ à 145€

Rue des Fours

Le Comptoir de Lily

8

+33 (0)4 90 47 43 82

+33 (0)6 20 00 27 58

lecomptoirdelily.fr

Commerçants passionnés depuis 2004, Lydia et Olivier ont sélectionné avec soin des produits naturels, authentiques et artisanaux, pour vous satisfaire pleinement...

Véritable savons de Marseille, soins au lait d'ânesse, parfums de Grasse et de nombreuses surprises vous attendent en boutique.



Lou Pantai

9

+33 (0)6 66 85 23 17

@ laurence.offre@live.fr

Découvrez les santons de Provence : Arterra « la farandole », Marcel Carbonel, Escoffier, Fouque avec son célèbre « coup de mistral, Jouve. Nappes, tissus provençaux, linge de maison, poteries et bois d'olivier. Ouvert tous les jours.



La Boutique de Provence

10

+33 (0)6 42 79 17 79

@ pascal.offre@gmail.com

Vous trouverez une sélection des meilleurs produits régionaux : vins et huiles d'olives AOP de la Vallée des Baux, confitures, miels, nougats, calissons, confiseries, tapenades, herbes de Provence, épices ainsi qu'un large choix de pastis apéritifs et digestifs.



La Treille

11

+33 (0)6 23 97 36 10

@ rolandnardi@gmail.com

C'est en allant vers le château que vous découvrirez la boutique La Treille et sa sélection de produits.



Bike in Alpilles

7 Avenue Jean Bessat

- ☎ +33 (0)6 63 14 12 75
- ☎ +33 (0)6 88 61 45 88
- ✉ bikeinalpilles.fr
- @ contact@bikeinalpilles.fr

Notre boutique de vélos Bike in Alpilles est située dans le petit village de Paradou. Nous proposons de la location de VTT, VTC et City pour vous permettre de découvrir le Massif des Alpilles à vélo.

Nous organisons des accompagnements découverte autour de vignoble et moulin oléicole avec une formule comprenant un panier repas.

Nous mettons à disposition de nos clients des circuits au départ de la boutique.

Marques : Sunn, Mondraker, Flyer, o'2feel, Rock machine



Saint-Andiol

Yes Provence

- ☎ +33 (0)6 60 93 69 11
- ✉ yesprovence.com
- @ contact@yesprovence.com

Partez à la découverte des Alpilles en voitures vintage. Montez à bord d'une 2CV, d'une Méhari, d'une Coccinelle ou d'un Combi Van, à vous de choisir ! A la journée ou sur plusieurs jours, profitez des plus beaux villages de notre territoire, des paysages et du soleil ! Une bonne occasion de se retrouver en famille, entre amis, en couple, pour un mariage ou un séminaire d'entreprise.

Ouvert toute l'année - Réservez votre location en ligne



Horaires et tarifs

- 190€** une journée en 2CV
- 240€** une journée en Méhari
- 290€** une journée en Coccinelle
- 499€** pour minimum 3 jours / 2 nuits en Combi Van (durée plus longue possible, nous contacter)
- Ouvert toute l'année.**
- Réservez votre location en ligne.**

Au Porte Mages

- ☎ +33 (0)4 90 54 40 48
- @ auportemages@hotmail.com
- f au-porte-mages-les-baux-de-provence

À l'entrée du village, la terrasse du restaurant vous accueille dans un magnifique jardin arboré. Installé sous l'olivier, les cyprès ou dans sa salle voûtée du XVI^e siècle avec sa cheminée monumentale, vous pourrez déguster notre cuisine traditionnelle et provençale avec nos salades variées (fromage de chèvre des Alpilles, tapenade, foie gras et produits frais de saison).

Notre foie gras maison, nos côtes d'agneau grillées aux herbes de Provence, gardianne de taureau, poissons ou nos suggestions variées au fil des saisons. Découvrez notre menu complet, entrée + plat + dessert (avec foie gras maison en entrée).



Horaires et tarifs

- Carte** : à partir de 17€
- Menu enfants** : 12€
- Accueil groupes.**
- Cartes bancaires et chèques vacances acceptés.**

La Reine Jeanne

- ☎ +33 (0)4 90 54 32 06
- ✉ la-reinejeanne.com
- @ lareinejeanne.lesbaux@gmail.com

La Reine Jeanne offre une vue imprenable sur la vallée des Baux depuis 1830. Nous vous faisons découvrir au fil des saisons notre carte ainsi que nos plats-signature mettant en avant notre terroir si généreux. Nos grillades de viande à la braise, nos coquillages, notre vivier ainsi que nos spécialités de poissons vous attendent. Nous vous accueillons du petit déjeuner au dîner. Ouvert toute l'année. Au plaisir de vous recevoir.



Horaires et tarifs

- Carte** : à partir de 16€
- Menu enfant** : 13€
- Accueil groupes**

RESTAURANTS

Place Louis Jou

Le Café de Lily

3 | ☎ +33 (0)4 90 98 06 43
☎ +33 (0)6 21 06 02 32

Une vue magnifique sur la vallée !!! L'équipe du Café de Lily vous accueille avec plaisir sur sa terrasse pour déguster ses planches, ses bruschettas et ses desserts en sirotant une boisson sur l'une des plus belles places des Baux-de-Provence à côté du Musée des santons.



