



LES
BAUX
DE
PROVENCE
EN CÈVE





OFFICE DE TOURISME
LES BAUX-DE-PROVENCE





Sommaire

Patrimoine	6
Terroir	13
Galleries	22
Commerces	23
Restaurants	30
Hôtels-Restaurants	36
Chambres d'hôtes	41
Locations saisonnières et meublés	44
Campings	45
Nature et loisirs	48
Informations pratiques	51



**SITE PATRIMONIAL
REMARQUABLE**





Les Plus
Beaux Villages
de France®



Village des Baux – Fenêtre Renaissance Post Tenebras Lux © Office de tourisme des Baux-de-Provence

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...

Décors 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 de Lumières



Route des Carrières

+33 (0)4 90 49 20 02

www.carrieres-lumieres.com

message@carrieres-lumieres.com

N 43°748"
E 4°795"

Programme long

Cézanne, maître de la Provence

Printemps 2021 au 2 janvier 2022

Création et mise en scène : Cutback sous la direction artistique de Gianfranco Iannuzzi.

L'exposition numérique et immersive des Carrières de Lumières présente les chefs d'œuvre les plus significatifs de Cézanne (1839-1906) tels que ses natures mortes aux pommes, Les joueurs de cartes et Les grandes baigneuses.

Peintre autodidacte aux 900 toiles et 400 aquarelles, Cézanne représente des portraits, des natures mortes, des paysages, des scènes historiques et réalise de multiples versions d'un même sujet.



© Culturespaces,

Programme court

Vassily Kandinsky, l'odyssée de l'abstrait

Printemps 2021 au 2 janvier 2022

Réalisation et mise en scène : Cutback sous la direction artistique de Virginie Martin.

Production Culturespaces Digital.

Les Carrières de Lumières présentent une création d'une dizaine de minutes réalisée à partir des œuvres de l'artiste prolifique et visionnaire Vassily Kandinsky (1866-1944). Peintre poète, théoricien de l'art et fondateur de l'art abstrait, Kandinsky révolutionne l'histoire de l'art avec ses nombreuses compositions aujourd'hui exposées à travers le monde.

Soirée Kandinsky et la musique

27 et 28 juillet

Ce concert-conférence associe les couleurs musicales du piano, du violon et du violoncelle pour « raconter » le lien qui unit le peintre franco-allemand d'origine russe à la musique. Des œuvres musicales de compositeurs qu'il affectionnait particulièrement, Moussorgsky, Scriabine, Debussy, Wagner, Schoenberg et Rachmaninov, sont intercalées avec des présentations qui mêlent contexte historique, citations de l'artiste et des ouvrages qu'il a lui-même conçus pour la scène dans un esprit « d'œuvre totale ».

Mozart et les étoiles

15 et 16 août

Mozart et les étoiles est un voyage aux confins de l'univers. Au moyen de projections d'images du cosmos, l'astrophysicien Hubert Reeves et l'Ensemble Calliopée conjuguent astronomie et musique. Musique et récit cosmologique nous amènent à réfléchir sur l'évolution de l'univers, le hasard et la nécessité, qui le gouvernent. Spectacle conçu par Hubert Reeves et Karine Lethiec, directrice artistique de l'Ensemble Calliopée.

Les Intégrales des Carrières

3, 4, 10, 11, 24, 25 août ; 17, 18, 24, 25 septembre ; 2, 21, 28 octobre ; 28 décembre

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 et Vienne, un siècle d'or et de couleurs* (2014), *Dali, l'énigme sans fin* (2020) et *Japon rêvé* (2019).

Horaires et tarifs

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

Mars : 9h30 à 18h*.

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

Juillet et août : 9h à 19h30*.

* Attention dernière entrée 1 heure avant la fermeture.

Adultes : 14€ | **Séniors (+65 ans)** : 13€.

Enfants (-7 ans) : gratuit | **Jeunes (7 à 25 ans)** : 11,50€.

Réduits (étudiants, demandeurs d'emploi, enseignants) : 11,50€.

Famille (2 adultes et 2 enfants) : 39,50€ (soit 2ème enfant gratuit).

Pass Baux-de-Provence

(Carrières de Lumières + Château des Baux avec Musée Yves Brayer offert)

Adultes : 17,50€ / 19,50€** | **Séniors (+65 ans)** : 16€ / 18€**.

Enfants (-7 ans) : gratuit | **Jeunes (7 à 25 ans)** : 13,50€ / 15,50€**.

Réduits (étudiants, demandeurs d'emploi, enseignants) : 13,50€ / 15,50€**.

Famille (2 adultes et 2 enfants) : 50€ / 58€**.

** Avec animations : 10 avril au 9 mai, 13 au 16 mai, 22 au 24 mai, 6 juillet au 29 août, 23 au 31 octobre.



Château des Baux-de-Provence

+33 (0)4 90 49 20 02

www.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.

Exposition photo

Kandinsky, pionnier de l'abstraction

Mi-avril au 14 novembre

En écho à la programmation des Carrières de Lumières, le Château des Baux propose une libre déambulation dans la vie et l'œuvre du peintre Vassily Kandinsky (1866– 1944).

Figure tutélaire de l'art moderne, ses écrits théoriques et ses expérimentations picturales ont ouvert la voie à l'art abstrait.

A travers 11 panneaux grands formats mêlant photographies et reproductions d'œuvres, l'exposition revient sur le cheminement artistique et intellectuel de ce créateur prolifique. Le parcours mettra en lumière la création de ce pionnier de l'abstraction, dont la vie a été marquée par les tourments du XXe siècle.



© Adobe Stock

En raison de l'actualité sanitaire, nous vous invitons à consulter la page Événements sur www.chateau-baux-provence.com.

Vacances de Pâques

Mi-avril au 9 mai

Découvrez la riche histoire des Baux à travers des visites commentées. Testez votre habileté au tir à l'arbalète !

Ascension et Pentecôte

13 au 16 mai et 22 au 24 mai

Tir à l'arbalète, ateliers sur les machines de siège et visites commentée du site.

Vacances d'été

6 juillet au 29 août

Tir à l'arbalète démonstrations de machines de guerre. Interventions du maître d'armes au cours d'un parcours animé, qui vous donnera les clés de l'histoire de ce haut lieu de la Provence au travers de nombreuses anecdotes.

L'art de la table au temps d'Alix des Baux

23 au 31 octobre : Toussaint

Retrouvez nos contes-féericiers qui vous apprendront des secrets sur l'art de la table au XVe siècle. Découvrez comment le monde animal et le monde végétal étaient utilisés de la table du paysan à celle du seigneur.

Noël en Provence

18 décembre au 2 janvier

Retrouvez-vous en famille dans le décor lumineux et féérique du Château des Baux.

Horaires et tarifs

Ouverture tous les jours toute l'année.

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

Mars, octobre : 9h30 à 18h30*.

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

Juillet et août : 9h à 19h30*.

* Attention dernière entrée 1 heure avant la fermeture.

