

DOSSIER DE PRESSE 2025

DESTINATION
LES BAUX-DE-PROVENCE

Entre ciel et pierre

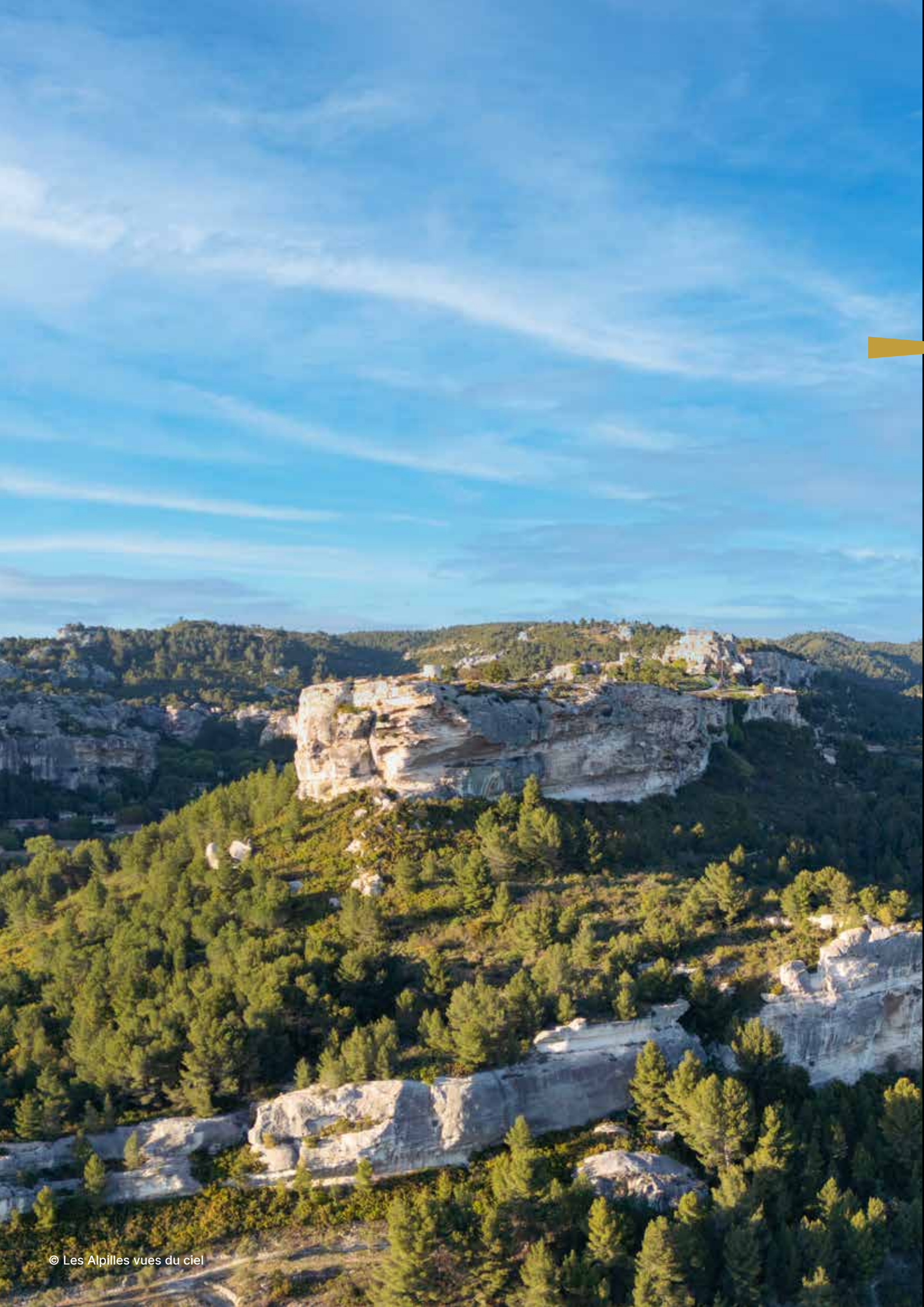


© Les Alpilles vues du ciel



SOMMAIRE

En toute saison	6
Les incontournables	7
Histoire	8
Patrimoine	10
Le Château des Baux-de-Provence	14
Culture	16
Les temps forts	20
Outdoor	22
Terroir et gastronomie	29
Made in Les Baux-de-Provence	38
Séjourner aux Baux-de-Provence	40
Les Baux pour tous	42
Infos pratiques	43





ENTRE CIEL ET PIERRE

Les Baux-de-Provence, nichés au cœur des paysages ensoleillés du Sud de la France, offrent une destination authentique aux multiples facettes. Cette cité médiévale, perchée sur une falaise au sein du Parc naturel régional des Alpilles, est un trésor historique, artistique et culturel.

Profondément enracinés dans leur passé glorieux, Les Baux-de-Provence vous invitent sur les chemins de l'Histoire. De son château majestueux à ses 22 monuments classés, en passant par ses ruelles sinueuses, la cité livre ses secrets et ses récits à tout visiteur curieux de la découvrir.

Votre balade devient gourmande dans ce haut lieu de la gastronomie. Des étoiles plein les yeux, goûtez aux saveurs des chefs et aux vins de la Vallée des Baux, 100 % bio. Reine de nos vallons, notre huile d'olive, plusieurs fois primée, offre des notes florales et épicées. Vignes et oliveraies donnent à nos paysages ce caractère provençal à la fois vert et minéral qui a séduit plus d'un artiste.

Jean Cocteau, le graveur et typographe Louis Jou, le peintre Yves Brayer, le danseur et chorégraphe Dominique Dupuy et, dernièrement, le pianiste et compositeur André Manoukian, tous ont trouvé l'inspiration auprès de cet éperon rocheux lové dans son écrin de verdure. La nature se met ici en lumière au fil des randonnées et des balades dans nos si singulières Alpilles.

Classés parmi les Plus Beaux Villages de France et Site Patrimonial Remarquable, Les Baux-de-Provence donnent à voir, ressentir et découvrir en toute saison.

EN TOUTE SAISON



PRINTEMPS

La saison des épicuriens. Le printemps aux Baux-de-Provence est une saison vivante et colorée. Les paysages s'épanouissent et la douceur invite à l'exploration. C'est le moment de flâner pour les uns et de se remettre au sport pour les autres. Randonnées à pied, à vélo ou à cheval : tous les chemins mènent aux Baux. C'est aussi la période idéale pour goûter aux produits locaux que chefs et producteurs vous proposent de savourer.



ÉTÉ

La lumière à son paroxysme. Les Baux-de-Provence accueillent leurs visiteurs dans un décor de carte postale. Le village perché, avec ses ruelles et ses façades lumineuses, offre un cadre idyllique, rythmé par le chant des cigales. Explorez le château médiéval pour une vue panoramique sur des Alpilles baignées de lumière. Laissez-vous transporter par les projections immersives des Carrières des Lumières et appréciez la fraîcheur à l'intérieur. Enfin, arrivent les vendanges, sacrées aux Baux-de-Provence...



AUTOMNE

La saison dorée. Les journées sont agréables, avec des températures très douces et une lumière changeante. Surtout, les couleurs rouges et orangées teintent le paysage, des feuillages aux couchers de soleil spectaculaires en cette saison automnale. L'automne marque aussi la récolte des olives, gorgées des saveurs de nos terres : c'est le temps des Olivades.



HIVER

La sérénité. En hiver, une sérénité s'empare des Baux-de-Provence que seules les traditions de Noël viendront joyeusement troubler. C'est la saison idéale pour explorer la nature environnante devenue un refuge pour de nombreuses espèces d'oiseaux dont le Tichodrome échelette. Cet hivernant descend chaque année de ses hautes montagnes pour passer la saison froide dans les falaises de nos Alpilles. Avec un peu de patience, on peut l'apercevoir depuis la place de l'Église ou l'esplanade du Château. En février, les amandiers fleurissent annonçant la douceur à venir...



LES INCONTOURNABLES



1
Marchez sur les pas des Seigneurs des Baux. Revivez l'épopée des Seigneurs des Baux en explorant leur château médiéval. Depuis ses remparts, profitez d'une vue spectaculaire sur les Alpilles, où chaque pierre raconte une histoire.



2
Plongez au cœur de la Renaissance. Remontez le temps et découvrez la Renaissance aux Baux-de-Provence, une époque où art et architecture prenaient vie dans le village.



3
Découvrez les secrets des Baux et de leurs habitants. Lors de visites guidées captivantes, plongez dans les récits qui façonnent l'âme de ce lieu chargé d'histoire.



4
Capturez les plus beaux panoramas des Alpilles. Armé de votre appareil photo, immortalisez les paysages sublimes par la lumière provençale. N'oubliez pas de les poster sur les réseaux sociaux avec la mention @lesbauxtourisme.



5
Rencontrez les créatures du Val d'Enfer. Enfilez vos chaussures de randonnée et partez à la découverte du Val d'Enfer, un site naturel empreint de mystère et de légendes.



6
Goûtez à la gastronomie locale Éveillez vos papilles avec les saveurs authentiques des Baux : vins bio de la vallée, huiles d'olive primées et fromages de chèvre produits localement.



7
L'art en immersion. Plongez dans un univers artistique unique avec les projections immersives des Carrières des Lumières, une expérience inoubliable.



8
Visitez le Musée Yves Brayer. Découvrez les œuvres de l'artiste et laissez-vous inspirer par son regard sur la Provence. En 2025, le musée consacre une exposition temporaire à l'œuvre de Cocteau (à partir du 8 mai).



9
Offrez-vous une parenthèse de luxe. Profitez d'un cadre raffiné dans l'un de nos six hôtels nichés au cœur des Alpilles et savourez un dîner gastronomique dans nos restaurants étoilés.