Horaires et tarifs

| Service en continu !

Grand Rue Frédéric Mistral

Le Baux Gourmand

4 | ☎ +33 (0)6 20 00 27 58

Vente de restauration à emporter : sandwiches, paninis, crêpes, gaufres préparés sur place.

Glaces italiennes d'artisan, 48 parfums, un véritable délice !



Horaires et tarifs

| Service toute la journée

RESTAURANTS

Rue de la Calade

Les Baux Jus

5 | ☎ +33 (0)9 86 39 84 96
☎ +33 (0)6 69 08 94 71
@ paul.gueny@gmail.com
f facebook.com/lesbauxjus

Entrez dans le monde de la Raw Food (raw : brut, pur & cru), un art culinaire végétal sans cuisson. L'assiette découverte est élaborée à partir de produits frais, bio et locaux. Des produits nobles tels que les noix, graines oléagineuses, huiles de première pression à froid, condiments et épices du monde entier. Nous avons une sélection de desserts crus, des jus pressés à l'extracteur, des smoothies et de la citronnade aromatisée au gingembre. Nous garantissons nos produits 100% bio, 100% fait maison et sans gluten. Paul Guény Raw Chef.



Horaires et tarifs

Assiette découverte : 23€
Assiette enfant : 10€
Desserts : à partir de 5€
Boisson : à partir de 3,50€

La boutique des Baux Jus Instinct Aromatique

☎ +33 (0)9 86 39 84 96
☎ +33 (0)6 59 98 92 28
✉ instinctaromatique.fr
@ veronique@instinctaromatique.fr

Utilisatrice passionnée d'huiles essentielles, Véronique Guény conçoit en collaboration avec les aromathérapeutes du laboratoire Rosier Davenne d'Avignon des synergies d'huiles essentielles biologiques afin de recevoir leurs bienfaits et leurs potentiels.

Lorsque vous mélangez des huiles essentielles, vous allez les faire rentrer en synergie, coordonner leurs actions. En associant plusieurs essences de plantes aux propriétés identiques ou voisines vous créez un mélange synergique différent et très puissant. Gamme complète à découvrir à la boutique des Baux Jus.



Horaires et tarifs

Synergie 15 ml à appliquer sur soi : à partir de 19€
Spray aromatique 30 ml : à partir de 13€
Senteur aromatique 30 ml pour diffuseur : à partir de 20€

RESTAURANTS

Grand Rue Frédéric Mistral

Le Bautezar

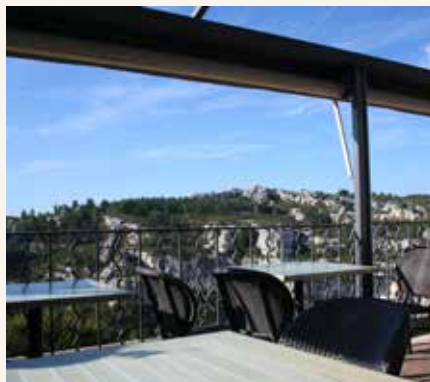
6

+33 (0)4 90 54 32 09

+33 (0)6 29 91 46 40

leia.tauran@hotmail.fr

Le restaurant vous accueille dans sa salle voûtée XVIe siècle ainsi que sur sa grande terrasse panoramique avec vue sur le Vallon de la Fontaine. Nous vous proposons une cuisine traditionnelle, brasserie l'après-midi. Nous travaillons avec des produits frais de la région des Alpilles. Viande 100% française charolaise.



Horaires et tarifs

Service uniquement le midi
Carte : à partir de 16€

Le Café du Musée

7

+33 (0)4 90 54 32 09

+33 (0)6 29 91 46 40

leia.tauran@hotmail.fr

Salle avec vue et terrasse panoramique surplombant la vallée. Le restaurant Le Café du Musée vous propose une cuisine traditionnelle et soignée avec des produits locaux et de saison, viandes françaises. Changement de direction.

Horaires et tarifs

Ouvert du 15 mars
au 31 octobre.
Service le midi du 12h à 16h.
À la carte : à partir de 16€
Accueil groupes



RESTAURANTS

Rue du Trencat

Le Petit Rocher

8

+33 (0)4 88 65 32 53

restaurantlepetitrocher@gmail.com

Situé dans le vieux village des Baux-de-Provence aux portes du Château, ce restaurant taillé dans la roche propose une cuisine de terroir aux accents méditerranéens, suivant le rythme des saisons.

Au menu : grosses gambas sauvages, saumon Ecosse Label Rouge, seiche et thon frais, taureau Camargue AOP, bœuf charolais, volailles fermières, agneau et fromages de chèvre des Alpilles ainsi que des légumes de nos producteurs locaux.

Des vins bio issus de la Vallée des Baux. Desserts maison aux œufs plein air, glaces et sorbets bio.