Adultes : 8€/10€ | **Séniors (+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 de Lumières + Château des Baux avec Musée Yves Brayer offert)

Adultes : 17,50€ / 19,50€** | **Séniors (+65 ans)** : 16€ / 18€**.

Enfants (-7 ans) : gratuit | **Jeunes (7 à 25 ans)** : 13,50€ / 15,50€**.

Réduits (étudiants, demandeurs d'emploi, enseignants) : 13,50€ / 15,50€**.

Famille (2 adultes et 2 enfants) : 50€ / 58€**.

** Avec animations : 10 avril au 9 mai, 13 au 16 mai, 22 au 24 mai, 6 juillet au 29 août, 23 au 31 octobre.

Musée Yves Brayer (1907-1990)

Hôtel de Porcelet - Place François de Hérain

+33 (0)4 90 54 36 99

www.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.

Une vision du bonheur – Les peintres de la Réalité Poétique Printemps - 31 décembre 2021



Huit peintres sont réunis en 1949 sous le vocable de la "Réalité Poétique" par Gisèle d'Assailly, titre du livre qu'elle leur a consacré.

Maurice Brianchon, Christian Caillard, Jules Cavallès, Raymond Legueult, Roger Limouse, Roland Oudot, André Planson, Constantin Terechkovitch ont exposé ensemble dans l'entre-deux guerres. Ils sont reconnus, au milieu des années soixante, par des critiques et historiens comme essentiels pour la vie de la peinture moderne en France.

Peintres du bonheur, leurs sujets célèbrent la vie simple, la nature dans la continuité de la tradition.

Soucieux de dépasser les violences du Fauvisme et les rigueurs du Cubisme, ils rejettent l'académisme des Beaux-Arts et l'emprise de l'avant-garde.

Coloristes, dessinateurs, soucieux de composition, ils ont tendu leur vie durant à la sincérité et à la vérité de la peinture. Scènes intimistes, nus, paysages, natures silencieuses, expriment la beauté simple d'un univers panthéiste avec un naturalisme source d'une poésie hédoniste.



Horaires et tarifs

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

Octobre à mars, sauf le mardi : 11h à 12h30 et 14h à 17h.

Fermeture annuelle : janvier et février.

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

Pass Baux-de-Provence

(Carrières de Lumières + Château des Baux avec Musée Yves Brayer offert)

Adultes : 17,50€ / 19,50€*.

Bâtiment du XVIe sur 3 étages avec escaliers.

* Avec animations : 10 avril au 9 mai, 13 au 16 mai, 22 au 24 mai, 6 juillet au 29 août, 23 au 31 octobre.



Fondation Louis Jou (1881-1968)

Hôtel Jean de Brion – Grand Rue Frédéric Mistral

+33 (0)4 90 92 13 74

www.fondationlouisjou.org

Artiste, graveur, illustrateur, typographe et éditeur de talent, Louis Jou rayonne par une œuvre mêlant puissance créatrice et perfection d'exécution.

Proche des peintres et des poètes (Derain, Picasso, Apollinaire, Suarès), il décide, en 1939, d'installer son atelier aux Baux-de-Provence. Artiste pionnier dans la cité, il acquiert l'Hôtel Renaissance Jean de Brion qu'il restaure et qui deviendra après sa mort un musée dédié à son œuvre et à ses collections : près de 1500 ouvrages du XVIe au XIXe siècle, des gravures de Dürer et de Goya.

Mais les années ont passé, actuellement le musée fait l'objet de travaux d'assainissement et de réaménagement des espaces. A compter de cet été, il rouvrira ses portes avec au rez-de-chaussée l'Atelier du livre, qui s'inscrit dans la volonté de la Fondation d'ouvrir une activité de très grande qualité.

La découverte de son atelier dévoile l'exigence et la rigueur des créations de Louis Jou. Là, entre les presses à bras et les jeux de caractères créés par l'artiste, se révèle l'univers de la typographie et de l'édition d'art.

Artiste passionné, Louis Jou a exercé une influence déterminante sur le livre contemporain. Le poète et éditeur Pierre Seghers le qualifiait « d'architecte du livre et des Baux ».

Pour plus d'informations sur les jours d'ouverture, les visites, les stages organisés par la Fondation, consulter le site www.fondationlouisjou.org.

Tarifs : se renseigner auprès de jr.leroy@orange.fr.





Le Musée des santons

Place Louis Jou

+33 (0)4 90 54 34 39

www.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.

Ouvert tous les jours, toute l'année.

Entrée libre.





Moulin Castelas

Route des Oliviers - 13520 Les Baux-de-Provence

N 43°44'11.8"
E 4°49'07.7"

+33 (0)4 90 54 50 86

www.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 évasion gustative provençale.

Visitez le moulin à huile dans lequel sont extrait 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.

Ouvert tous les jours. Visite et dégustation gratuites.

DEGUSTATION / VENTE / VISITES / BALADES





AOP Vallée des Baux-de-Provence

Olives et huiles d'olive, Des hommes, un terroir...

Les trois Appellations d'Origine Protégée Vallée des Baux-de-Provence pour les olives cassées, les olives noires piquées et l'huile d'olive ont été obtenues le 31 août 1997, démontrant ainsi la pure typicité des fruits des oliviers de nos Alpilles.

Les Salonenques et Beruguettes, olives vertes cassées aromatisées au fenouil, sont uniques dans l'expression de « saveur de Garrigue ».

Les Grossanes marient ardeur et arôme de Provence dans un fruit mûr. L'huile d'olive, expression finale de l'olivier, concurrente de notre soleil provençal par sa couleur, est le pur concentré d'un savoir-faire, d'un terroir et des goûts et parfums des Alpilles.

Une huile d'olive AOP Vallée des Baux-de-Provence se caractérise par sa variante « fruité vert » aux arômes d'artichauts crus, de foin coupé, d'herbe mouillée, d'amandes fraîches, de pommes vertes... et la variante « fruité noir » aux arômes d'olives noires confites, de champignons, de truffes, d'artichauts cuits, de tapenade, de cacao, de pain au levain.



SIOVB

Route de Baumanière - 13520 Les Baux-de-Provence

+33 (0)4 90 54 38 42

www.huiles-olives-bauxdeprovence.com

contact@siovb.com

MOULIN CASTELAS - J.B. et C. Hugues
Route des Oliviers - 13520 Les Baux-de-Provence
☎ +33 (0)4 90 54 50 86
🌐 www.castelas.com

MAS DE LA DAME - C. Missoffe et A. Poniowski
Route des Alpilles - 13520 Les Baux-de-Provence
☎ +33 (0)4 90 54 32 24
🌐 www.masdeladame.com

MOULIN COOPÉRATIF J.M. CORNILLE
Rue Charloun Rieu - 13520 Maussane-les-Alpilles
☎ +33 (0)4 90 54 32 37
🌐 www.moulin-cornille.com

MAS CAYOL
Route de Destet - 13520 Maussane-les-Alpilles
☎ +33 (0)6 03 98 17 10
🌐 www.mas cayol.com

LE VERGER DES BAUX
Avenue des Alpilles 13520 Maussane-les-Alpilles
☎ +33 (0)4 90 54 54 82
📧 levergerdesbaux@gmail.com