VOYAGER DANS LE TEMPS

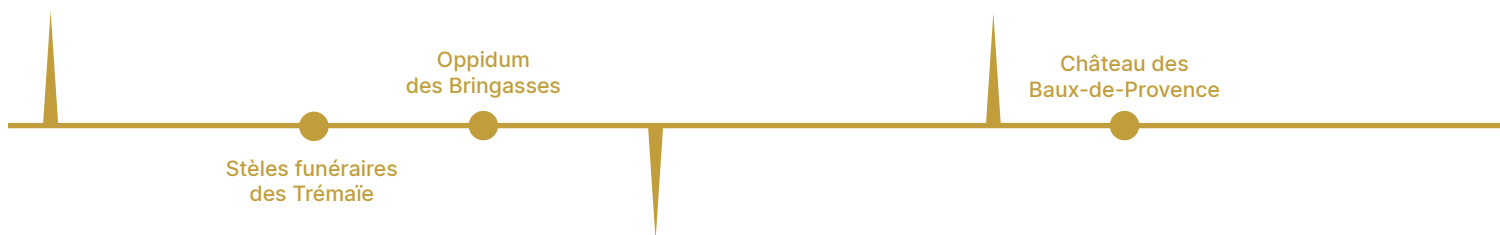
Les Baux-de-Provence, classés parmi les Plus Beaux Villages de France et Site patrimonial remarquable, sont un véritable carrefour entre histoire, culture et nature. Avec ses vingt-deux monuments classés et son patrimoine bâti remarquable, la cité ouvre une fenêtre sur le temps. Si la présence humaine est avérée sur l'éperon depuis le néolithique jusqu'à la période celtique, la cité ne naît vraiment qu'au début du Moyen Âge.

NÉOLITHIQUE

Dès l'époque néolithique (6000 ans avant JC environ), une population relativement dense vivait ici, en utilisant ce rocher escarpé comme résidence et ses cavités exigües comme lieu d'inhumation pour ses défunts.

L'ÂGE D'OR MÉDIÉVAL

Les Seigneurs des Baux font entrer le village dans une ère prospère et étendent leurs possessions dans toute la Provence, le Comtat Venaissin, le Dauphiné et en terre italienne. La mort sans descendance, en 1426, d'Alix, la dernière princesse des Baux, sonne la fin d'une époque.



ANTIQUITÉ

Les échanges commerciaux s'intensifient jusqu'à l'époque romaine. Grâce au développement des axes de circulation, les habitants des Baux se spécialisent dans l'extraction et le travail de la pierre.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La légende de Balthazar

L'histoire médiévale du rocher naît d'une légende. Après la naissance de l'enfant Jésus, le Roi mage Balthazar aurait poursuivi son périple en suivant l'étoile de Bethleem 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 Balthazar » autrement dit « au hasard Balthazar ».

Le marquisat des Grimaldi

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 RENOUVEAU

Au XIXe siècle, alors que la population décline et que la « ville basse » émerge dans la plaine, le village des Baux semble sombrer dans l'oubli. Il faudra attendre la seconde moitié du XXe siècle pour qu'il renaisse, porté par le souffle des passionnés de patrimoine, des artistes et l'engouement pour la Provence. Aujourd'hui, le charme des ruelles pavées et des édifices historiques attire les visiteurs du monde entier.

Hôtels particuliers
Renaissance

Fenêtre
Post Tenebras Lux

Exploitation des
carrières de pierres

Tournage du *Testament d'Orphée*
de Jean Cocteau

LA RENAISSANCE

Au XVIe siècle, les Baux-de-Provence, tout en restant un important centre de pouvoir féodal, ont progressivement intégré les influences de la Renaissance. Grâce à l'impulsion d'Anne de Montmorency, Baron des Baux, le village connaît un nouvel essor avec l'édification de magnifiques hôtels particuliers.

AUJOURD'HUI

Les Baux-de-Provence ont hérité d'un riche patrimoine dont deux millions de visiteurs jouissent chaque année. La gastronomie, le terroir, le raffinement, l'art de vivre à la provençale et la protection de la nature sont désormais les maîtres-mots du village.

POUR ALLER PLUS LOIN : LES VISITES GUIDÉES THÉMATIQUES

Nos visites guidées

Découvrons ensemble les trésors dont recèle le village. Certains week-ends et pendant les vacances scolaires, l'Office de Tourisme propose des visites commentées du patrimoine. De nouvelles thématiques sont créées tout au long de l'année.

Thématiques déjà disponibles

Le Château des Baux
Le village
Sur les pas des Grimaldi
Le tour du rocher
Les troubadours & l'amour courtois
Contes et légendes des Baux
Les femmes et Les Baux
Autour de la pierre
Le Jardin médiéval et la mythologie des fruits et légumes

Infos pratiques

Office de tourisme
04 90 54 34 39
tourisme@lesbauxdeprovence.com

Pour les groupes et les scolaires :
groupes@lesbauxdeprovence.com

UNE MÉMOIRE À PARTAGER

Aux Baux-de-Provence le patrimoine vivant est une force qui unit les générations et se transmet au quotidien. Au cœur de ce village historique, chaque pierre, chaque geste, chaque tradition incarne une mémoire vivante qui fait des Baux un lieu unique où l'histoire se vit et s'épanouit.



© Virginie Ovessian Photographe

22 MONUMENTS CLASSÉS

Les Baux-de-Provence comptent 22 monuments classés, témoins de la richesse de son patrimoine historique et architectural. Parmi eux, l'Église Saint-Vincent, la chapelle Saint-Blaise, ou encore la porte Eyguières, sont à découvrir au fil de votre balade dans village. Ces édifices témoignent d'une époque où la cité exerçait une influence majeure sur toute la région.

LES ÉCRITS RESTENT

La Fondation Louis Jou.

Au cœur du village, l'Hôtel Jean de Brion ne passe pas inaperçu. Cet ensemble Renaissance a été la demeure du graveur typographe Louis Jou qui y a entrepris d'importantes restaurations en harmonie avec les éléments existants dans le village. C'est ici que le maître a créé ses œuvres les plus remarquables. En face, un musée conserve toujours ses presses à bras et accueille le siège de la Fondation qui porte son nom. Aujourd'hui, la maison accueille l'Atelier du livre conservation-restauration. Grâce à leur savoir-faire, François et Marie Vinourd prolongent la vie de livres anciens. Un travail d'orfèvre que père et fille réalisent dans leur atelier accessible par une porte dérobée. La « petite porte des morts » ne s'ouvrait autrefois que pour livrer passage au corps d'un défunt. Elle offre désormais aux vieux ouvrages une cure de jouvence.

fondationlouisjou.org

LES SANTONS S'EXPOSENT

Le Musée des santons.

Labellisé Musée de France, le Musée des santons rassemble diverses collections : figurines napolitaines des XVIIe et XVIIIe

siècles, santons d'église du XIXe et réalisations des célèbres santonniers Carbonnel, Fouque, Jouve, Peyron-Campagna, Toussaint, Thérèse Neveu, Louise Berger, Simone Jougla... Une très grande toile réalisée par Antoine Serra (1908-1995), représentant la messe de minuit aux Baux-de-Provence vient compléter ces collections uniques.

Ouvert tous les jours.

Entrée libre.

LE PASTORALISME

Le pastoralisme fait partie intégrante de la culture locale, comme en témoigne la chapelle romane Saint-Blaise, qui abrita dès le XIIe siècle la confrérie des cardeurs de laine et de tisserands dès le XIIe siècle. Chaque année, au printemps, cette tradition se trouve mise à l'honneur à travers des démonstrations de tonte, des ateliers et des rencontres pédagogiques. À Noël, le pastoralisme est également célébré avec la présence du troupeau et la cérémonie du pastrage lui sont consacrées.

AUTOUR DE LA PIERRE

La pierre et les ressources minérales ont été des éléments essentiels dans le développement des Baux-de-Provence, tant sur le plan architectural qu'économique. Le calcaire blanc et léger appelé « mollasse », extrait des carrières alentours, est particulièrement prisé pour sa facilité de taille et sa résistance. Utilisée dès l'Antiquité, cette pierre a servi à la construction du château, des remparts, des maisons et des monuments du village. L'architecture des Baux porte ainsi la marque de ce matériau local qui lie harmonieusement l'humain à son environnement

naturel. Léger, solide et durable, la mollasse a également joué un rôle majeur dans l'édification de nombreux monuments de la région, devenant ainsi un symbole du savoir-faire des artisans locaux. Un savoir-faire qui se transmet lors du Salon des Métiers d'Art qui a lieu chaque année au mois d'avril et qui implique les carriers de Sarra-gan, dernière carrière d'extractions de pierres encore en activité aux Baux-de-Provence.

LA BAUXITE

Une révolution industrielle aux Baux-de-Provence.

L'une des découvertes les plus marquantes du XXe siècle pour les Baux-de-Provence fut la bauxite, un minerai d'aluminium. Le territoire des Baux est célèbre pour avoir été l'un des premiers sites d'exploitation de cette ressource en France. Découvert en 1822 par le géologue Pierre Berthier, le minerai a pris le nom des Baux. L'exploitation de la bauxite a été un tournant économique et industriel pour la région au XIXe siècle. Le village est devenu un centre d'exploitation à la fois pour les pierres calcaires et pour la bauxite.

Cette industrie a laissé une empreinte durable sur le paysage et dans les paysages alentours. Bien que l'exploitation de la pierre ait majoritairement cessé dans les années 1970, son héritage reste bien présent dans la mémoire collective des habitants.



**Parcours photographique
LA BAUXITE, TERRE DES BAUX
Jusqu'au 30 septembre 2025
Vieux village**

LES MONUMENTS À NE PAS MANQUER

La Porte Eyguières ou porte de l'eau

Seul accès au village jusqu'en 1866. Rebâtie à la Renaissance, la porte Eyguières fut relevée au XVIII^e siècle par les Princes de Monaco, qui deviennent Marquis des Baux en 1642. Les armoiries des Grimaldi martelées à la Révolution se devinent dans un cartouche orné de rinceaux baroques. Elle a à nouveau été restaurée en 2023.

Maison du Roy aujourd'hui Office de tourisme

Jusqu'à la Révolution française, la ville des Baux-de-Provence fut le chef-lieu d'une juridiction à la fois royale et seigneuriale, dont le siège fut longtemps situé dans ce bâtiment construit en 1499.