Horaires et tarifs

Service continu en terrasse ou en salle de 11h45 à 17h30.
Tea time à partir de 15h30 : glaces, gaufres, dessert maison aux œufs, boissons fraîches
Tarifs : à partir de 15€
Accueil de groupes

RESTAURANTS GASTRONOMIQUES

Au pied du vieux village

L'Oustau de Baumanière

Mas de Baumanière - Route de Baumanière

Chef : Glenn Viel

+33 (0)4 90 54 33 07

+33 (0)4 90 54 45 29

baumaniere.com

contact@baumaniere.com

Au pied du village des Baux, le restaurant gastronomique 3 étoiles Michelin, conduit par le Chef Glenn Viel, existe depuis 1945. Ce restaurant étoilé a marqué des générations de gourmets et séduit depuis toujours les têtes couronnées, les célébrités et les gastronomes en quête d'un restaurant gastronomique d'exception en Provence.

Jean-André Charial, propriétaire et héritier du fondateur Raymond Thuilier, a confié en 2015 la cuisine au Chef Glenn Viel qui a su conjuguer traditions et créativité avec une cuisine allant à l'essentiel où le goût unique de chaque produit est mis en valeur.

Retrouvez les couteaux « les pieds dans l'eau », le rouget fendillé, le pigeonneau des Costières, le Saint-Pierre cuit à la broche, la langoustine 15 ans d'âge, mais aussi les plats signatures de Baumanière revisités comme le gigot d'agneau de lait et le millefeuille. Sans oublier le légendaire Menu Légumes autour des produits du potager.



© Gabrielle Voinot



© Pauline Daniel

Horaires et tarifs

Restaurant gastronomique
Fermeture hebdomadaire toute l'année
le mercredi et le jeudi
Menu Légumes « 1987 » : 180€
Menu « Une ballade » : 320€
Fermeture annuelle
Oustau de Baumanière (restaurant) du 2 janvier
au 3 mars 2023.

RESTAURANTS GASTRONOMIQUES

L'Aupiho

Domaine de Manville - Route de la Terre des Baux

Chef : Lieven van Aken

+33(0)4 90 54 40 20

www.domainedemanville.fr

contact@domainedemanville.fr

Le restaurant gastronomique L'Aupiho du Domaine de Manville, récompensé d'une étoile Michelin, est dédié aux trésors des Alpilles et à la Provence. Lieven van Aken, chef exécutif, s'inspire du terroir environnant grâce au site de permaculture du Domaine, un verger maraîcher au cœur d'une oliveraie, pour des créations culinaires respectant notre environnement. Appréciez-en les saveurs en terrasse, près de la fontaine, dans la salle du restaurant ou encore au coin du feu dans un salon privé.



Horaires et tarifs

Menu 2 plats : 60€ (uniquement au déjeuner)
Menu 3 plats : 90€
Menu 4 plats : 120€
Menu 5 plats : 160€
Menu végétal : 160€
Ouvert tous les midis et tous les soirs.
Fermeture le mardi et le mercredi.

Baumanière La Cabro d'Or

À 800 m du village des Baux - Route d'Arles



+33 (0)4 90 54 33 07
 +33 (0)4 90 54 45 29
 baumaniere.com
 contact@baumaniere.com
 Baumanière Hôtel & Spa

Au cœur des Alpilles, dans un cadre enchanteur entouré par les roches escarpées des Baux-de-Provence, la salle et la terrasse de Baumanière La Cabro d'Or sont propices à la dégustation de la cuisine de Michel Hulin qui, à la tête des cuisines depuis 2001, ne cesse de se réinventer et fait évoluer ses plats autour d'une cuisine authentique, véritable ode au terroir.

« Notre terroir a du caractère et je suis fier de pouvoir vous faire découvrir, au travers de mes inspirations culinaires, la remarquable qualité de nos produits issus de fermes locales, des champs voisins, des moulins oléicoles alentours. » Michel Hulin.



© Virginie Ovessian



© Virginie Ovessian

Horaires et tarifs

Menu : 65€ à 105€

Fermeture hebdomadaire les lundis et mardis de la mi-octobre à la mi-avril.

Ouvert 7J/7 de mi-avril à mi-octobre.

Baumanière Les Baux de Provence



Jean-André et Geneviève Charial
 Mas de Baumanière - Route d'Arles



+33 (0)4 90 54 33 07
 +33 (0)4 90 54 45 29
 baumaniere.com
 contact@baumaniere.com




53 chambres et suites réparties sur cinq lieux de vie : L'Oustau, La Guigou, Le Manoir, Flora et Carita. 2 restaurants, 3 piscines, un Spa

Baumanière Les Baux-de-Provence est un de ces lieux d'exception qui concilient parfaitement élégance et authenticité.

Ce Relais et Châteaux 5* entièrement décoré par l'épouse du propriétaire, Geneviève Charial, vous offre des chambres et des suites toutes différentes agencées de façon unique.

Geneviève et Jean-André Charial vous accueillent pour vous faire vivre une expérience inoubliable où la gastronomie, l'art de vivre à la méditerranéenne et le bien-être s'associent pour un pur moment d'émotion.

Deux tables vous reçoivent à Baumanière :

L'Oustau de Baumanière,  au Guide Michelin et son chef Glenn Viel, ou la Cabro d'Or et son chef Michel Hulin.