DOMAINE DES PLAINES MARGUERITE
L. Israélien - Chemin des Plaines Marguerite
13520 Maussane-les-Alpilles
☎ +33 (0)4 90 54 50 97 🌐 dpm.maussane.free.fr

MAS DE BOUTONNET
CD5 - 13520 Maussane-les-Alpilles
☎ +33 (0)4 90 47 50 08
🌐 www.masdeboutonnet.com

CONFISERIE JEAN MARTIN - B. et J.-L. Martin
9, rue Charloun Rieu - 13520 Maussane-les-Alpilles
☎ +33 (0)4 90 54 34 63
🌐 www.jeanmartin.fr

CHÂTEAU D'ESTOUBLON
Route de Maussane - 13990 Fontvieille
☎ +33 (0)4 90 54 64 00
🌐 www.estoublon.com

MOULIN SAINT JEAN
Route de Saint Jean - 13990 Fontvieille
☎ +33 (0)4 90 54 72 64
🌐 www.moulin-saintjean.com

MAS DE L'ANGE
CD17 Quartier Saint Jean - 13990 Fontvieille
☎ +33 (0)4 90 54 72 55
🌐 www.masdelange.fr

MOULIN DE BEDARRIDES - M. Bellon
Route de Tarascon - 13990 Fontvieille
☎ +33 (0)4 90 54 70 04
🌐 www.moulinbedarrides.com

MOULIN DE LA COUILLE M. M.J. Sirvent
Route des Baux 13990 Fontvieille
☎ +33 (0)4 90 54 65 57
🌐 www.moulinde lacouille.com

MOULIN COOPÉRATIF DU MAS NEUF
1 Chemin du Mas Neuf - 13890 Mouriès
☎ +33 (0)4 90 47 53 86
🌐 www.moulincoop.com

MOULIN DU MAS DE VAUDORET
E. et H. Watton-Chabert - 13990 Mouriès
☎ +33 (0)4 90 47 50 13
🌐 www.vaudoret.com

MOULIN SAINT MICHEL - L. et C. Rossi
Cours Révoil - 13890 Mouriès
☎ +33 (0)4 90 47 50 40
🌐 www.moulinsaintmichel.com

LE MAS DE LA TAPI - A. et V. Libérato
15 Cours Paul Révoil - 13890 Mouriès
☎ +33 (0)9 53 73 55 83
🌐 www.masdelatapi.com

MOULIN DU CALANQUET
Vieux Chemin d'Arles - 13210 St Rémy de Provence
☎ +33 (0)4 32 60 09 50
🌐 www.moulinducalanquet.fr

LA FABRESSE - J.-P. Montagard
Rue de la République - 13810 Eygalières
☎ +33 (0)4 86 65 68 51 / +33 (0)6 03 61 49 37
🌐 www.lafabresse.com

DOMAINE DE LA VALLONGUE
Route de Mouriès - 13810 Eygalières
☎ +33 (0)4 90 95 91 70
🌐 www.lavallongue.com

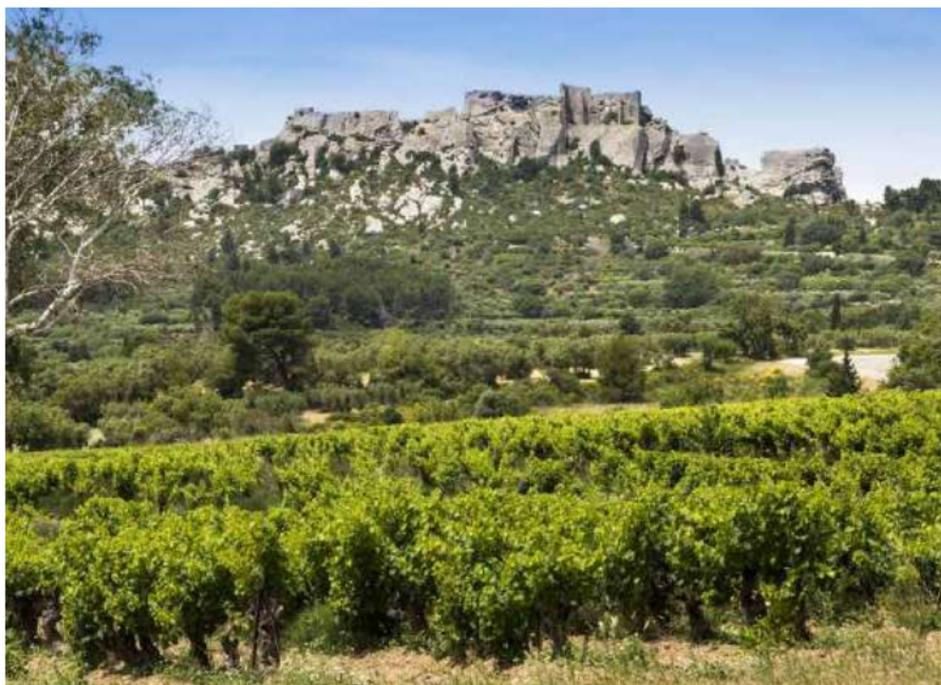
MOULIN DES GARRIGUES
Chemin des Cavalières
13430 Eyguières
☎ +33 (0)4 90 59 86 60

DOMAINE VALDITION - F. Faure
Route d'Eygalières - 13660 Orgon
☎ +33 (0)4 90 73 08 12
🌐 www.valdition.com

CONFISERIE ARNAUD
ZAC Roubian - 13150 Tarascon
☎ +33 (0)4 90 91 57 80
🌐 www.olives-arnaud.com

CONFISERIE ET MOULIN « LA CRAVENCO »
Route d'Eygalières - 13280 Raphèle-les-Arles
☎ +33 (0)4 90 96 50 82
🌐 www.moulinlacravenco.com

DOMAINE DE LA LIEUTENANTE
Route du Vallon - 13310 St Martin de Crau
☎ +33 (0)4 90 47 12 46
🌐 www.lalieuvenante.com



Mas Sainte Berthe

Chemin de Sainte Berthe - 13520 Les Baux-de-Provence

N 43°44'23.97"
E 4°48'18.77"

+33 (0)4 90 54 39 01

www.mas-sainte-berthe.com

massteberthe@orange.fr

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.

Dégustation et vente à la cave.

Ouvert tous les jours. Visite guidée possible sur rendez-vous.





Mas de la Dame

Route des Alpilles - 13520 Les Baux-de-Provence

N 43°44'23.39"
E 4°49'23.64"

☎ +33 (0)4 90 54 32 24 📠 +33 (0)4 90 54 40 67

🌐 www.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.

Vente et dégustation au caveau tous les jours.

Fermeture le dimanche uniquement en janvier et février.

Accueil de groupes sur rendez-vous.





AOP Les Baux-de-Provence

Façonné par la nature...

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 (232 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 !