Hôtel de Porcelet aujourd'hui Musée Yves Brayer

Cette demeure du XVI^e siècle abrite depuis 1991 le Musée Yves Brayer. Ce musée propose une rétrospective de l'œuvre du peintre, figure majeure de la figuration du XX^e siècle, attaché aux paysages méditerranéens. La salle voûtée du rez-de-chaussée, décorée de fresques du XVII^e siècle, enrichit la visite. Le musée organise également des expositions temporaires d'art contemporain chaque année.

yvesbrayer.com



Hôtel de Manville aujourd'hui Hôtel de ville

Le plus bel Hôtel particulier Renaissance de la ville des Baux-de-Provence fut édifié en 1571 par une riche famille protestante, celle de Claude de Manville. La façade irrégulière suivant le tracé de la rue principale est ouverte largement par de grandes fenêtres à meneaux. La cour intérieure à portiques répète la même ordonnance des croisées Renaissance. L'édifice restauré abrite aujourd'hui la Mairie.



Chapelle des Pénitents Blancs

La chapelle des Pénitents Blancs, construite au XVII^e siècle, charme par son histoire et son décor. Restaurée en 1937, elle rend hommage aux anciens Pénitents et est dédiée à Sainte-Estelle. Son bas-relief au-dessus de la porte, avec deux pénitents agenouillés, invite à la contemplation. À l'intérieur, une fresque lumineuse d'Yves Brayer, peinte en 1974, illustre le Noël provençal.

Église Saint-Vincent

Cette église du XII^e siècle, en partie troglodytique, est un joyau des Baux-de-Provence. À l'intérieur, la chapelle funéraire de la famille de Manville arbore une voûte gothique flamboyante, tandis qu'une chapelle creusée accueille la charrette utilisée lors de la cérémonie de Noël dédiée au pastrage. Les vitraux modernes, signés Max Ingrand et offerts par le Prince Rainier III en 1962, illuminent l'édifice.

Fenêtre Renaissance Post Tenebras Lux

Sans doute, l'élément le plus énigmatique du village. Face à l'Hôtel de Manville, les vestiges d'une demeure de 1571 portent l'inscription calviniste « Post Tenebras Lux » (Après les Ténèbres, la Lumière), également devise de Genève. Ce témoignage de foi protestante suggère l'existence d'un oratoire réformé au XVI^e siècle, une époque où les Protestants étaient nombreux aux Baux.



© Virginie Ouessian Photographe



Pavillon de la Reine Jeanne

Dans le Vallon de la Fontaine, près de l'ancien lavoir, s'élève cet élégant pavillon d'angle de style Renaissance construit par Jeanne de Quiqueran, épouse d'Honoré des Martins, Baron des Baux de 1568 à 1581. Il décorait un jardin appartenant à la famille des Baux appelé « Jardin du Comte » ou « Verger du Roi ». Frédéric Mistral en fit faire une copie pour son tombeau à Maillane.

Les stèles des Tremaïe et des Gaïe

Les stèles funéraires de « Trémaïe » et de « Gaïe », d'époque romaine, sont situées au pied de l'éperon rocheux. On y accède par un petit sentier. Un monument se dresse au-dessus d'une petite chapelle érigée dans la deuxième moitié du XIX^e siècle. La stèle des « Trémaïe » présente une niche encadrée de pilastres où se détachent trois personnages. La tradition interprète ce bas-relief comme une représentation des Trois Maries, « Trémaïe » en provençal : Jacobé, Salomé et Sarah. L'effigie sculptée des Gaïe représente deux personnages à mi-corps, vêtus de la toge avec une inscription dans la partie basse partiellement lisible.

Château des Baux-de-Provence

À LA CONQUÊTE DE LA FORTERESSE

Vaisseau de pierre à la silhouette imposante, le Château des Baux-de-Provence est classé Monument historique. Il vous dévoile le passé tumultueux des Seigneurs des Baux. Du haut de son éperon rocheux, il offre un panorama exceptionnel sur la Provence. Aventurez-vous dans ses vestiges !

Implantée sur un site stratégique, la forteresse médiévale a abrité l'illustre famille des Baux qui se prétendait descendante du mage Balthazar. Depuis, l'étoile à seize rais continue de montrer la voie vers le village et le château. Les tours comme le donjon sont les témoins les plus représentatifs du passé défensif du site qui se visite toute l'année. Découvrez cette fortification creusée à même la roche qui rayonne encore de son passé glorieux.

Les visiteurs peuvent déambuler dans ce dédale spectaculaire, profitant d'une vue époustouflante sur les Alpilles et les vallons environnants. La découverte se cache à chaque détour de pierre.

Classé Monument
Historique



© Virginie Ovessian Photographe



MONTEZ AU CHÂTEAU !



© Virginie Ovessian Photographe

Le Château s'anime

Des visites guidées du château sont proposées tout au long de l'année. Pendant les vacances scolaires et les longs week-ends, des animations sont organisées pour petits et grands.

Escape Game : Le mystère d'Alix, dernière Dame des Baux

Apprenez l'histoire du Château des Baux-de-Provence en vous amusant ! En équipe de 2 à 6 personnes, menez l'enquête,

parcourez les vestiges du Château et découvrez les mystères qui entourent le testament de la dernière princesse des Baux en répondant à une série d'énigmes et de défis.

Infos pratiques

Office de tourisme
des Baux-de-Provence
04 90 54 34 39
tourisme@lesbauxdeprovence.com

TARIFS

Adultes : 10€
Seniors (+65 ans) : 9€
Enfants (-7 ans) : gratuit
Enfants (7 à 17 ans) : 7€
Réduits : 8€
Famille : 27€
Groupes (+ 20 personnes) : 7€
Scolaires (+ 20 personnes) : 5€

LES BONS PLANS DE L'OT

Partenariat Centre des Monuments Nationaux

Le CMN et Destination Les Baux-de-Provence présentent un nouveau partenariat permettant aux publics de découvrir quatre lieux incontournables entre Arles, Saint-Rémy-de-Provence et Les Baux-de-Provence.

Tout visiteur se présentant avec un billet plein tarif du Château des Baux-de-Provence bénéficie d'un tarif spécial en caisse de l'abbaye de Montmajour, du site archéologique de Glanum et de l'Hôtel de Sade (valable dans un délai de 14 jours). Inversement, tout porteur d'un billet plein tarif de l'un de ces trois derniers monuments, a droit au tarif réduit au Château des Baux-de-Provence.

Le Pass Baux-de-Provence

Avec le billet combiné Carrières des Lumières et Château des Baux-de-Provence, profitez d'un tarif préférentiel sur ces incontournables des Baux.

Ouvert toute l'année

Billetterie en ligne

LES BAUX, UNE SOURCE D'INSPIRATION

Dès le XIXe siècle, Les Baux-de-Provence attirent peintres, écrivains, cinéastes et artisans. Au cours du 20e siècle, le village accueille des artistes majeurs comme Louis Jou, Jean Cocteau et Yves Brayer, attirés par la beauté brute de ses paysages et la lumière particulière des Alpilles. Aujourd'hui encore, Les Baux inspirent les artistes de divers horizons.



© Les Alpilles vues du ciel

LE CHÂTEAU, UNE MUSE LITTÉRAIRE ET ARTISTIQUE

Perché sur son éperon rocheux, le Château des Baux a fasciné des générations d'écrivains et d'artistes. Évoqué par les troubadours dans des poèmes et récits comme symbole de puissance, il attire les artistes. Ses vestiges spectaculaires offrent un décor propice à l'imaginaire qui a servi de décor au tout premier festival de danse contemporaine créé par Françoise et Dominique Dupuy de 1962 à 1969. Les étés 2023 et 2024, c'est le festival Les Baux Planos, initié par André Manoukian, qui s'est implanté sur l'esplanade du Château.

L'HÉRITAGE POÉTIQUE

Le village a inspiré des écrivains comme Charloun Rieu, dont la statue trône sur l'esplanade du château, ou Frédéric Mistral, fervent défenseur de la langue et de la culture provençales. Son œuvre, couronnée par un Prix Nobel, célèbre les paysages et les traditions qui trouvent écho dans les ruelles des Baux. Il ira jusqu'à déclarer : « *Des Baux, je ferais ma capitale* ».



© Les Alpilles vues du ciel

LES BAUX FACE CAMÉRA

La photogénie des Baux-de-Provence n'est plus à prouver. Ici, la lumière, les paysages, les décors sont à nul autre pareil. Depuis Cocteau et *Le Testament d'Orphée*, acteurs et cinéastes s'inspirent des lieux pour créer des univers singuliers.

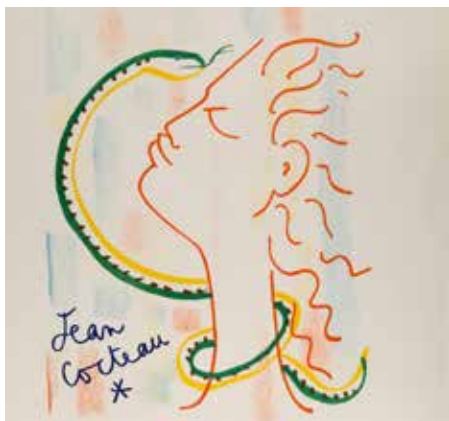
Quelques tournages marquants :

- 1960 *Le Testament d'Orphée* de Jean Cocteau
- 1970 *Heureux Qui Comme Ulysse* de Henri Colpi
- 1998 *Ronin* de John Frankenheimer
- 2006 *Indigènes* de Rachid Bouchareb
- 2013 *Avis de Mistral* de Rose Bosch
- 2015 *Un homme à la hauteur* de Laurent Tirard
- 2020 *Mince alors 2 !* de Charlotte de Turckheim
- 2021 *Fumer fait tousser* de Quentin Dupieux
- 2022 *The Walking Dead* : Daryl Dixon
- 2024 *Marius et les gardiens de la cité phocéenne* de Tony Datis

Bureau des tournages

À DÉCOUVRIR EN 2025

LE MUSÉE BRAYER, D'HIER À AUJOURD'HUI



Situé au cœur du village des Baux-de-Provence, le Musée Yves Brayer est dédié à l'œuvre d'Yves Brayer (1907-1990). Installé dans l'Hôtel de Porcelet, un bel édifice Renaissance du XVI^e siècle, le musée propose une immersion dans l'univers vibrant de couleurs et de lumière du peintre, de la Provence à la Méditerranée.