© GdeLaubier

Horaires et tarifs

Chambre classique : 300€ à 550€

Chambre luxe : 360€ à 660€

Chambre luxe terrasse : 420€ à 770€

Junior Suites : 450€ à 825€

Suite : 570€ à 1045€

Suite Prestige : 660€ à 1210€

Suite Prestige Luxe : 850€ à 1500€

Petit déjeuner Baumanière : 30€ / pers

Lit supplémentaire : 50€ / nuit

(lit bébé gratuit)

Animaux domestiques : 30€ / jour

Taxe de séjour : 4,32€ / adulte / nuit

Taxes et service compris



© Geneviève Gleize

Domaine de Manville ★★★★★

Route de la Terre des Baux



+ 33 (0)4 90 54 40 20
 domainedemanville.fr
 contact@domainedemanville.fr



30 chambres et suites, 9 Maisons hôtelières de prestige. Piscines chauffées, spa, restaurant gastronomique 1 étoile guide Michelin, bistrot, golf 18 trous + practice, terrain de pétanque, salle de cinéma, bar, parcours de santé, jardin agro-écologique, kids club. Borne de recharge voiture électrique + parking gratuit

Au pied des Baux, un domaine 5 étoiles luxe-responsable dans un ancien domaine agricole où le luxe se lit dans la douceur de vivre, le lever du soleil sur les pierres sèches, les fleurs des champs dans des grands vases, le calme et la volupté, l'odeur du pain, le miel coulant des ruches du domaine, la piscine belle comme un bassin, le massage du matin...



Horaires et tarifs

Chambres : à partir de 285€
Suites : à partir de 405€
Maisons hôtelières : à partir de 820€
 (lit bébé gratuit)
Animaux domestiques : 30€
Petit déjeuner buffet : 30€ / pers
 Tous ces prix s'entendent taxes et service compris
Taxe de séjour : 4,32€ / adulte / nuit
Restaurant gastronomique : 🌟 au Guide Michelin
Menu : à partir de 60€ au déjeuner
Bistrot : ouvert tous les midis et tous les soirs



Benvengudo ★★★★★

À 1 km du village - Route d'Arlès



+33 (0)4 90 54 32 54
 benvengudo.com
 reservations@benvengudo.com



28 chambres, grand parc, piscine chauffée, tennis, parking privé, terrain de pétanque, bornes de recharge pour voitures électriques

Dans un cadre exceptionnel au pied des rochers, cette charmante bastide provençale avec sa belle oliveraie et ses grands pins, se réjouit de vous accueillir pour un séjour relaxant agrémenté de gourmandises provençales. Notre chef vous propose une cuisine inventive élaborée à partir de produits locaux dans un cadre raffiné avec une magnifique vue sur les rochers des Baux.



Horaires et tarifs

Chambres : à partir de 145€
Suites : à partir de 175€
Maisons : à partir de 220€
Lit supplémentaire : 55€
Petit-déjeuner buffet continental : 25€
Taxe de séjour : 3,31€ / adulte / nuit
Restaurant gastronomique : Menu à partir de 70€
 (hors boissons)
Bistrot : Menu à 34€ (hors boissons), le midi uniquement

Le Mas d'Aigret ★★★

À 300 m du village - Route des Oliviers

+33 (0)4 90 54 20 00
 masdaigret.com
 contact@masdaigret.com

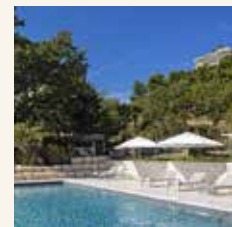


16 chambres, dont 2 semi-troglodytiques, restaurant troglodytique, terrasse panoramique, parking fermé avec borne de recharge voiture électrique, piscine chauffée, terrain de pétanque

À 5 min à pied du village, un authentique mas du XVIIe siècle, partiellement creusé dans la roche, bénéficie d'une des plus belles vues de la région sur les Alpilles, le Château et la Vallée des Baux. Le Mas d'Aigret est un hôtel de charme atypique qui vous invite à venir déguster une cuisine fraîche et locale aux senteurs de Provence.

Horaires et tarifs

Basse saison : 120€ à 260€ **Moyenne saison** : 150€ à 295€ **Haute saison** : 160€ à 320€
Demi-pension (dîner + petit déjeuner) : 62€ / adulte
Petit déjeuner buffet : 19€ / adulte
Taxe de séjour : 2,16€ / adulte / nuit
Restaurant : Menu 3 plats : 49€, ou à la carte
Accueil groupe possible sur demande



Mas de l'Oulivié ★★★★★

À 1 km du village - 2100 Route d'Arles



+33 (0)4 90 54 35 78

masdeloulivie.com

contact@masdeloulivie.com



27 chambres et suites, jardin méditerranéen, piscine, salle massages et soins esthétiques, tennis, terrain de pétanque, bar 24h/24, parking privé gratuit sous vidéo surveillance, borne de recharge pour voitures électriques, salle séminaire (16 personnes)

Douceur de vivre et lâcher prise au cœur d'une oliveraie dans une demeure provençale à la décoration discrète et raffinée. Dépaysement total avec l'étonnante piscine paysagée avec rochers, bain à bulles et plages immergées. Avec les labels « Hôtels au naturel » et « Valeurs parc naturel régional », l'hôtel se distingue par ses actions en faveur de la protection de l'environnement. Assiettes gourmandes et suggestions du chef au gré des saisons servies tous les midis autour de la piscine (sur réservation pour les groupes le soir).