Les Vignerons des Baux-de-Provence

www.lesvinsdesbaux.com

Presse

Rouge Granit - 20, rue Curie - 69006 Lyon

☎ +33 (0)4 37 65 08 59

✉ contact@rouge-granit.fr

MAS DE LA DAME

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

MAS SAINTE BERTHE

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

L'AFFECTIF

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

CHÂTEAU D'ESTOUBLON

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

DOMAINE DALMERAN

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

DOMAINE DE MÉTIFIOT

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

DOMAINE DE TERRES BLANCHES

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

CHÂTEAU ROMANIN

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

DOMAINE DE LAUZIÈRES

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

MAS DE GOURGONNIER

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

DOMAINE DE LA VALLONGUE

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



Maussane-les-Alpilles

Moulin Cornille

Rue Charloun Rieu - 13520 Maussane les Alpilles

N 43°43'23.97"
E 4°48'42.733"

+33 (0)4 90 54 32 37

www.moulin-cornille.com

moulin.covb@free.fr

Au cœur de la Vallée des Baux se dresse depuis le début de XVII^e siècle le Moulin Cornille, producteur d'huiles d'olive AOP Vallée des Baux-de-Provence. Notre moulin a tout pour faire parler de lui : attachement au terroir, véritable savoir-faire, gestion moderne, secrets de fabrication artisanale et ancestrale. C'est grâce à cet amour pour ce produit que le Moulin Cornille propose 7 huiles d'olive différentes. Nous sommes fiers de vous présenter des produits multimédailles.

Tarifs : conditionnement 1 litre à partir de 19€ jusqu'à 27,50€.

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



Saint-Rémy-de-Provence

Moulin Calanquet

3206 Vieux chemin d'Arles
13210 Saint-Rémy de Provence

N 43°43'23.97"
E 4°48'42.733"

+33(0)4 32 60 09 50
www.moulinducalanquet.fr
moulinducalanquet@wanadoo.fr



Le Moulin du Calanquet est une entreprise familiale depuis 5 générations situé à Saint-Rémy de Provence. Le domaine est composé de 20 000 arbres et possède la certification HVE (haute valeur environnementale).

Les huiles d'olive produites au Moulin sont faites à partir des 5 variétés traditionnelles des Alpilles. Chaque variété est pressée séparément ce qui laisse découvrir à la dégustation un panel de saveurs incroyables et un assemblage est également réalisé. Toutes les huiles d'olive sont de première pression à froid et vierge extra.

Le moulin du Calanquet fabrique également des tartinables, des confitures ainsi que des produits traditionnels de la Provence comme la ratatouille et la sauce tomate provençale. Nos produits sont reconnus internationalement dans la gastronomie.

Le moulin propose des visites gratuites tous les jours afin de découvrir la fabrication de l'huile d'olive entre modernité et ancienneté. Cette visite se termine avec une véritable dégustation de tous les produits du Calanquet.

Visite et dégustation gratuites.





A & B Maison d'artiste

1

Grand Rue Frédéric Mistral - Les Baux-de-Provence

+33 (0)4 90 91 71 90 / +33 (0)6 18 84 16 99

www.abmaisonartiste.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€) - www.abmaisonartiste.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.



Rue Porte Mages

FABRIQUE ARTISANALE

Autrefois...

FABRICATION FRANÇAISE

SPECIALITÉS PROVENÇALES

LA QUALITÉ & LE GOÛT

Venez découvrir nos gourmandises artisanales qui raviront petits et grands dans l'une de nos magnifiques boutiques des Baux-de-Provence...

Autrefois...

1

☎ Sucré : +33 (0)9 67 33 75 98 / Salé : +33 (0)9 67 50 42 05

📧 www.autrefois-terroir.fr @ info@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.

Ouvert tous les jours. Dégustation gratuite.

COMMERCES

Esplanade Charles De Gaulle



L'Épicerie des Baux

2

Laurent Bronte

+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, pains d'épices, pains spéciaux. Nos sandwichs sont préparés à la demande toute la journée. Vous découvrirez une sélection de produits du terroir. Vins et huiles d'olive AOP de la Vallée des Baux ainsi que tapenades, confitures, miels et autres douceurs.

Rue du Château



La Chapellerie

3

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

www.sizals.com

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.).

Grand Rue Frédéric Mistral**Maison Brémond 1830**

4

☎ +33 (0)6 06 99 83 59

🌐 www.mb-1830.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.



COMMERCES

Rue des Fours



Lou Pantäi

5

+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

6

+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.

Rue de l'Orme



Origin'l - Larimar France

7

-  +33 (0)6 13 30 87 07
-  www.larimar-france.com
-  marielaure_schira@hotmail.com

2 boutiques à votre disposition : rue de l'Orme aux Baux-de-Provence et 1 avenue Pétrarque à Fontaine de Vaucluse.
Artisan créateur importateur, notre expérience de plus de 20 ans nous permet de vous proposer une large collection de bijoux montés sur argent en pierres précieuses et semi-précieuses que nous avons glanées à travers le monde. A base de minéraux ou fossiles, nos bijoux sauront vous conquérir quel que soit votre budget. Votre bijou parle de vous !



Les Baux couteaux

8

-  +33 (0)4 90 99 55 12
-  www.atelier-couteaux.com
-  contact@atelier-couteaux.com

Découvrez « L'Occitan », le couteau régional, célèbre pour sa croix occitane.

Bois régionaux, bois exotiques, pierres, cornes ou molaires de mammoth, vous trouverez dans notre boutique nos collections de couteaux entièrement assemblées à la main dans notre atelier par des artisans couteliers.



LES BAUX-DE-PROVENCE PLAN

Mouriès
Salon de Provence

Maussane-les-

Maussane-les-Alpilles
Saint-Martin-de-Crau
Mouriès

Domaine de Manville
L'Aupihô **HR**

 Salon-de-Provence
Aix-en-Provence
Marseille

A54

1 Office de tourisme
Maison du Roy - XVI^e

2 Musée des Santons - XVII^e

3 Porte d'Eyguières - XIII^e

4 Musée Yves Brayer
Hôtel de Porcelet - XVI^e

5 Chapelle des Pénitents Blancs - XVII^e

6 Église Saint-Vincent - XII^e et XIV^e

7 Entrée du Château

8 Chapelle Saint-Blaise - XII^e

9 Machines de sièges médiévales

10 Fenêtre Renaissance
« Post Tenebras Lux » - 1571

11 Hôtel de Manville
Mairie - XVI^e

12 Fondation Louis Jou & Atelier
Hôtel Jean de Brion - XVI^e

13 Pavillon de la Reine Jeanne - XVI^e

14 Les Trémaïe
Chapelle et stèle gallo-romaine

15 Les Gaïe
Stèle gallo-romaine

16 Carrières de Lumières



Gendarmerie

H
Fabian
des Baux

M Mas Foucray

Route des Alpilles

M Mas Derrière
Château B&B

D5

Route des Alpilles

M Mas de la Dame

 Avignon
Lyon
Paris

Saint-Rémy-de-Provence

Route des Oliviers

M Moulin Castelas

D27A

Route des Oliviers

M Mas Sainte Berthe

P
Bus

Le M

LÉGENDE

H Hôtels

HR Hôtels-Restaurants

M Terroir

S Sports & Loisirs

L Locations saisonnières
et campings



- X Patrimoine
- X Restaurants
- X Commerces
- X Galeries
- Chemin des Trémaïe
- Voie piétonne
- P Accueil parking
- ♿ Distributeur CB



RESTAURANTS

Rue Porte Mage



Au Porte Mages

1

+33 (0)4 90 54 40 48

auportemages@hotmail.com

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 (chèvre, tapenade, foie gras poêlé foie et gésiers confit, végétarienne, etc.), notre foie gras maison, nos côtes d'agneau grillées aux herbes de Provence et nos côtes de taureau, accompagné de ratatouille maison. Découvrez notre Menu complet, entrée + plat + dessert (avec foie gras maison en entrée).