Cocteau l'Enchanteur Du 8 mai au 10 novembre

Chaque année, le musée organise des expositions temporaires. En 2025, elle sera consacrée à Jean Cocteau, l'un des artistes les plus fascinants du XX^e siècle. Le Musée Yves Brayer, en partenariat avec la Mairie des Baux-de-Provence, vous invite à découvrir une exposition exceptionnelle dédiée à ce « Prince des Poètes ».

À travers plus de cent œuvres - dessins, photographies, affiches de films et pièces de théâtre - partez à la découverte de ses univers, de ses mythes et de ses rêves. Laissez-vous emporter par cette aventure artistique qui mêle beauté, poésie et modernité.

Musée Yves Brayer

EXPOSITIONS IMMERSIVES AUX CARRIÈRES DES LUMIÈRES

Les Carrières des Lumières, offrent un spectacle artistique immersif qui attire chaque année des milliers de visiteurs. Des œuvres d'artistes célèbres sont projetées en musique sur les murs de 14 mètres de haut, créant une expérience visuelle magique. Les visiteurs se promènent au cœur de ce spectacle, véritable voyage hors du temps.



© Culturespaces - Vincent Pinson

Monet et le Douanier Rousseau Jusqu'en janvier 2026

Programme long : Monet, créateur de l'impressionnisme

L'exposition immersive aux Carrières des Lumières explore l'œuvre de Claude Monet, retraçant son parcours de la Normandie à la Méditerranée, avec des étapes marquantes à Londres et Giverny. Elle met en lumière ses techniques novatrices, son amour pour le plein air, l'influence des estampes japonaises et de la photographie, ainsi que le rôle central de son jardin de Giverny dans sa créativité. En complément, une création consacrée à l'art naïf dévoile les œuvres oniriques d'Henri Rousseau, offrant une approche poétique et enfantine de la peinture.

Programme court : Le Douanier Rousseau, au pays des rêves

Cette exposition célèbre l'univers unique d'Henri Rousseau, peintre autodidacte au style naïf. Ses œuvres oniriques mêlent jungles luxuriantes, animaux sauvages et scènes poétiques d'un Paris industriel en pleine transformation. D'abord moqué, Rousseau a su gagner l'admiration de figures avant-gardistes comme Picasso et Kandinsky, grâce à son audace créative et son regard moderniste. Ses paysages exotiques et ses couleurs vibrantes invitent à une évasion empreinte de poésie.



Le Petit Prince, l'odyssée immersive

À partir de juillet 2025

Les aquarelles et les mots de Saint Exupéry prennent vie sur les sols et les murs, nous transportant dans un monde où l'imaginaire n'a pas de limite. Les roses, les renards et les serpents parlent, et nous voyageons de désert en prairie, de planète en planète sans la moindre difficulté, car ni le temps ni l'espace ne semblent avoir d'emprise. Enveloppés dans cet univers poétique, nous accompagnons le Petit Prince dans sa quête pour comprendre et apprivoiser le monde autour de lui.

Les Intégrales

Dès le mois de juillet

Lors de soirées spéciales, découvrez les projections qui ont marqué les précédentes saisons.

De Vermeer à Van Gogh

Les Orientalistes

Cézanne



Venise, de Vivaldi à Casanova - Concerto Soave

Dimanche 1^{er} juin à 20h - Espace Jean Cocteau

Les Carrières des Lumières accueille Concerto Soave pour un voyage musical, de Vivaldi à Casanova. Au programme, l'éclat baroque des sonates et concertos du maître nénitien, interprétés par Marine Rodallec et Jean-Marc Aymes. Rendez-vous dans la lagune vénitienne.

Carrières des Lumières

Les temps forts

DE GRANDS MOMENTS À PARTAGER

Si la tradition a plus que jamais sa place dans nos ruelles, l'art et la culture s'offrent une scène de choix dans cet écrin majestueux que sont Les Baux-de-Provence.

NOËL ET SES TRADITIONS



Tous les hivers, la magie de Noël s'empare des Baux-de-Provence. Parées de leurs plus belles lumières, les ruelles du village invitent petits et grands à célébrer les coutumes et traditions provençales.

En attendant la traditionnelle cérémonie de l'Aubade qui précède la messe de minuit, les crèches sont minutieusement installées Cour de Manville et Hôtel de la Tour de Brau.

À l'approche des festivités, les bergers gardent moutons, brebis et agneaux sous un abri creusé dans la roche et les promènent dans les ruelles du village. Échangez avec eux, laissez-vous conter le métier de berger, les transhumances et les légendes liées au pastoralisme en Provence.

En décembre dans le village

SALON DES MÉTIERS D'ART



Les Baux-de-Provence accueilleront leur troisième Salon des Métiers d'Art organisé dans le cadre des Journées Européennes des Métiers d'Art 2025.

En tant que « Plus Beaux Villages de France » et « Site patrimonial remarquable », le village des Baux-de-Provence se veut le vecteur de savoir-faire anciens et contemporains. Dans cette démarche, il accueille plus de cinquante artisans. Installés dans les différents lieux culturels de la Cité, ces derniers partageront leur univers à travers des ateliers et démonstrations. Les Carrières des Lumières participent à l'événement.

Forum des entreprises et des centres de formation du patrimoine bâti à la Carrière Sarragan.

Les 4, 5 et 6 avril dans le village

Retrouvez l'agenda de nos manifestations sur notre site internet lesbauxdeprovence.com



PASTORALISME D'AUJOURD'HUI, DU MOUTON À LA LAINE



Un pastoralisme qui se célèbre au printemps autour d'ateliers pour petits et grands. Trait d'union entre l'histoire pastorale traditionnelle et le travail des bergers d'aujourd'hui, cette fête rend hommage aux métiers artisanaux de la filière laine. Elle est également l'occasion d'échanger avec les professionnels et acteurs passionnés de la filière.
Les 11, 12 et 13 avril

LA CARAVANE DES ALPILLES

Fanfaronnades organisées par le Théâtre des Calanques. C'est l'énergie des fanfares de tous poils qui enchantera le village. Une proposition festive, populaire, fantaisiste et débordante d'humour.
Le 5 juillet



LES BAUX PIANOS

Après avoir créé le Cosmojazz festival à Chamonix, c'est aux Baux-de-Provence, qu'André Manoukian a posé ses pianos à l'été 2023. Dans un cadre époustouflant, les musiciens jouent la beauté d'un site historique, mettent en musique les panoramas ébouriffants d'un promontoire majestueux, donnent au public le privilège de vivre un moment inoubliable.
Les 29 et 30 juin



OBSERVATION DES ÉTOILES



L'association des astronomes du Delta a définitivement posé ses télescopes aux Baux. Elle proposera des observations du ciel et des animations tout au long de l'année depuis l'esplanade du château.
Samedi 29 mars, en journée de 10h30 à 13h autour de l'éclipse partielle du soleil, observation et animations autour de la camera obscura.
Les 4 juillet, 16 août et 11 octobre



JOURNÉES DU PATRIMOINE DE PAYS ET DES MOULINS

Visite accompagnée dans le vieux village du parcours photographique Bauxite, Terre des Baux. La terre rouge qui parsème les alentours du village des Baux-de-Provence contraste avec la blancheur de son univers minéral. Elle recèle un minerai riche en alumine : la bauxite. Sa découverte en 1821 sur notre commune a ouvert la voie à une véritable révolution industrielle mondiale, celle de la production d'aluminium. 200 ans plus tard, la terre des Baux est toujours au cœur d'avancées scientifiques.
Les 28 et 29 juin à 11h

JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE

Des visites guidées thématiques du village et du château sont proposées gratuitement. L'occasion de découvrir l'histoire et les secrets des Baux-de-Provence.
Les 20 et 21 septembre

DÉCOUVRIR LA FAUNE ET LA FLORE ET MIEUX LA PROTÉGER

Nichées au cœur d'un écrin naturel, les Alpilles dévoilent une biodiversité exceptionnelle. Entre falaises calcaires, forêts de pins d'Alep et de chênes verts, et garrigues parfumées, ce territoire préservé abrite une faune et une flore étonnantes. En plaine, le paysage s'étend sur les vignes et les champs d'oliviers. Partez à la rencontre de ces paysages vivants, où chaque sentier révèle un nouveau tableau. Au détour, vous croiserez peut-être l'une de ces espèces au nom charmant.



Connaissez-vous la magicienne dentelée ?

Elle ressemble aux Mantes religieuses par sa couleur et ses pattes ainsi qu'aux phasmes par son corps très allongé. Grâce à son aptitude à se tenir parfaitement immobile, elle est capable de se dissimuler dans la végétation ce qui la rend difficile à observer...

Cette sauterelle extraordinaire n'a pas d'ailes et n'existe qu'en tant que femelle qui se reproduit par parthénogénèse ou reproduction asexuée.



Le lézard ocellé, emblématique des Alpilles

Bien connu des provençaux, le lézard ocellé est le plus grand lézard d'Europe. Il est reconnaissable à sa robe parsemée d'écailles noires et jaunes sur le dos et d'ocelles bleus disposés sur trois rangs sur les flancs.

Vous le trouverez dans les garrigues et les maquis peu arborés, les escarpements rocheux, les vergers d'oliviers ou d'amandiers, aux abords des vignes...

En déclin généralisé en France, comme dans La Crau et Les Alpilles, le lézard ocellé est protégé.

Dès le mois d'octobre, retrouvez l'exposition photographique ABC des Alpilles qui fait suite à un travail collaboratif entre le Parc naturel régional des Alpilles et ses habitants concernant l'observation de la faune et la flore locales.





© David Tatin

Le Tichodrome échelette, seigneur des falaises

Surnommé le rubis de la falaise, cet oiseau discret, au vol léger et onduleux, s'agite de façon très agile le long des parois rocheuses à la recherche d'insectes et de larves.

Il est reconnaissable grâce à ses sublimes ailes bordées de rouge, de blanc et de noir. Il est présent dans le massif des Alpilles en saison froide essentiellement de novembre à février.