Horaires et tarifs

- 25 chambres de 165€ à 576€
- 2 suites de 450€ à 864€
- Lit supplémentaire : 50€ (lit bébé offert)
- Animaux domestiques : 28€
- Petit déjeuner du Mas : 24€
- Déjeuner à la carte et snacking piscine
- Taxe de séjour : 3,31€ / adulte / nuit

Fabian des Baux ★★★

3,5 km de la cité - Route des Alpilles



+33 (0)4 90 54 37 87

hotelfabiandesbaux.com

contact@hotelfabiandesbaux.com

29 chambres et suites de 1 à 4 personnes, lit king size, salle de bain avec douche et bain, coffre, réfrigérateur, TV, climatisation, wifi, parking privé fermé

Le Fabian des Baux, hôtel de charme au pied du village des Baux vous accueille dans ses chambres cosy avec terrasse ou balcon. Entouré de champs d'oliviers où règne calme et sérénité : profitez d'une vue sur la campagne environnante. À l'ombre du patio ou au bord de la piscine, vous apprécierez la quiétude et le bonheur d'un séjour dans les Alpilles.



Horaires et tarifs




- Basse saison : 102€ à 252€
- Moyenne saison : 132€ à 292€
- Haute saison : 162€ à 322€
- Petit-déjeuner buffet : 16,90€
- Taxe de séjour : 2,16€ / adulte / nuit
- Possibilité d'accueil de groupes sur demande

Toutes les infos pour organiser votre voyage sont sur
www.lesbauxdeprovence.com



Castillon des Baux ★★★

10bis, avenue de la Vallée des Baux

-  +33 (0)4 90 54 31 93
-  castillondesbaux.com
-  castillondesbaux@orange.fr

Entre la Camargue et les Alpilles, Castillon des Baux est un hôtel de charme qui vous propose 20 chambres spacieuses et lumineuses. Murielle et Thierry vous proposeront un délicieux petit déjeuner sous le patio en terrasse ou des planches de charcuterie / fromage si vous décidez de rester vous reposer à l'hôtel. Pour vous rafraîchir, une belle piscine vous attend ou vous apprécierez la quiétude et l'atmosphère conviviale du lieu.




Horaires et tarifs

- Chambres :** de 109€ à 249€
- Petit-déjeuner :** 14,90€
- Taxe de séjour :** 2,16€ / adulte / nuit

Fontvieille

Le Madaleno ★★

Route des Baux

-  +33 (0)7 89 06 20 59
-  lemadaleno.com
-  contact@lemadaleno.com

Au cœur des Alpilles, Cindy et Pierre-Olivier Kieffer vous accueillent dans leur petit hôtel familial de 19 chambres. Ambiance détente et conviviale, vous profiterez d'une piscine chauffée en saison. Le matin, un petit déjeuner buffet vous sera proposé. Coté repas, en salle ou en terrasse, laissez-vous tenter par les pizzas artisanales du Madaleno Pizzas.





Horaires et tarifs

- 19 chambres** de 79€ à 129€
- Petit déjeuner :** 12,50€ pour adulte, enfants -10 ans 8€
- Taxe de séjour :** 1,30€ / adulte / nuit
- Pizzas :** à partir de 11€
- Privatisation de la pizzeria à partir de 15 personnes, tarifs sur demande.**



Mas Derrière Château

Route des Alpilles

-  +33 (0)4 90 54 50 62
-  +33 (0)6 82 17 84 43
-  www.masderrierechateau.com
-  marie-laure.vincenti@wanadoo.fr



Véritable mas provençal du XVIII^e siècle au cœur des oliviers. Nous vous proposons 3 grandes chambres avec sanitaires et WC privés. TV, petit déjeuner inclus, cuisine et salle à manger disponibles pour les 3 chambres. Climatisation, Wifi. Piscine sécurisée avec transats. Parking.

Horaires et tarifs

- Basse saison* :** 1 nuit 90€, 2 nuits 85€ / nuit, et plus 80€ / nuit
- Haute saison** :** 1 nuit 100€, 2 nuits 95€ / nuit, 3 nuits et plus 90€ / nuit
- Petits-déjeuners inclus**
15€ par personne supplémentaire



Possibilité de louer l'ensemble en « meublé classé 3* »
Basse saison* 1200€ par semaine, Haute saison** 1500€ par semaine
*1 avril au 14 juin et 16 septembre au 31 octobre.
**15 juin au 15 septembre.
Taxe de séjour : B&B 1,15€ - meublé 2,16€ / adulte / nuit

Mas de la Fadeto

160, chemin du Mas d'Auge

-  +33 (0)9 84 36 72 49
-  +33 (0)6 95 41 69 53
-  lemasdelafadeto.com
-  contact@lemasdelafadeto.com

Maison d'hôtes située au cœur des Alpilles, dans un domaine d'un hectare avec de nombreux oliviers. Sa situation idéale, au calme, permet de rejoindre facilement en quelques minutes le Château, le village et les Carrières des Lumières. Le Mas de la Fadeto propose 3 chambres avec terrasse qui disposent de salles de douche et wc séparés. Une piscine de 10x5 disponible de mai à septembre et un terrain de pétanque permettent d'agrémenter le séjour. Un espace cuisine et un salon TV sont également à disposition de nos hôtes.