Carte : à partir de 15€. Menu enfants : 12€.

CB Visa / Chèques vacances.



La Reine Jeanne



+33 (0)4 90 54 32 06

www.la-reinejeanne.com

lareinejeanne.lesbaux@gmail.com



Situé à l'entrée du village avec une vue panoramique sur le Val d'Enfer, ce restaurant vous propose une cuisine de bistrot provençale et raffinée. Elaborée à partir de produits du marché, sa carte évolue au gré des saisons.

Pour les beaux jours, vous pourrez profiter de sa terrasse ombragée.

En hiver, vous serez accueillis dans une grande salle vue sur la vallée ou dans le salon avec la cheminée.

Carte : à partir de 14€.

Accueil groupes. Menu de 20€ à 32€.

Rue de la Calade



Les Baux Jus

3

☎ +33 (0)9 86 39 84 96 / +33 (0)6 69 08 94 71

f www.facebook.com/lesbauxjus @ paul.gueny@gmail.com

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.

Assiette découverte : 21€. Assiette enfant : 10€.

Desserts : à partir de 5€. Boissons : à partir de 3,50€.



La boutique des Baux Jus Instinct Aromatique 9

☎ +33 (0)9 86 39 84 96 / +33 (0)6 59 98 92 28

📄 www.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.

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



Bautezar

4

☎ +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 XVI^e 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.

Service uniquement le midi.

Carte : à partir de 16€.



Le Café du Musée

5

☎ +33 (0)4 90 54 32 09

✉ cafedumusee@yahoo.com

Salle avec vue et terrasse panoramique surplombant la vallée. Le restaurant Le Café du Musée vous propose une cuisine traditionnelle et soignée avec des plats typiques de notre région et des produits de saison.

Service le midi du 12h à 16h.

Au pied du vieux village



© G. Voinot

L'Oustau de Baumanière ❀❀❀❀



Chef : Glenn Viel

Mas de Baumanière - Route de Baumanière
13520 Les Baux-de-Provence

N 43°44'46.3"
E 4°47'45.314"

☎ +33 (0)4 90 54 33 07

📠 +33 (0)4 90 54 45 29

🌐 www.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 de roche à la crème fermière, le pigeonneau des Costières, le Saint-Pierre cuit à la broche, mais aussi les plats signatures de Baumanière revisités comme le gigot d'agneau de lait et le millefeuille.



© Virginie Ovesian

Restaurant gastronomique

Menu : de 155€ à 240€.

(tarifs par personne et hors boissons).

Fermeture annuelle

Oustau de Baumanière (restaurant)
du 3 janvier au 5 mars 2021.



©HenkVanCauwenbergh

Baumanière La Cabro d'Or



Route d'Arles - À 800 m du village des Baux
13520 Les Baux-de-Provence

N 43°44'24.25"
E 4°47'18.065"

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



© Virginie Ovesian

Au cœur des Alpilles, dans un cadre enchanteur entouré par les rochers déchirés des Baux-de-Provence, la salle et la terrasse de Baumanière La Cabro d'Or sont propices à la dégustation de la cuisine franche et raffinée de Michel Hulin. Elaborée avec les produits locaux ou les légumes du potager de la maison et les huiles d'olive si parfumées de la Vallée des Baux, le terroir y est mis à l'honneur.

« 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.

Menu : de 66€ à 90€.



©C Moirenc

L'Aupiho



Domaine de Manville - Route de la Terre des Baux

13520 Les Baux-de-Provence

À 1 km du village des Baux

📍 N 43°44'0.69"

E 4°48'0.57"

☎ +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, sous la verrière ou encore au coin du feu dans un salon privé.

Menu 4 plats : 87€.

Menu 5 plats : 110€.

Menu 7 plats : 145€.



©C Moirenc

Ouvert tous les soirs sauf mardi et mercredi, ouverture le midi et le soir du 1er mai au 1er octobre.



©GdeLaubier

Baumanière Les Baux-De-Provence ★★★★★



Jean-André et Geneviève Charial

Mas de Baumanière – Route de Baumanière
13520 Les Baux-de-Provence

N 43°44'46.3"
E 4°47'45.314"

☎ +33 (0)4 90 54 33 07

📠 +33 (0)4 90 54 45 29

🌐 www.baumaniere.com

@contact@baumaniere.com



54 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, 🍷 au Guide Michelin et son chef Glenn Viel ou la Cabro d'Or et son chef Michel Hulin.



© Geneviève Gleize

Chambre classique : 240€ à 490€.

Chambre Luxe : 288€ à 588€.

Chambre luxe avec terrasse : 336€ à 686€.

Junior Suite : 360€ à 735€.

Suite : 456€ à 931€.

Suite Prestige : 528€ à 1078€.

Suite Prestige Luxe : 750€ à 1350€.

Petit déjeuner Baumanière : 30€ par personne.

Lit supplémentaire : 50€ par nuit (lit bébé gratuit).

Animaux domestiques : 30€ par jour.

Taxe de séjour : 3,30€ par personne par nuit.

Taxes et service compris.



Domaine de Manville ★★★★★



Route de la Terre des Baux - 13520 Les Baux-de-Provence

N 43°44'0.69"
E 4°48'0.57"

+33 (0)4 90 54 40 20

www.domainedemanville.fr @contact@domainedemanville.fr

Piscines chauffées, spa, restaurant gastronomique 1 étoile au 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 éco-responsable dans un ancien site 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...

Chambres : à partir de 285€.

Suites : à partir de 405€.

Maisons hôtelières : à partir de 820€.

Lit bébé : gratuit.

Animaux domestiques : 15€.

Petit déjeuner buffet : 28€ par personne.

Tous ces prix s'entendent taxes et service compris.

Taxe de séjour : 3,30€ par personne par nuit.

Restaurant gastronomique : 🍴 au Guide Michelin. Menu à partir de 87€ (hors boissons).

Bistrot : ouvert tous les midis et tous les soirs sauf les dimanches soir.



HÔTELS-RESTAURANTS

Benvengudo ★★★★★



À 1 km du village - Route d'Arles
13520 Les Baux-de-Provence

N 43°44.129'
E 4°47.030'

+33 (0)4 90 54 32 54

www.benvengudo.com @ reservations@benvengudo.com

28 chambres, grand parc, piscine chauffée, tennis, parking privé, terrain de pétanque.



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. 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.