Ce petit oiseau est si rare que des ornithologues amateurs du Royaume-Uni et des pays d'Europe du Nord viennent tout spécialement dans les Alpilles arpenter les sentiers au pied des falaises des Baux pour espérer apercevoir ce grimpeur des rochers, autrement appelé wallcreeper.



© Goran Horvat

Les plantes messicoles, des fleurs des champs à protéger

Coquelicots, Bleuets, Nielles des blés, Pied d'alouette et Camomilles... Ces fleurs sont liées à l'Homme et aux cultures depuis des millénaires. Comestibles et utilisées dans la pharmacopée, elles constituaient également un apport non négligeable de nourriture pour le bétail.

Elles sont aujourd'hui fortement menacées par les traitements herbicides et les labours. Aux Baux-de-Provence, nos cultures biologiques nous laissent l'opportunité de les voir fleurir chaque printemps.

Au sein des 103 taxons de la liste nationale, 33 sont présents à l'intérieur du Parc naturel régional des Alpilles, une explosion de couleurs !

POUR ALLER PLUS LOIN

L'Office de tourisme propose des flyers, livrets et fiches sur la faune et la flore des Alpilles ainsi que des fiches balades et randonnées.

Sur la toile :

www.paca.lpo.fr

www.cheminsdesparcs.fr

www.parc-alpilles.fr

www.cheminsdelabiodiversite.com

www.cheminfaisan.org

www.guide-nature.fr

EXPLORER LA NATURE EN DOUCEUR



NOS IDÉES BALADES ET RANDONNÉES

Randonnée des crêtes de Baumayrane

Découvrez des paysages aménagés par l'homme, tels que les champs d'oliviers et les vignes de la vallée des Baux-de-Provence. Vous pourrez également observer la nature sauvage sur les crêtes de Baumayrane. Enfin, par le chemin des Lombards qui monte en lacets sur 3 km, vous pourrez aussi accéder à un point de vue panoramique s'ouvrant sur le nord des Alpilles et le Mont Ventoux.

Durée : 4 h
Longueur : 12.1 km
Dénivelé : 288 m
Difficulté : Moyen
Thèmes : géologie, point de vue, produits du terroir

Balade autour de la bauxite

Cette balade vous fait voyager dans le temps avec ces changements d'ambiances et de couleurs au fur et à mesure de la randonnée, c'est époustoufflant. Les passages de falaises calcaires aux formes imaginaires jusqu'aux anciennes carrières de bauxite valent vraiment le détour.

Durée : 2h30
Longueur : 9.9 km / Boucle
Dénivelé positif: 238 m
Dénivelé négatif : - 237 m
Difficulté : facile
Thèmes : géologie, patrimoine, histoire, point de vue



LES BAUX-DE-PROVENCE

Balade en famille au cœur des légendes : le sentier du Val d'Enfer

Au fil des années, l'érosion a donné aux rochers calcaires des Baux-de-Provence des formes toutes plus originales les unes que les autres. La minéralité omniprésente de ce bout des Alpilles crée des paysages à couper le souffle, ainsi qu'un patrimoine l'exception, tel que les constructions troglodytiques.

Durée : 2 h30

Longueur : 6,2 km

Dénivelé : 213 m

Difficulté : facile

Thèmes : géologie, patrimoine, histoire, point de vue

Balade en famille autour de l'éperon rocheux :

Le Chemin des Trémaïe

Dans un cadre magnifique, au pied de l'éperon rocheux où se dresse le château, prenez le temps de vous arrêter pour chercher, observer, et entendre chanter les oiseaux aux premières lueurs d'une journée d'hiver. Au pied du village historique des Baux-de-Provence, découvrez l'histoire des Trémaïe et montez les marches qui mènent jusqu'au centre du village, pour apprendre à connaître ce lieu, en plein cœur du massif des Alpilles, entre les rochers de Baumayrane et d'Entreconque.

Durée : 1h

Longueur : 1,8 km

Dénivelé : 73m

Difficulté : très facile

Thèmes : faune, patrimoine, panorama

DÉCOUVRIR LES BAUX À VÉLO



Cyclobaux : la marque accueil vélo

Depuis l'été 2021, l'Office de tourisme des Baux-de-Provence est prestataire de la marque Accueil Vélo afin de soutenir une mobilité plus douce et respectueuse de l'environnement.

Les Baux-de-Provence s'engagent à accueillir les cyclistes et leur proposent plusieurs services spécifiques et gratuits. Un parc de stationnement est à leur disposition à l'entrée du village pour une visite sereine. Un kit de réparation et de la documentation pratique est disponible à l'Office du tourisme.



Alpilles - Le Val d'Enfer

Avec cette boucle vous serez très vite récompensés par le superbe paysage qu'offrent le Val d'Enfer, Les Baux-de-Provence et les Alpilles. La Vallée des Baux est une mosaïque agricole où l'olivier et la vigne règnent en maître. Vous allez à la rencontre des villages avec un patrimoine riche en histoire, des moulins à huile, des vignobles.

Niveau : moyen
Longueur : boucle de 41 km
Durée : 4h
Dénivelé : 365 m

Alpilles - Roquemartine

Cette partie des Alpilles composée de spectaculaires falaises dénudées vous permettra de découvrir ce territoire hors des sentiers battus et d'admirer des villages pittoresques renfermant un patrimoine riche.

Niveau : difficile
Longueur : boucle de 64 km
Durée : 6 heures
Dénivelé : 684 m



POUR ALLER PLUS LOIN

L'application à télécharger : cheminsdesparcs.fr

À pied, à vélo ou à cheval, découvrez le Parc naturel régional des Alpilles, ses paysages remarquables, sa faune et flore très diverses. Retrouvez sur le site cheminsdesparcs.fr de nombreux circuits à télécharger gratuitement.

Accès aux massifs forestiers : <http://bpatp.paca-ate.fr/>

Pour votre sécurité et la préservation des sites sensibles dans les Bouches-du-Rhône entre le 1^{er} juin et le 30 septembre, l'accès aux massifs forestiers est réglementé par arrêté préfectoral.

S'INITIER AU GOLF SUR UN PARCOURS ÉCO-RESPONSABLE

Le Golf du Domaine de Manville

Au cœur des champs d'oliviers, des murets de pierre et des Alpilles environnantes, le golf du Domaine de Manville, premier golf français détenteur du label Ecocert, offre une immersion dans un environnement naturel préservé.

Le parcours est soigneusement intégré au paysage et à l'écosystème local. Il respecte la richesse de la vallée des Baux-de-Provence et la trame agricole environnante. Découvrez des formes géométriques élégantes, telles que des parcelles de terre, des bunkers soutenus par des murets de pierre, et un étang naturel où canards, oies sauvages et grenouilles protégées cohabitent en harmonie. Bien plus qu'une partie de golf, vous êtes invité à une balade avec vue sur les Alpilles.

Le Golf du Domaine de Manville est également le premier golf à rejoindre la démarche Relais Vert, un label dédié à l'organisation d'événements sportifs écoresponsables. À la fin de l'année 2024, le golf a obtenu le niveau argent, soulignant son engagement constant à progresser. Depuis 2023, il détient le label Biodiversité, témoignant de son attachement à la préservation de la nature. Le Golf du Domaine de Manville propose différentes formules adaptées pour accompagner chaque visiteur dans la découverte de ce sport outdoor.



Golf du Domaine de Manville

FLÂNER AU CŒUR DU TERROIR BAUSSENC

MAS DE LA DAME



Baladez-vous au cœur du domaine, à travers la garrigue, les vignes et les oliviers, le long d'un parcours fléché de 2,6 km (45 mn environ) en accès libre depuis le caveau.

Visites guidées + dégustation

Les jeudis d'avril, mai, juin à 14h30
20€ par personne
Durée : 1h30
Sur inscription 04 90 54 32 24
Hors jours fériés.

Tote-bag apéritif à emporter

Disponibles au caveau 20€
Produits locaux et bouteille de vin

Panier pique-nique à emporter

Produits locaux et de saison
Pour 2 personnes
60€ à réserver 72h à l'avance
(les mardis, jeudis et vendredis).

Ouverture du caveau

Du 1^{er} avril au 31 octobre : tous les jours de 9h à 19h.
Du 1^{er} novembre au 31 mars : tous les jours, 9h à 18h.

Fermeture les dimanches de janvier ainsi que le 25 décembre et le 1^{er} janvier.

Outdoor

MAS SAINTE BERTHE

Depuis le Caveau, un parcours pédestre en accès libre est spécialement aménagé pour découvrir les cépages et le cycle végétatif de la vigne. Le parcours d'1,6km est balisé et offre une vue exceptionnelle sur le Château des Baux de Provence. Découvrez tous les vins et produits de l'olivier directement au Mas.

Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h, fermé le 25 décembre et le 1^{er} janvier.

Mas Sainte Berthe

MOULIN CASTELAS

Entrez dans le monde de l'or vert des Alpilles et découvrez les techniques d'extraction de l'huile d'olive en Vallée des Baux de Provence en visitant le moulin. Puis, huiles d'Olive fruité vert, goût à l'ancienne ou aromatiques, goûtez aux saveurs du terroir, avec vue sur des paysages enchanteurs. Prolongez l'expérience par une balade au cœur des oliviers et devenez incollable sur la question grâce au parcours pédagogique.

Tous les jours, toute la journée, gratuit, sans réservation. De 10h à 18h, fermé le 25 décembre et le 1^{er} Janvier

Moulin Castelas



UN TERROIR AUX MILLE COULEURS



LES VINS DES BAUX-DE-PROVENCE, UNE AOP 100% BIO

L'AOP Les Baux-de-Provence s'étend sur 277 hectares et compte 12 domaines.

Elle jouit d'un terroir exceptionnel et homogène. Les sols calcaires et très caillouteux assurent un drainage naturel et permettent aux racines de la vigne de chercher l'eau en profondeur. Le soleil généreux concentre naturellement les vins, le mistral protège les terres du froid et des épisodes pluvieux.

Cette salubrité de l'air et du sol est la complice indispensable des vignerons attachés à l'agriculture biologique ou biodynamique. La totalité de l'appellation est travaillée selon ces principes, faisant de l'AOP Les Baux-de-Provence la première de France à suivre cet engagement.