Horaires et tarifs

- La chambre :** 110€ à 160€ par nuit
- Petit déjeuner inclus**
- Taxe de séjour :** 1,15€ / adulte / nuit



La Part des Anges

3 chemin de la Burlande

- ☎ +33 (0)4 90 97 91 76
- ☎ +33 (0)6 12 48 33 54
- ✉ lapartdesanges-alpilles.com
- 📍 contact@lapartdesanges-alpilles.com



Le mas est implanté dans un jardin avec terrasses, piscine 11x6, chauffée d'avril à octobre, et cabane home cinéma. Le mas est équipé d'une piscine intérieure 4x3 avec hammam et d'un solarium

Les deux suites et la chambre climatisées donnent sur le jardin au sud et disposent de salle de bain/douche et WC séparés. Vous y trouverez aussi un accès Wifi, une ou deux TV et un système audio SONOS. Table d'hôtes du diner sur réservation.



Horaires et tarifs

- Chambre** : 1ère nuit 150€, nuits suivantes 120€
- Suites 1ère nuit** : 180€, nuits suivantes 150€ (pour 2 pers.)
- Taxe de séjour** : 2€ / adulte / nuit

Mouriès

Lou Ventoulet

Route de Férigoulas

- ☎ +33 (0)6 09 77 09 61
- ✉ louventoulet.com
- 📍 valy@failla.fr

Au cœur des Alpilles, près des baux de Provence, grimper le joli petit chemin sinuant parmi les oliviers du domaine est déjà un avant-goût du bonheur tranquille qui vous attend sous la pinède. Valérie et Jean Pierre vous accueillent dans une propriété de 3 hectares offrant une vue exceptionnelle et imprenable. Ils proposent des chambres d'hôtes de charme confortables et d'un calme absolu. La piscine posée sur une terrasse en surplomb, apportera quiétude et fraîcheur.



Horaires et tarifs

- Chambres** : de 100€ à 120€ selon nombre de jours et saison
- Petits déjeuners inclus
- Taxe de séjour** : 1,15€ / adulte / nuit

L'Étoile des Baux ★★★★★

Route de Baumanière - D78g

- ☎ +33 (0)6 18 74 90 62
- ✉ iconic.house/letoile-des-baux
- 📍 contact@iconic.house

L'expérience d'un luxe discret et raffiné, dans un superbe mas provençal, édifié à flanc de roche, au cœur des Alpilles.

L'Étoile des Baux, propriété de la collection de Maisons-Hôtelières Iconic House (www.iconic.house) offre l'une des plus belles vues sur le village des Baux-de-Provence.

La Maison, totalement repensée dans l'esprit d'un refuge d'Artistes (et de caractère), dévoile huit belles suites tout confort - disséminées dans les trois bâtisses de la propriété -, des pièces troglodytes taillées dans la falaise calcaire, une sublime piscine, un théâtre de verdure, une salle de sport... et bien plus. Dans la Maison, l'Art se vit partout !

L'Étoile des Baux offre à ses hôtes tout le service et l'expérience d'un grand hôtel : House manager dédié, transferts VIP, petit-déjeuner frais servi le matin, ménage quotidien, service de conciergerie... Aussi, les équipes Iconic House ont imaginé des expériences locales exclusives pour faire de chaque séjour une parenthèse unique. Inoubliable.



Horaires et tarifs

- Entre 10 000 et 27 500€**
- Taxe de séjour** : 4,32€ / adulte / nuit

La Maison des Baux ★★★

550, route de Baumanière

+33 (0)6 49 87 48 45
isa.sant@orange.fr

Dans un petit hameau, adossée au Pavillon de la Reine Jeanne, en contrebas du village des Baux-de-Provence, cette agréable petite maison tout confort, restaurée avec goût, est idéale pour 2 personnes. Internet et WIFI gratuits. Possibilité de prendre ses repas à l'extérieur. Village accessible directement par escaliers. Parking facile devant la maison, local vélos.



Horaires et tarifs

Location semaine ou weekend
(minimum 3 nuits)

Ouvert toute l'année

Nuit : 80€ (minimum 3 nuits)

Taxe de séjour : 2,16€ / adulte / nuit

Mas Foucray ★★

Chemin du Colombier

+33 (0)4 90 54 51 30
masfoucray.com
info@mas-foucray.fr

Le Mas vous offre un pied à terre idéal pour découvrir la région. Disposant d'une vue imprenable sur le Château des Baux, Le Domaine, son mas traditionnel et ses gîtes respirent bon les vacances : le bucolique du jardin méditerranéen, la fraîcheur de la piscine et la convivialité d'une pétanque !

Chaque logement, dispose de Wi-Fi, d'une cuisine équipée avec lave-vaisselle, télévision, d'une ou plusieurs salles de bains et d'une terrasse privée.



Horaires et tarifs

Studio 2 à 4 personnes : 553€ à 1183€ la semaine

Appartement (2 chambres) 4 à 6 personnes : 803€ à 1673€ la semaine

Appartement (3 chambres) 6 à 10 personnes : 1295€ à 2555€ la semaine

Possibilité de louer à la nuit, nous consulter.