Chambres : à partir de 145€ | Suites : à partir de 175€ | Maisons : à partir de 220€.

Lit supplémentaire : 55€. Petit-déjeuner buffet continental : 22€.

Taxe de séjour : 2,53€ par personne par nuit.

Restaurant gastronomique : Menu à partir de 67€ (hors boissons).

Bistrot : Menu à 32€ (hors boissons), le midi uniquement.

Le Mas d'Aigret ★★★



À 300 m du village

Route des Oliviers - 13520 Les Baux-de-Provence

N 43°44'40.754"
E 4°47'58.631"

+33 (0)4 90 54 20 00

@ contact@masdaigret.com

www.masdaigret.com

16 chambres, la plupart avec balcon et terrasse dont 2 troglodytiques, 1 chambre familiale, bar, restaurant, terrasse, wifi gratuit, parking fermé, jardin, terrain de pétanque, piscine chauffée.



Hôtel de charme atypique dans un authentique mas du XVII^e 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 vous invite à venir déguster une cuisine fraîche et typique aux senteurs de Provence sur

sa terrasse panoramique sous les mûriers platanes ou dans sa salle de restaurant troglodytique.

Chambres : 100€ à 260€.

Demi-pension : dîner et petit-déjeuner : supplément 52€ par personne.

Petit-déjeuner buffet : 16€. Taxe de séjour : 1,65€ par personne par nuit.

Restaurant : menu de 33€ à 40€.

Accueil groupes possible.

Mas de l'Oulivié ★★★★★

les Collectionneurs
Restaurants, Hôtels, Hôtels



À 1 km du village - Route d'Arles

13520 Les Baux-de-Provence

N 43°44'00
 E 4°46'43

+33 (0)4 90 54 35 78

+33 (0)4 90 54 44 31

www.masdeloulivie.com

contact@masdeloulivie.com

25 chambres et 2 suites, salle séminaire (16 personnes), piscine, tennis, terrain de pétanque, bar 24h/24, borne de recharge pour voitures électriques.

Au cœur d'une oliveraie, demeure provençale à la décoration discrète et raffinée. Dépaysement total avec l'étonnante piscine paysagée, ses rochers, sa plage immergée et son spa intégré. Assiettes gourmandes servies le midi autour de la piscine.

Avec les labels « Hôtels au naturel » et « Valeurs Parc naturel régional », le Mas de l'Oulivié se distingue par ses actions en faveur de la protection de l'environnement. Wifi gratuit. Restaurant ouvert tous les jours le midi et sur réservation pour les groupes midi et soir.

Parking fermé sécurisé.



25 Chambres de 148€ à 485€ | 2 Suites de 420€ à 730€.

Lit supplémentaire : 40€ (lit bébé offert). Animaux domestiques : 20€.

Petit déjeuner continental ou sans gluten : 21€ | Déjeuner : à la carte.

Taxe de séjour : 2,53€ par personne par nuit.

Fabian des Baux ★★★

À 3,5 km de la cité - Route des Alpilles

13520 Les Baux-de-Provence

N 43°43'52.9"
 E 4°48'55.2

+33 (0)4 90 54 37 87

www.hotelfabiandesbaux.com

contact@hotelfabiandesbaux.com

Au pied du village des Baux, le Fabian des Baux est un hôtel de charme qui vous propose ses chambres cosy récemment rénovées.

Entouré de champs d'oliviers où règne calme et sérénité : profitez d'une vue sur la campagne environnante.

Lit king size, salle de bain avec douche et bain, coffre-fort, minibar, tv, climatisation et wifi. Terrasse ou balcon.

A l'ombre du patio ou au bord de la piscine, vous apprécierez la quiétude et le bonheur d'un séjour dans les Alpilles.



29 Chambres 1 à 4 personnes.

Basse saison : 98€ à 228€.

Moyenne saison : 128€ à 244€.

Haute saison : 156€ à 262€.

Petit-déjeuner buffet : 14,90€.

Taxe de séjour : 1,65€ par personne par nuit.

Possibilité d'accueil de groupes sur demande.

Fontvieille

Le Madaleno ★★

Route des Baux - 13990 Fontvieille

N 43°72'893
E 4°75'811

+33 (0)4 90 54 73 15

www.lemadaleno.com

contact@lemadaleno.com



C'est au cœur des Alpilles que 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 d'avril à septembre. Le matin, un petit déjeuner buffet vous sera proposé. Côté repas, en salle ou en terrasse, laissez-vous tenter par des spécialités provençales et des planches apéritives.

19 Chambres de 69€ à 120€.

Petit-déjeuner : 12€.

Restaurant : menus de groupes à partir de 21€.

Accueil groupes sur réservation, à partir de 20 personnes sur réservation.



Village Les Baux-de-Provence ©Office de tourisme des Baux-de-Provence

Mas Derrière Château



Marie-Laure Vincenti

Route des Alpilles - 13520 Les Baux-de-Provence

☎ +33 (0)4 90 54 50 62 / +33 (0)6 82 17 84 43

🌐 www.masderrierechateau.com

✉ marie-laure.vincenti@wanadoo.fr

📍 N 43°44'00.5"
E 4°49'05.6"

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.



Basse saison* : 1 nuit 87€, 2 nuits 82€ la nuit, 3 nuits et plus 77€ la nuit.

Haute saison : 1 nuit 97€, 2 nuits 92€ la nuit, 3 nuits et plus 87€ la nuit.**

Petits-déjeuners inclus.



Possibilité de louer l'ensemble en « meublé classé » :

Basse saison* : 1155€ par semaine | Haute saison : 1400€ par semaine.**

Taxe de séjour : B&B 0,88€ | meublé 1,65€ par personne par nuit.

*1 avril au 14 juin et 16 septembre au 31 octobre.

**15 juin au 15 septembre.

Mas de la Fadeto

Chemin du Mas des Chevriers

13520 Les Baux-de-Provence

☎ +33 (0)9 84 36 72 49 / +33 (0)6 95 41 69 53

🌐 www.lemasdelafadeto.com

✉ contact@lemasdelafadeto.com

📍 N 43.749688
E 4°46'56.8"

Maison d'hôtes avec piscine située au cœur d'un domaine d'un hectare aux Baux-de-Provence, entouré de nombreux oliviers.

Elle est située à moins de deux kilomètres du Château des Baux et des Carrières de Lumières. C'est un lieu de séjour idéal pour découvrir la Provence, dans un environnement typique des Alpilles.

Les chambres possèdent toutes une terrasse privée et sont équipées de salle de bain/douche avec WC séparés. Le mas possède un espace cuisine et salon TV à disposition des hôtes.

Anglais, allemand et espagnol parlés.

La chambre : 110€ à 150€ par nuit. Petit déjeuner inclus.

Taxe de séjour : 0,88€ par personne par nuit.