Les vignerons des Baux-de-Provence s'efforcent de conserver dans l'état le plus naturel possible

les terres qui les font vivre. Rassemblés en association de Défense et de Gestion, les producteurs ont placé le respect de l'environnement au cœur de leur travail quotidien.

Ainsi, l'AOP a la fierté de compter 100% de sa surface cultivée en agriculture biologique depuis le millésime 2023.

Les vins des Baux

Terroir et gastronomie

LES VINS EN 3 COULEURS

Les vins des Baux-de-Provence, AOP Les Baux-de-Provence, se déclinent en 3 couleurs. La production de l'AOP se répartit en 53% de rouges, 39% de rosés et 8% de blancs.

Les rouges charpentés et fruités, font toujours preuve d'élégance. Ils jouent la carte de la séduction, parés de leurs tanins subtilement fondus, frais et intenses, mêlant ampleur et longueur. Leurs arômes révèlent un côté sauvage et puissant, dominés par les petits fruits noirs, les épices et la garrigue, laissant place à des notes légèrement chocolatées en finale.

Les rosés sont faits pour la table. Équilibrés, ils offrent de jolies notes de fruits rouges, de fraise écrasée ou de groseille, dynamisées par un profil épicé. Fraîcheur, gourmandise et complexité forment leurs principaux traits de caractère. Généralement issus de saigné, ils arborent une robe rose plus ou moins soutenue sont avant tout destinés à la table. Au nez, la vivacité surprend, et révèle gourmandise et complexité.

Les blancs plus rares, dévoilent une large palette aromatique. Leurs arômes oscillent entre les fruits jaunes, les agrumes, les fruits exotiques, les fleurs blanches et le miel, laissant parfois place à une légère note d'amertume. Ils puisent au sein du terroir calcaire toute leur minéralité.



**Les vignobles
des Baux-de-Provence**

Mas de la Dame
masdeladame.com
04 90 54 40 67

Mas Sainte-Berthe
mas-sainte-berthe.com
04 90 54 39 01

L'Affectif
laffectif.com
04 90 54 56 52



L'HUILE D'OLIVE AOP VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE



La Vallée des Baux-de-Provence est par excellence la terre de l'olivier. Elle offre l'un des plus saisissants paysages oléicoles du Midi dominé par la Cité baussenque. Ce terroir est unique car pour une même dénomination géographique, 3 produits différents issus de ses oliveraies sont reconnus d'origine contrôlée : l'huile d'olive, les olives cassées et les olives noires piquées.

Les couches géologiques du bassin de production, centré sur 12 communes, sont très variées. Elles confèrent à l'huile d'olive un large éventail de saveurs. Cette palette est d'autant plus étendue que l'huile correspond à un assemblage de 5 variétés d'olive.

L'AOP Vallée des Baux-de-Provence est également la seule appellation qui possède 2 typicités, le fruité vert et le fruité noir ou mûré.

Dans une typicité fruité vert, l'huile offre des 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. Dans une typicité fruité noir ou mûré, l'huile se caractérise par 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.

Les olivades débutent la première quinzaine d'octobre et vont jusqu'aux derniers jours de décembre.

La Salonenque confère de l'onctuosité à l'huile.
La Grossane, une grosse olive pulpeuse apporte de la douceur.

La Bérugette ou Aglandau ont l'ardence.

La Verdale est typique des Bouches-du-Rhône.

La Picholine, petite et pointue donne une huile au fruité intense avec un peu d'amertume.

Le fruité vert et le fruité noir ou mûré sont obtenus avec ces mêmes variétés d'olive.

La différence est due au temps de maturation des olives entre le ramassage et la trituration. Un fruité vert est obtenu avec des olives cueillies le matin et transformées dans les 24 heures. Un fruité noir ou mûré est obtenu en gardant les olives entre 4 et 5 jours entre le ramassage et la trituration.

AOP Vallée des Baux

CASTELAS, DES OLIVERONS EN OR

Il y a 20 ans, Jean-Benoît et Catherine Hugues choisissent de construire leur propre moulin pour maîtriser l'intégralité du processus d'élaboration, depuis le choix de la date de récolte des olives jusqu'à la méthode de fabrication et aux assemblages.

Le moulin produit plusieurs types d'huiles d'olive en fruité vert et fruité noir, en production bio ainsi qu'une gamme d'huiles aromatiques - herbes, agrumes ou épices sont triturés avec les olives.

De nombreuses médailles viennent récompenser ces productions en France et à l'étranger. En France, au Concours Général Agricole 2024 à Paris, le Moulin Castelas a reçu pas moins de 7 médailles : 5 médailles d'or, 1 médaille d'argent, 1 médaille de bronze.

« Chez nous on fait avec les saisons, on fait avec le vent, on fait avec la nature. » Dans un profond respect du paysage, niché au cœur de la Vallée des Baux-de-Provence sous le regard protecteur du Château des Baux, le Moulin Castelas extrait des huiles d'olive aux arômes intenses utilisées par les grands chefs et proposées à la boutique de l'Élysée.



Moulin Castelas
2455 route des Oliviers
13520 Les Baux-de-Provence
04 90 54 50 86

Moulin Castelas

LES TRADITIONS AUTOUR DE L'OLIVE



Deux fêtes traditionnelles se déroulent chaque année à Mouriès, dans la Vallée des Baux.

Le troisième dimanche de septembre a lieu la **Fête de l'olive verte**, la Salonenque, utilisée pour la préparation des olives cassées défendues par l'AOP depuis plus de 20 ans. Concours mondial de casseurs et défilés costumés rythment cette journée.

Le premier dimanche de décembre, les mouliniers se retrouvent pour la **Fête de l'huile nouvelle**.



LA BROUSSE DU ROVE AOP

Après avoir obtenu son Appellation d'origine contrôlée (AOC) en 2018, la Brousse du Rove est devenue la 51e AOP laitière française en mai 2020.

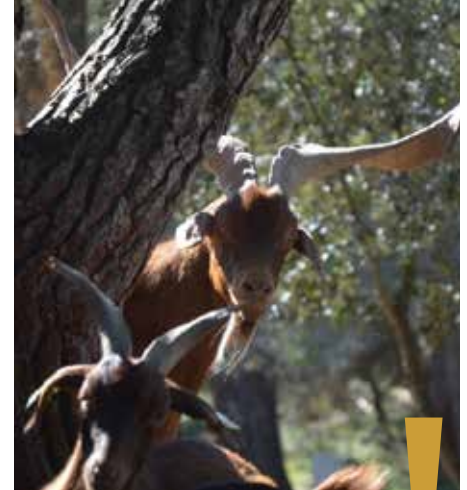
Ce fromage au lait cru est produit principalement dans le département des Bouches-du-Rhône mais également dans le sud du Vaucluse ainsi que dans l'Ouest du Var en région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Huit producteurs de lait, huit producteurs fermiers et huit ateliers de transformation constituent la filière Brousse du Rove AOP.

Les chèvres du Rove, reconnaissables à leurs cornes torsadées en forme de lyre, ont été implantées dans le bassin phocéen il y a 2000 ans par les phéniciens. Leur rusticité leur permet de s'adapter à un territoire minéral et aride comme celui des collines autour des Baux-

de-Provence. Natascha Duverdier a donné à son élevage le nom d'une des couleurs de robe des chèvres la Boucabelle qui est noire et feu.

L'élevage pastoral Boucabelle se situe dans les collines du quartier du Désert aux Baux-de-Provence. Natascha propose ses fromages AOP à la vente, directement à la chèvrerie tous les samedis matin de fin mai à novembre. La brousse n'est fabriquée que du printemps à l'été, lorsque les chèvres sont dans les pâturages estivaux. On la consomme traditionnellement avec du sucré : confiture, fleur d'oranger, ou bien avec un filet d'huile d'olive, version salée.

Boucabelle des Baux a obtenu la marque Valeurs parc naturel régional des Alpilles en décembre 2020 qui confirme son implication dans le développement local.



Boucabelle des Baux
Quartier du Mas de Chevrier
Mas de Vinaigre
13520 Les Baux-de-Provence
06 07 48 89 14

Boucabelle des Baux

L'AMANDIER, SYMBOLE DE RENOUVEAU



Les fleurs de l'amandier, premier arbre à fleurir dans les Alpilles, signalent l'arrivée du printemps.

Depuis 2015, la plantation de vergers d'amandiers en Provence, qui fut la référence mondiale de l'amande jusqu'au XXe siècle, relance cette filière. La demande d'amandes de qualité pour, entre autres, la fabrication des douceurs provençales que sont le calisson et le nougat a suscité un regain d'intérêt pour cet arbre fruitier.

Au pied de la forteresse, des amandiers à la floraison blanche et rose ont été plantés en quinconce pour évoquer les armoiries des Grimaldi de Monaco dont le Prince héréditaire est Marquis des Baux-de-Provence.

ZOOM SUR UNE GASTRONOMIE ENGAGÉE

Les produits issus de notre terroir sont sublimés dans les assiettes des chefs. Toujours plus engagés dans la préservation de l'environnement, ils se sont mis au vert pour honorer les produits locaux de saison et la culture bio, et limiter le gaspillage alimentaire.

BAUMANIÈRE LES BAUX-DE-PROVENCE, POUR UNE GASTRONOMIE DURABLE



Baumanière œuvre en accord avec le Manifeste Relais & Châteaux militant pour un monde meilleur parlant de partage, de l'hospitalité, visant à valoriser le terroir, la transmission et la préservation des ressources dans le cadre de la lutte contre l'impact environnemental.

À ce titre, Baumanière possède son propre potager labellisé Ecocert, où sont cultivés les produits bio qui font la réputation de ses restaurants et de sa chocolaterie.

Le Chef Glenn Viel, développe une démarche zéro déchet et une cuisine écoresponsable au sein du restaurant triplement étoilé L'Oustau de Baumanière. Ces engagements ont été récompensés en 2020 par l'obtention de la première étoile verte du Guide Michelin.

Le Chef et ses équipes ont reçu la distinction de la « Gastronomie Durable », décernée par le Guide Michelin, qui souligne les actions mises en place par 50 chefs de

la gastronomie française œuvrant au quotidien pour une cuisine plus durable.