Possibilité de petits-déjeuners et de paniers repas

Taxe de séjour : 1,30€ / adulte / nuit

Le Paradou



Les Garrigues de la Vallée des Baux

Village Vacances - Resort - 165 chemin de Saint-Eloi



+33 (0)4 90 54 32 39
lesgarrigues-valbaux.com
bestoftheplace@gmail.com



Résidence de vacances calme et sécurisée au cœur des Alpilles, 19 gîtes/mazets provençaux climatisés au confort moderne, de 2 à 14 personnes, avec terrasse privée et salon de jardin entièrement rénovés récemment dans un cadre privilégié pour un séjour d'exception. TV HD et accès Internet/Wifi et parking sécurisé (clôturé, sous vidéo surveillance) gratuits.

En position dominante, la vue imprenable de la piscine vous laisse admirer l'immensité des paysages de la Vallée des Baux.

Nos locations de vacances meublées sont situées au cœur du Parc naturel régional des Alpilles, à quelques minutes à pied du charmant village du Paradou, à 5 km des Baux-de-Provence.

Cette situation idéale, à la croisée des chemins de Saint-Rémy-de-Provence, Maussane-les Alpilles et Arles, proche d'Avignon ou même d'Aix-en-Provence, qui vous permet de passer des vacances en famille ou entre amis riches en expériences et en découvertes

Grande piscine ouverte d'avril à octobre, parc paysagé fermé. Nouveauté : Belle salle de séminaires tout confort, entièrement équipée pouvant accueillir de 15 à 30 personnes.



Horaires et tarifs

Résidence ouverte toute l'année.

Basse saison : 770€ à 3390€ la semaine

Weekend (2 nuits minimum en moyenne et basse saison) : 400€ à 1720€

Moyenne saison : 1170€ à 4980€ la semaine

Haute saison : 1600€ à 7300€ la semaine

Taxe de séjour : 2,16€ / adulte / nuit



Les Romarins ★★★

À 4 km des Baux-de-Provence - Avenue des Alpilles



+33 (0)4 90 54 33 60

+33 (0)4 90 54 41 22

campinglesromarins.fr

camping-municipal-maussane@orange.fr



Au cœur d'un parc paysager clos de 3 ha au pied du massif sud des Alpilles. Profitez d'un de nos 141 emplacements privatifs, plats et délimités par des haies naturelles bénéficiant chacune d'eau, d'électricité et d'évacuation.

La piscine à débordement chauffée vous accueille du 15 avril au 15 octobre. Nos terrains de tennis, de pétanque et nos nouveaux jeux enfants sont autant d'activités à partager en famille ou entre amis. Le wifi est inclus, les chèques vacances sont acceptés ainsi que la carte ACSI en moyenne et basse saison.



Horaires et tarifs

Le camping vous accueille du 15 mars au 5 novembre 2023.

1 emplacement + 1 véhicule habitable + 2 adultes et un enfant de - de 12 ans + électricité : de 21,80€ à 32,80€

Tarif ACSI hors haute saison : 21€

Camping Monplaisir ★★★★★

435 chemin Monplaisir



+33 (0)4 90 92 22 70

camping-monplaisir.fr

reception@camping-monplaisir.fr



Le Monplaisir vous accueille à Saint-Rémy-de-Provence (à 9 km des Baux-de-Provence), au cœur du Parc naturel régional des Alpilles. Situé à 1km du centre-ville sur d'anciennes terres agricoles, la famille Daniel propose un établissement de qualité, calme et respectueux de l'environnement. Vous êtes sur un établissement unique où les 25 hébergements locatifs climatisés et les 118 emplacements spacieux, ombragés en été et bien délimités, s'organisent autour du vieux mas agricole dans une atmosphère provençale.

Sur place, l'épicerie Mas Monplaisir présente une belle sélection de produits locaux, vins, huiles d'olives, miels, confitures, huiles essentielles de lavandin, boulangerie, viennoiseries... Le bar l'Olivier de Monplaisir, situé face à la piscine chauffée, est ouvert en haute saison. Vous aurez plaisir à vous prélasser sur la terrasse. Le wifi est disponible gratuitement sur l'ensemble du camping grâce à un réseau filaire étendu (faibles ondes / très haut débit). Notre espace piscine et sa pataugeoire disposent d'un grand jardin provençal pour se détendre sur les transats aux abords du bassin. Découvrez l'Art de vivre en Provence !



Horaires et tarifs

Ouvert du 30 mars au 22 octobre 2023

Nuitée emplacement camping forfait 2 pers + électricité : de 20€ à 52€
Nuitée Mobil home 4 pers max. : de 60€ à 185€

Taxe de séjour : 0,86€ / adulte / nuit



Baumanière Le Spa

Baumanière Les Baux-de-Provence - Route d'Arles

+33 (0)4 90 54 24 67
 baumaniere.com
 spa@baumaniere.com



La volupté de prendre soin de soi... Cinq cent mètres carrés baignés de lumière et de calme. Un espace intime, grand ouvert sur un patio arboré et sur son jardin aromatique mêlant le clair-obscur ; voilage aérien et bois sur les murs et le sol. Le couloir discrètement éclairé de lampes en branches flottées, conduit aux six cabines de soin. Certaines sont dédiées aux soins du corps, d'autres sont réservées aux modelages et enveloppements. Chaque soin, chaque modelage permet d'offrir une expérience personnalisée. Un autre voyage commence... au cœur de la Provence, un instant et un premier pas vers soi.