CHAMBRES D'HÔTES AUX ALENTOURS

Maussane-les-Alpilles

Mas des Marguerites



Isabelle et Bruno Edouard

Chemin de la Pinède - 13520 Maussane-Les-Alpilles

N 43°43'6.43"
E 4°48'2.57"

+33 (0)4 90 54 20 48

www.mas-des-marguerites.com @contact@mas-des-marguerites.com



Chambres d'hôtes de charme à Maussane-les-Alpilles, le Mas des Marguerites est idéalement situé pour découvrir la Provence, à quelques pas du centre de Maussane (4 km des Baux-de-Provence), dans un décor raffiné et une ambiance confortable qui perpétuent la qualité et le charme de la vie.

5 chambres (2 à 4 personnes) avec terrasse privative, piscine

sécurisée (accès 24h/24), jardin et parking clos. Chaque chambre est équipée de climatisation, réfrigérateur, transats, TV, salle-de-bain et WC séparés, sèche-cheveux, wifi gratuit.

Basse saison : de 95€ à 110€.

Moyenne saison : de 120€ à 130€.

Haute saison : de 130€ à 140€.

Le Paradou

La Part des Anges



Annie et Jean Ledieu

3 chemin de la Burlande - 13520 Paradou

N 43°43'13.76"
E 4°46'47.91"

+33 (0)4 90 97 91 76 / +33 (0)6 12 48 33 54

www.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.

Chambres 1ère nuit : 130€ | nuits suivantes : 100€.

Suites 1ère nuit : 160€ | nuits suivantes : 130€ (pour 2 pers.)

Taxe de séjour : 2€ par personne par nuit.

CHAMBRES D'HÔTES AUX ALENTOURS

Mouriès

Lou Ventoulet



Valérie Despeysse

Route de Férigoulas - 13890 Mouriès

N 43°42'01"
E 4°51'14"

+33 (0)6 09 77 09 61

www.louventoulet.com @valy@failla.fr

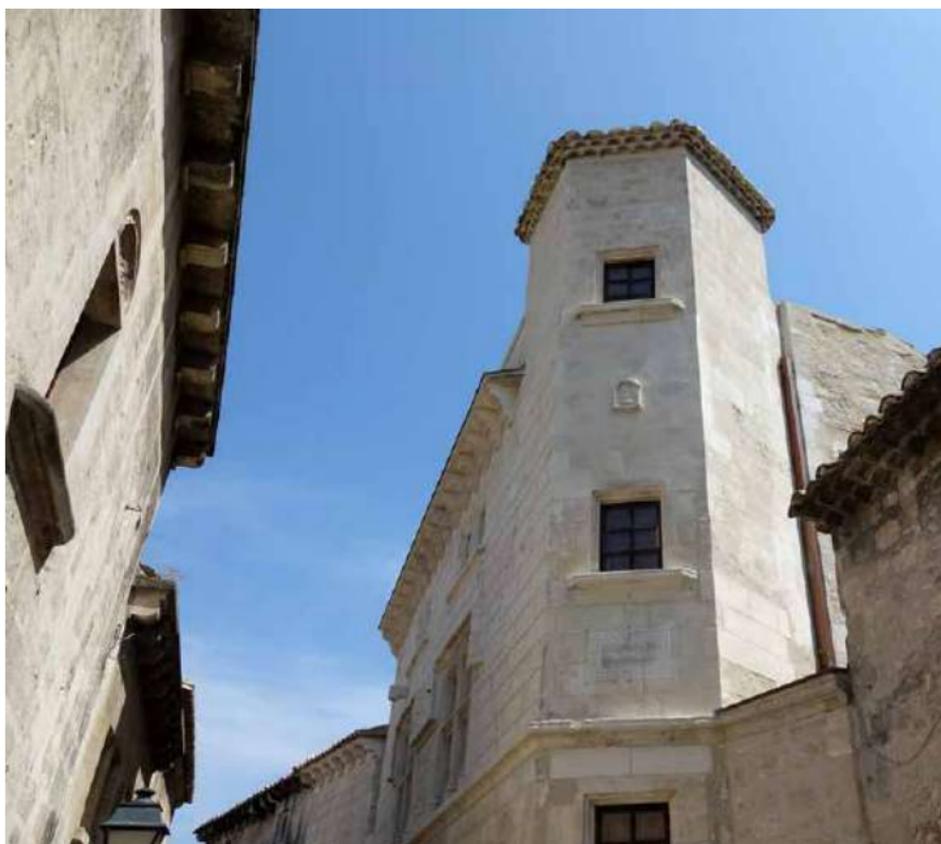
Dans une propriété de 3 hectares offrant une vue exceptionnelle et imprenable sur la vallée des Baux dans le calme et la tranquillité des Alpilles, vous profiterez de nos chambres (25m² avec sanitaires privés), au décor de charme de plain-pied avec terrasse privée (indépendantes du logement des propriétaires). Parking privé, climatisation, piscine, TV, Wifi et frigo dans chaque chambre.



Pour 2 personnes : 95€ à 115€ selon le nombre de nuits, petit déjeuner inclus.

Taxe de séjour : 0,88€ par personne par nuit.

Table d'hôtes : sur réservation uniquement, dans un environnement agréable.



Hôtel Jean de Brion - Fondation Louis Jou aux Baux-de-Provence ©Fotolyse - Adobe Stock Photo

LOCATIONS SAISONNIÈRES ET MEUBLÉS

Mas Foucray

Chemin du Colombier
13520 Les Baux-de-Provence

N 43°43'52.9"
E 4°48'55.2"

+33 (0)4 90 54 51 30

www.masfoucray.com

info@mas-foucray.fr



Sur un parc de 3 hectares, entourant un authentique mas provençal du XVII^e siècle, au pied du village des Baux, venez découvrir les locations saisonnières du Domaine du Mas Foucray. Nous proposons des studios et appartements. Chaque location dispose d'une terrasse, d'une cuisine équipée, d'une ou plusieurs salles d'eau, WC, climatisation, TV et accès Wifi gratuit. Une piscine est à votre disposition ainsi qu'un parking privé.

Studio 2 à 4 personnes : 595€ à 1400€ la semaine.

Appartement (2 chambres) 4 à 6 personnes : 1099€ à 2240€ la semaine.

Appartement (3 chambres) 6 à 10 personnes : 1855€ à 3570€ la semaine.

Possibilité de louer à la nuit, nous consulter.

Possibilité de petits-déjeuners et de panier repas.

Taxe de séjour : 0,99€ par personne par jour. *Loueur professionnel.*

Le Paradou

Les Garrigues de la Vallée des Baux



Chemin de Saint Eloi - 13520 Le Paradou

N 43°71'572"
E 4°77'968"

+33 (0)4 90 54 32 39

www.lesgarrigues-valbaux.com @bestoftheplace@gmail.com



Résidence de vacances calme et sécurisée au cœur des Alpilles, 19 gîtes provençaux climatisés au confort moderne de 2 à 14 personnes avec terrasse privée et salon de jardin entièrement rénovés dans un cadre privilégié pour un séjour d'exception. TV HD et accès Internet/Wifi gratuits. En position dominante, la vue imprenable de la piscine vous laisse admirer l'immensité des paysages de la Vallée des Baux.

Grande piscine ouverte d'avril à octobre, parc paysager fermé. Résidence ouverte toute l'année.