« Les légumes de nos potagers biologiques et les produits des producteurs locaux occupent une place de choix dans notre cuisine afin de valoriser le terroir provençal dans nos menus », Glenn Viel.

Depuis 2023, le restaurant gastronomique La Cabro d'Or est labellisé « Green Food » et confirme son engagement pour une gastronomie durable et authentique basée sur le respect de l'environnement. Le Chef Michel Hulin a été récompensé de ses talents par le trophée Gault & Millau « Tradition d'Aujourd'hui » en 2019 et l'assiette Michelin qui lui avait été attribuée en 2016, récompensant ainsi les tables de qualité.

« La Provence et plus précisément les Alpilles, nous offrent une gamme de produits d'une grande variété et d'une grande qualité : un terroir unique », Michel Hulin.

L'Oustau de Baumanière
04 90 54 33 07
baumaniere.com

En savoir plus





L'Oustau de Baumanière***, une étape exceptionnelle

Propriétaire du domaine de Baumanière, Jean-André Charial est le digne héritier du restaurant gastronomique étoilé L'Oustau de Baumanière créé par son grand-père Raymond Thuilier, en 1945.

Jean-André Charial est venu au métier de chef à la demande de son grand-père après un tour de France des plus grands cuisiniers : les Troisgros à Roanne, Alain Chapel à Mionnay, Haeberlin en Alsace, puis Bocuse et Freddy Girardet. Depuis, L'Oustau de Baumanière est ancré dans l'histoire de la gastronomie française comme un établissement mythique qui rayonne à l'international.

Le chef, Glenn Viel

Depuis 2015, la cuisine de ce restaurant gastronomique 3 étoiles Michelin est entre les mains du chef Glenn Viel. Habitué des grandes maisons, complice des grands noms de la gastronomie d'aujourd'hui, Glenn Viel est, depuis 2015, le bras droit de Jean-André Charial aux commandes des cuisines de L'Oustau de Baumanière. Glenn Viel crée et expérimente des techniques inédites pour une puissance de goût optimale. Réductions profondes de jus de légumes jusqu'à 20 fois pour concentrer les goûts ou cailloux d'assaisonnements pour remplacer le sel, le chef mène une véritable quête des saveurs. Il aime mettre en exergue le produit dans sa version la plus authentique et déborde d'idées et d'imagination pour offrir une expérience unique.

L'Oustau



La Cabro d'Or, une table généreuse labellisée Green Food

La Cabro d'Or est la seconde table de Baumanière, pour laquelle Michel Hulin officie depuis vingt ans. Le restaurant gastronomique vous accueille dans le décor bucolique de sa terrasse à l'ombre des mûriers-platanes ou dans l'ambiance chaleureuse et intimiste de sa salle. Il propose une cuisine provençale raffinée et durable inspirée par les produits du terroir des Alpilles, le jardin biologique du domaine, ainsi que les vins et l'huile d'olive de la Vallée des Baux.

Le chef, Michel Hulin

Passionné, Michel Hulin sélectionne ses produits auprès des producteurs locaux et veille à respecter toutes les saveurs de la Provence à la recherche du

juste équilibre. De ses expériences auprès de Gérard Boyer au Château Les Crayères ou de Michel Guérard aux Près d'Eugénie, ce Narbonnais a acquis une technique éprouvée et le goût de la recherche.

La Cabro



Au Domaine de Manville, on collabore avec la nature



L'histoire du domaine agricole de Manville est liée à la permaculture. La rencontre de Patrick Saut et de Vandana Shiva, écologiste militante inspirée par l'Homme et le vivant, a engagé le Domaine dans l'aventure de l'agroécologie.

Accompagné par Permalab, cabinet spécialisé en permaculture, ce projet pilote de ferme en agroforesterie est aujourd'hui une réalité qui se goûte dans l'assiette du restaurant étoilé L'Aupiho.

Précieux est le jardin du Domaine de Manville où abondent fruits, légumes et herbes aromatiques. Entretenu au quotidien par un maraîcher, il est source d'inspiration pour le Chef Lieven Van Aken et ses brigades dont les créations culinaires se nourrissent directement du potager.

En savoir plus



L'Aupiho*, la pause gourmande

La table de l'Aupiho, étoilée au Guide Michelin, offre une traversée au cœur de l'univers singulier du chef Lieven van Aken, qui use des trésors naturels cultivés sur place tout en proposant des détours en Flandres. Un va-et-vient osé et réussi dont on ne sort pas indemne ! Du déjeuner sous les parasols au dîner aux chandelles en terrasse, la cuisine de l'Aupiho se goûte aussi dans la cour intérieure, cœur de l'ancien domaine agricole de Manville. Ombragé par des platanes centenaires, rafraîchi par la piscine et la fontaine, c'est le lieu idéal pour une pause gourmande.

Le chef, Lieven van Haken

D'origine belge, Lieven van Aken a débuté sa carrière dans les cuisines du restaurant doublement étoilé "Comme chez Soi" à Bruxelles. C'est au côté de Michel Guérard à Eugénie-les-Bains, qu'il acquiert la maîtrise de son art. Aujourd'hui, il défend la qualité et les saveurs des produits locaux en créant des assiettes contemporaines, ludiques et colorées.

L'Aupiho



Domaine de Manville
04 90 54 40 20
domainedemanville.fr



SE RESTAURER DANS LE VIEUX VILLAGE

La Reine Jeanne

La Reine Jeanne offre une vue imprenable sur la vallée des Baux. Une carte ainsi que des plats signature inspirés du terroir, grillades de viande à la braise, coquillages, vivier et spécialités de poissons. Ouvert toute l'année.

Rue Porte Mage
04 90 54 32 06
la-reinejeanne.fr

Au Porte Mages

Terrasse et jardin arboré. Installés sous l'olivier, les cyprès ou dans la salle voûtée du XVI^e siècle avec sa cheminée monumentale, vous pourrez déguster une cuisine du chef, traditionnelle et provençale.

Rue Porte Mage
04 90 54 40 48

Café du Musée

Cuisine traditionnelle et familiale au coeur du village.

Grand Rue Frédéric Mistral
04 90 91 55 19

Le Bautezar

Terrasse panoramique offrant une vue imprenable sur la vallée. Cuisine locale.

Grand Rue Frédéric Mistral
04 90 54 32 09

Le Bouchon Rouge

À proximité du Château des Baux, charmant restaurant aux saveurs provençales.

Rue du Trencat
04 90 18 26 07

Le Petit Rocher

Ce restaurant taillé dans la roche propose une cuisine de terroir aux accents méditerranéens.

Rue du Trencat
04 88 65 32 53

LE SAVOIR-FAIRE LOCAL ET ARTISANAL

Les engagements durables et responsables des Baux-de-Provence s'étendent au savoir-faire local et à l'artisanat. Les artisans sont les acteurs incontournables de l'économie locale. Indispensables au développement et à l'attractivité d'un territoire, leurs savoir-faire sont porteurs d'avenir.

Les Baux-de-Provence ont rejoint le réseau des partenaires privilégiés de la Chambre de métiers et de l'artisanat PACA, le vendredi 5 avril 2024. La commune a en effet signé la Charte de soutien à l'activité économique de proximité, en présence des élus et des artisans des Baux dont Jean-André Charial, propriétaire de Baumanière, Marie Vinourd, conservateur-restaurateur de livres anciens au sein de la Fondation Louis Jou, ou, encore Elsa Lenthal qui confectionne des fuseaux de lavande dans la tradition provençale. Le label « *consommez local, consommez artisanal* » a définitivement sa place aux Baux-de-Provence.



L'ATELIER DU LIVRE

À l'instar du graveur et typographe Louis Jou, les conservateurs-restaurateurs de livres anciens Marie et François Vinourd, contribuent à la richesse patrimoniale du village. Dans leur discret atelier installé à la Fondation Louis Jou, ils redonnent vie à des documents anciens du VI^e au XVII^e siècle, manuscrits byzantins et parchemins.

Ateliers et portes ouvertes sont régulièrement organisés à la Fondation Louis Jou pour découvrir leurs travaux remarquables.

[En savoir plus](#)



CARRIÈRE SARRAGAN

Dernière carrière d'extraction de pierres encore en activité aux Baux-de-Provence, la Carrière Sarragan s'est engagée à pratiquer une extraction durable et responsable. Elle est également un acteur clé dans la transmission d'un savoir-faire inhérent aux Baux-de-Provence : la taille de la pierre. Elle ouvre régulièrement ses portes au public à l'occasion de manifestations pédagogiques comme le Salon des Métiers d'Art ou les Journées Européennes du Patrimoine.

[En savoir plus](#)



BIJOUX JACQUES MONIQUET

Les Baux-de-Provence vous invitent à la rencontre de Jacques Moniquet et de son univers singulier. C'est en tant que professionnel du cinéma que l'artisan a découvert le village et a décidé d'y rester. C'était il y a 60 ans. Aujourd'hui, ce créateur de bijoux et d'objets d'art poursuit son œuvre dans son atelier-boutique et évoque le travail d'une vie avec cœur. Sa porte est grande ouverte aux visiteurs et aux curieux qui souhaitent découvrir comment il façonne le métal pour en faire une noble création.

[En savoir plus](#)



ELSA LENTHAL LAVANDES

Héritée d'une transmission familiale, la fabrication des fuseaux de lavande par Elsa Lenthal requiert des étapes précises et minutieuses. L'arrondi du bouquet, le pliage des tiges, la précision du tissage. Chaque geste a son importance et donne toute son unicité à cet objet chargé de toute l'histoire de la Provence. Elsa Lenthal propose, chaque été, des ateliers de fabrication.

[En savoir plus](#)



CHOCOLATERIE BAUMANIÈRE

Embarquez le temps d'une dégustation dédiée au plaisir où le praliné viendra sublimer les créations au chocolat nées de la collaboration du Chef pâtissier Brandon Dehan et de la cheffe chocolatière Justine Berger. En Novembre 2022, après 5 mois d'ouverture, la chocolaterie Baumanière se voit récompensée par le Club Des Croqueurs de Chocolat d'un Award de l'Excellence et d'une Tablette d'Or. Le trophée Fou de Pâtisserie pour la catégorie création chocolat leur a également été décerné.