Modelages, soin du visage, soin du corps ; mise en beauté, hammam, sauna, tisanderie, bassin sensoriel, espace fitness.

Marques : Une Olive en Provence, Sisley



© Henk van Cauwenbergh



Horaires et tarifs

Soin du corps : à partir de 80€
Soin du visage : à partir de 65€
Accès aux installations : 30€
 (hammam, sauna, tisanderie, bassin sensoriel, espace fitness)
Ouverture 7j/7 d'avril à octobre.
Fermeture annuelle en janvier.
Ouverture partielle le reste de l'année.

Spa du Domaine de Manville

Route de la Terre des Baux

+33 (0)4 90 54 86 29
 domainedemanville.fr
 spa@domainedemanville.fr

Avec ses 600m2 dédié au bien-être, le Spa Domaine de Manville vous promet une expérience unique et de qualité. Des services sur-mesure ciblant la relaxation, des soins corps signés par nos cosmétiques Domaine de Manville, des soins visage de haute performance avec la marque de renom Esthederm et la pratique sportive comme le renforcement musculaire ou le yoga, l'ensemble réalisés par notre équipe d'expertes bien-être.

Trois offres à la journée distinctes pour profiter d'une escale détente aux Baux de Provence. Combinez, accès SPA, modelage en cabine simple ou duo et un déjeuner à la table étoilée du Domaine ou au Bistrot de L'Aupihou. Pour les amateurs de gourmandises, la formule Goûter & Spa s'offre à vous !



Horaires et tarifs

Lunch & Spa : à partir de 110€ par personne
Goûter & Spa : à partir de 80€ par personne

Golf du Domaine de Manville

Route de la Terre des Baux

+33 (0)4 90 54 86 26

domainedemanville.fr

golf@domainedemanville.fr

Quatre années durant le Domaine de Manville a repris forme et le parcours de golf s'est lentement dessiné, aux grés des champs d'oliviers, des murets de pierre et des Alpilles environnantes...

Le golf a littéralement été intégré au paysage et à l'environnement. Premier golf français détenteur du label Ecocert, véritable pionnier en la matière, nous vous proposons de découvrir un parcours respectueux de la richesse locale et de la trame agricole de la vallée des Baux-de-Provence.

Des formes géométriques comme des parcelles de terre, des bunkers soutenus par des murets de pierre, un étang naturelle ou cohabitent canards, oie sauvage, et grenouille protégée. Une palette végétale qui privilégie les espèces locales, le pin, le chêne et l'olivier.

Plus qu'une partie de golf, nous vous invitons à une véritable balade, ou les sentiers s'emprunte en voiturette et en chariot. Et ou les points de vues sur les Alpilles égayeront vos par, vos birdies et vous feront oublier vos bogeys.

Et n'oubliez pas, les seigneurs des Baux veillent sur vous depuis leur château qui surplombe le parcours. Alors accompagnez nous dans la préservation de cette belle nature, en plein cœur de la Provence, entre Camargue et Méditerranée.



Horaires et tarifs

Green fee 18 trous : à partir de 65€

Bistrot de l'Aupiho : Ouvert tous les midis et tous les soirs.

Menu : de 38€ et 52€

La cabane : ouverte tous les jours avec une offre snacking.



LES BAUX-DE-PROVENCE PLAN

Maussane-les-Alpilles
Saint-Martin-de-Crau
Mouriès
Salon-de-Provence
Aix-en-Provence
Marseille

Le saviez-vous ?

Le mot « Baux » est issu du provençal « bau » (prononcer « baou ») qui signifie « lieu escarpé ».

L'histoire médiévale du rocher est née d'une légende : après la naissance de l'Enfant Jésus, le Roi mage Balthazar aurait poursuivi son périple en suivant l'étoile de Bethléem jusqu'aux Baux-de-Provence. Ses descendants revendiquent cette illustre filiation en utilisant l'étoile à seize rais sur leur blason ainsi que la devise « à l'asard Bautezar », autrement dit « au hasard Balthazar ».

La seigneurie des Baux est donnée en 1642 par Louis XIII à Hercule Grimaldi, Prince de Monaco, pour le remercier de sa politique favorable à la couronne de France. Si ce lien s'est officiellement éteint à la Révolution française lorsque la famille monégasque est dépossédée des lieux, le titre de Marquis des Baux continue d'être traditionnellement porté par le Prince héréditaire, aujourd'hui le Prince Jacques. Un lien de cœur perdure ainsi entre les deux rochers.

Le village a inspiré le nom d'un minerai riche en alumine découvert sur la commune. C'est le chimiste français Pierre Berthier qui en fit la découverte et lui donna le nom de bauxite.

Dans les pages du livre d'or de la mairie des Baux-de-Provence figurent les signatures de la Reine d'Angleterre et des Princes Philippe et Charles, qui séjournèrent plusieurs jours à l'Oustau de Baumanière.