Basse saison : 610€ à 2675€ la semaine.

Week-end (2 nuits minimum en moyenne et basse saison) : 240€ à 1400€.

Moyenne saison : 930€ à 3935€ la semaine.

Haute saison : 1360€ à 5760€ la semaine.

Taxe de séjour : 1,65€ par adulte par nuit. *Loueur professionnel.*



Maussane-les-Alpilles

Les Romarins ★★★



Avenue des Alpilles - 13520 Maussane-les-Alpilles

À 4 km des Baux-de-Provence

N 43°72'119"
E 4°80'944"

☎ +33 (0)4 90 54 33 60 📠 +33 (0)4 90 54 41 22

🌐 www.campinglesromarins.fr

📧 camping-municipal-maussane@wanadoo.fr

Le camping Les Romarins vous accueille dans un parc paysager de 3 hectares au pied du massif des Alpilles et à 150m du centre du dynamique village de Maussane-les-Alpilles.

Profitez des 141 parcelles plates, privatives et arborées, de la piscine à débordement chauffée et ouverte du 15 avril

au 15 octobre, des courts de tennis, du boulodrome, des jeux enfants et des barbecues collectifs. Le wifi est gratuit. Les cartes ACSI et chèques vacances sont acceptés.



Le camping vous accueille du 15 mars au 1er novembre 2021.

Forfait 2 personnes + 1 enfant de - 12 ans + électricité : de 19,30€ à 29,80€.

Taxe de séjour : 0,66€ par nuit par adulte.



Champ d'oliviers dans les Alpilles © Lionel Roux

CAMPINGS AUX ALENTOURS

Saint-Rémy-de-Provence



Camping Pegomas ★★★



Chemin de Pegomas - 13210 Saint-Rémy-de-Provence

N 43°47,302'
E 4°50,456'

+33 (0)4 90 92 01 21

www.campingpegomas.com

contact@campingpegomas.com

Idéalement situé à Saint-Rémy-de-Provence. Camping à taille humaine, végétation méditerranéenne, ambiance familiale calme.

Nos points forts :

Le centre historique de Saint-Rémy-de-Provence à 500m. Des locations climatisées (à la nuit, à la semaine, jour d'arrivée libre). Des sanitaires modernes, chauffés hors saison. Une aire de vidange camping-car pratique réservée à notre clientèle.

Piscine, bar, plats à emporter, buanderie, wifi, pétanque, BBQ, etc.

Ouvert du 22 mars au 24 octobre 2021.

Emplacement 2 personnes + électricité : 32,40€ en juillet et août / 23,90€ en basse saison / 20,90€ en mars et octobre.

Mobil home 1 chambre climatisée : 50 à 100€/nuit selon saison.

Mobil home 2 chambres : 60 à 110€/nuit selon saison.

Mobil home 3 chambres climatisé : 70 à 170€/nuit selon saison.

Coco : 39€ à 79€ par nuit selon saison, minimum 2 nuits.

Taxe de séjour : 0,66€ par nuit par personne à partir de 18 ans.





Camping Monplaisir ★★★★★



Chemin Monplaisir

13210 Saint-Rémy-de-Provence

+33 (0)4 90 92 22 70

www.camping-monplaisir.fr

reception@camping-monplaisir.fr

N 43°47'49.42"
E 4°49'28.86"

Le Monplaisir vous accueille à Saint-Rémy-de-Provence (à 9km 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 dans un site unique où les 21 hébergements locatifs climatisés et les 129 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 (disponible en ligne également) présente une belle sélection de produits locaux, vins, huiles d'olives, miels, confitures, Huiles essentielles de Lavandin, boulangerie, viennoiseries... Le restaurant l'Olivier de Monplaisir, situé face à la piscine chauffée, est ouvert de juin à septembre. Réputé pour la qualité de ses plats, vous aurez plaisir à vous prélasser sur la terrasse.

Le wifi est disponible sur l'ensemble du camping (gratuit dans la bibliothèque).

Notre espace piscine et sa pataugeoire disposent d'un grand jardin pour se détendre sur les transats aux abords du bassin. Découvrez l'Art de vivre en Provence !

Ouvert du 24 mars au 24 octobre 2021.

Nuitée emplacement camping forfait 2 pers + électricité : de 23 à 42€.

Nuitée Mobil home 4 pers max. : de 52 à 142€.

Taxe de séjour : 0,66€ par nuit par personne à partir de 18 ans.





© Henk van Cauwenbergh

Baumannière Le Spa



Baumannière Les Baux-de-Provence
Route d'Arles - 13520 Les Baux-de-Provence

N 43°44'24.25"
E 4°47'18.65"

+33 (0)4 90 54 24 67

www.baumanniere.com

spa@baumanniere.com

La volupté de prendre soin de soi... 500 m² 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, tisanderie, bassin sensoriel, espace fitness.

Marques : Une Olive en Provence, Sisley.

Soin du corps : à partir de 70€.

Soin du visage : à partir de 60€.

Accès aux installations : 30€ (hammam, tisanderie, bassin sensoriel, espace fitness).





Spa du Domaine de Manville

Route de la Terre des Baux - 13520 Les Baux-de-Provence

N 43°44'0.69"
E 4°48'0.57"

+33 (0)4 90 54 86 29

www.domainedemanville.fr

spa@domainedemanville.fr

Avec ses 600m² dédiés 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, le pilates, le yoga ou l'aqua-training, l'ensemble réalisé par notre équipe d'expertes bien-être.

Pour compléter l'offre wellness, 3 journées et 3 séjours « énergie et équilibre » sont proposés chaque année, combinant 3 cœurs de cible : la détente au spa, le mouvement du corps avec le yoga et les randonnées au cœur des Alpilles, et le plaisir des papilles avec des plats sains et équilibrés préparés par notre Chef.

Lunch & Spa : à partir de 59€ par personne.

Goûter & Spa : à partir de 48€ par personne.





Golf du Domaine de Manville

D27 - 13520 Les Baux-de-Provence

N 43°44'0.69"
E 4°48'0.57"

+33 (0)4 90 54 86 26

www.golf.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, où les sentiers s'emprunte en voiturette et en chariot. Et où les points de vues sur les Alpilles égayeront vos par, vos birdies et vous feront oublier vos bogeys.

Et n'oubliez pas, les seigneurs de 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.

Green fees : de 65€ à 103€.

Bistrot de l'Aupiho :

Ouvert tous les midis et tous les soirs sauf le dimanche soir.

Menu : de 26€ et 45€.



Office de tourisme



Ouvert toute l'année.

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

Juin 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

📄 lesbauxdeprovence.com/vie-communale

📧 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

📍 N 43°43'51.942"
E 4°48'56.905"

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
LES BAUX-DE-PROVENCE



Office de tourisme des Baux-de-Provence

Maison du Roy - 13520 Les Baux-de-Provence

+33 (0)4 90 54 34 39

www.lesbauxdeprovence.com - tourisme@lesbauxdeprovence.com

N 43.744844 - E 04.795283

@LesBauxTourisme



Tripadvisor