[En savoir plus](#)

SALON DES MÉTIERS D'ART

Chaque année, à l'occasion des Journées européennes des Métiers d'Art, le village des Baux-de-Provence accueille une trentaine d'artisans pour ces Journées Européennes des Métiers d'Art. Installés dans les différents lieux culturels de la Cité, les artisans partageront leur expertise à travers des ateliers et démonstrations.

Séjourner aux Baux-de-Provence

ART DE VIVRE ET AUTHENTICITÉ

LA PARENTHÈSE LUXE

BAUMANIÈRE LES BAUX-DE-PROVENCE *****

Au pied de l'éperon rocheux des Baux-de-Provence, le domaine de Baumanière se déploie dans un paysage sauvage et paisible encerclé par la nature minérale du parc régional des Alpilles et entouré par les vignes, la garrigue et les oliviers.

Fleur de l'hôtellerie de luxe et de la grande restauration française, Baumanière Relais & Château***** accueille, depuis plus de soixante-dix ans, les fins gourmets et les grands de ce monde, des têtes couronnées aux artistes et acteurs les plus connus.

Les 20 hectares du domaine séduisent par l'atmosphère bienfaisante et la douceur de vivre de ce lieu mythique.

Hôtel 5 étoiles

Spa

2 restaurants dont un restaurant 3 étoiles

04 90 54 33 07 - www.baumaniere.com



Baumanière

DOMAINE DE MANVILLE *****

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...

S'immerger dans cet espace infini au pied des falaises blanches des Alpilles, c'est respirer et exister hors du temps. Le Domaine de Manville accueille ses hôtes avec sincérité, tendresse et exigence.

Un sanctuaire pour les âmes modernes où l'immensité et la subtilité cohabitent. Comme un retour aux sources.

Hôtel 5 étoiles

Spa

Bistrot et restaurant gastronomique 1 étoile

Golf 18 trous

04 90 54 40 20 - www.domainedemanville.fr



Manville



DESTINATION
LES BAUX-DE-PROVENCE

AU CŒUR DE LA PROVENCE

Tous les hôteliers des Baux-de-Provence partagent une même philosophie ancrée dans des valeurs essentielles d'authenticité, de convivialité, de simplicité et de respect envers la nature. Si chaque établissement garde son caractère unique et une ambiance qui lui est propre, tous ont la même passion, celle de partager les plaisirs de séjourner dans un cadre d'exception au cœur des Alpilles.

Le Mas de l'Oulivié****

Le Mas de l'Oulivié est engagé depuis plus de 10 ans dans une démarche de tourisme durable et responsable.

Ce mas provençal entre garrigue et oliviers, à 2 km du village, est un hôtel 4 étoiles qui allie le confort chic et les engagements environnementaux.

Fermé jusqu'au 3 avril
Hôtels au naturel
Valeurs Parc
Accueil vélo
Clorofil
04 90 54 35 78
www.masdeloulivie.com

Benvergudo****

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. Grand parc, piscine chauffée, tennis, parking privé, terrain de pétanque. Chaque automne, l'établissement propose un week-end autour des Olivades.

Fermé jusqu'au 28 mars
04 90 54 32 54
www.benvengudo.com

Mas d'Aigret****

Hôtel-Restaurant de charme, un authentique Mas du XVII^e siècle, partiellement creusé dans la roche, idéalement situé à 5 minutes à pied du village, qui bénéficie d'une des plus belles vues de la région sur les Alpilles, le Château des Baux, et la Vallée des Baux. Retrouvez Éric Valette aux fourneaux, propriétaire et Maître restaurateur.

Fermé jusqu'au 22 mars
Valeurs Parc
04 90 54 20 00
www.masdaigret.com

L'étoile des Baux*****

L'expérience d'un luxe discret et raffiné, dans un mas provençal, édifié à flanc de roche. L'Etoile des Baux, propriété de la collection de Maisons-Hôtelières Iconic House offre une vue magnifique sur le village des Baux-de-Provence. La maison, a totalement été repensée dans l'esprit d'un refuge d'Artistes, dévoile huit belles suites tout confort, des pièces troglodytes taillées dans la falaise calcaire, une piscine, un théâtre de verdure et une salle de sport.

Propriété de luxe à louer
06 08 35 87 06
www.iconic.house

Fabian des Baux***

Hôtel de charme au pied du village des Baux, Fabien 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.

04 90 54 37 87
www.hotelfabiandesbaux.com

NOS IDÉES SÉJOURS

POUR LES AVENTURIERS NATURE

Sillonnez les chemins de randonnées jusqu'au Baux-de-Provence, faites le tour du rocher pour apprécier la géologie particulière des lieux puis rendez visite aux « monstres » de pierre du Val d'Enfer. Au cours de votre déambulation, observez les espèces emblématiques des Alpilles. Séjournez au Mas de l'Oulivié, détenteur de la marque Hôtel au Naturel, qui partage des valeurs essentielles d'authenticité, de convivialité, de simplicité, de respect de la nature et des hommes.

Organiser son séjour nature

- cheminsdesparcs.fr
- parcalpilles.fr
- Mas de l'Oulivié

POUR LES AMATEURS DE PRODUITS DU TERROIR

Visitez les caveaux du Mas Sainte Berthe et du Mas de la Dame et dégustez des vins 100% bio. Pourquoi ne pas aussi profiter d'une balade le long des vignes et pique-niquer en chemin ? Un peu plus loin, le Moulin Castelas vous invite à la flânerie dans ses oliviers et à la découverte de ses huiles d'olive AOP Baux-de-Provence dont la réputation porte jusqu'à l'Élysée.

Goûter aux saveurs locales

- Mas de la Dame
- Mas Sainte Berthe
- Moulin Castelas

EN AMOUREUX

Si vous aimez le romantisme, si vous cherchez le raffinement et quelques tables intimes où savourer une gastronomie étoilée, si vous avez envie de flâneries main dans la main entre histoire et nature, si la contemplation à deux des sublimes paysages des Alpilles vous tente... alors, vous êtes au bon endroit.

À faire à deux

- Séjourner dans l'un de nos hôtels
- Savourer une cuisine gastronomique et locale
- S'offrir des gourmandises de la Chocolaterie Baumanière
- Se détendre dans l'un de nos spas

EN FAMILLE

Quelle que soit la saison, vous ne vous ennuierez pas en famille. Entre balade dans le vieux village et alentours, les expositions immersives aux Carrières des Lumières et la visite du château, profitez du « pass famille » pour vivre Les Baux à fond.

À faire en famille

- Expositions immersives aux Carrières des Lumières
- Visite du château
- Jeux d'enquête pour les tout petits (disponible à l'accueil)
- Escape Game au château : Le mystère d'Alaix, dernière Dame des Baux

POUR LES FANS DE PATRIMOINE

En balade libre ou en visite guidée, le patrimoine des Baux-de-Provence est riche en découverte. Du Moyen Âge à la Renaissance, ouvrez les portes du temps. Traversez le village jusqu'au château en passant par la Maison du Roy, l'Hôtel de Manville, la fenêtre Post Tenebras Lux, l'église et le Musée des santons.

À faire aux Baux

- Demandez votre plan à l'Office de tourisme, Maison du Roy
- Réservez une visite guidée
- Visitez le château et le village

POUR LES SPORTIFS

Venez aux Baux à pied, en courant ou à vélo, ce ne sont pas les chemins qui manquent. Ni les défis d'ailleurs. On dit bien « monter au château », à vous de voir d'où vous allez partir. Séjourner au Mas de l'Oulivié qui propose des activités sportives. Envie de nouvelles expériences ? Initiez-vous au golf sur le green écoresponsable du domaine de Manville.

Mon séjour sportif

- Chemins des Parcs
- Golf du Domaine de Manville
- Mas de l'Oulivié



VENIR AU BAUX-DE-PROVENCE

EN TRAIN

4 h depuis Paris
2h30 depuis Lyon
1h depuis Marseille
GARES TGV à proximité :
Marseille Saint Charles (50 min)
Aix-en-Provence (120 min)
Miramas (35 min)
Nîmes Pont-du-Gard ou Nîmes centre (20 min)
Avignon (20 min)

EN AVION

Aéroport Marseille-Provence
50 min en voiture
Directement relié à Arles
et Tarascon par la gare Vitrolles - Marignane - Aéroport

Marseille Provence : 65 km
Nice Côte d'Azur : 235 km
Nîmes-Alès-Camargue-Cévennes : 45 km
Avignon-Provence : 30 km

EN VOITURE

7 h depuis Paris
2h30 depuis Lyon
1h depuis Marseille

À VÉLO

ViaRhôna www.viarhona.com
L'Eurovélo www.francevelotourisme.com/itineraire/la-mediterranee-a-velo-eurovelo-8
Chemins des Parcs www.cheminsdesparcs.fr

EN BUS

Ligne 707 Été : juillet - août 2025
→ Avignon – Saint-Rémy – Les Baux – Arles
www.zou.maregionsud.fr

LESBAUXDEPROVENCE.COM

Tout savoir sur la destination ? lesbauxdeprovence.com est un incontournable. Les expériences à vivre, les balades et activités à faire, les infos sur nos partenaires, le site internet concentre tout l'ADN des Baux-de-Provence.

En savoir plus : **lesbauxdeprovence.com**

DESTINATION LES BAUX-DE-PROVENCE

Maison du Roy, rue porte Mage
13 520 Les Baux-de-Provence
tourisme@lesbauxdeprovence.com
+33 4 90 54 34 39

OFFICE DE TOURISME DES BAUX-DE-PROVENCE

Maison du Roy, rue porte Mage
13 520 Les Baux-de-Provence
tourisme@lesbauxdeprovence.com
+33 4 90 54 34 39

CONTACT PRESSE CLAIRE MARCHAND

Maison du Roy, rue porte Mage
13 520 Les Baux-de-Provence
claire.marchand@lesbauxdeprovence.com
+33 (0)6 90 54 34 39



@lesbauxtourisme



Destination Les Baux-de-Provence

