

# BAUMANIÈRE

## UN ÉDEN DANS LES ALPILLES

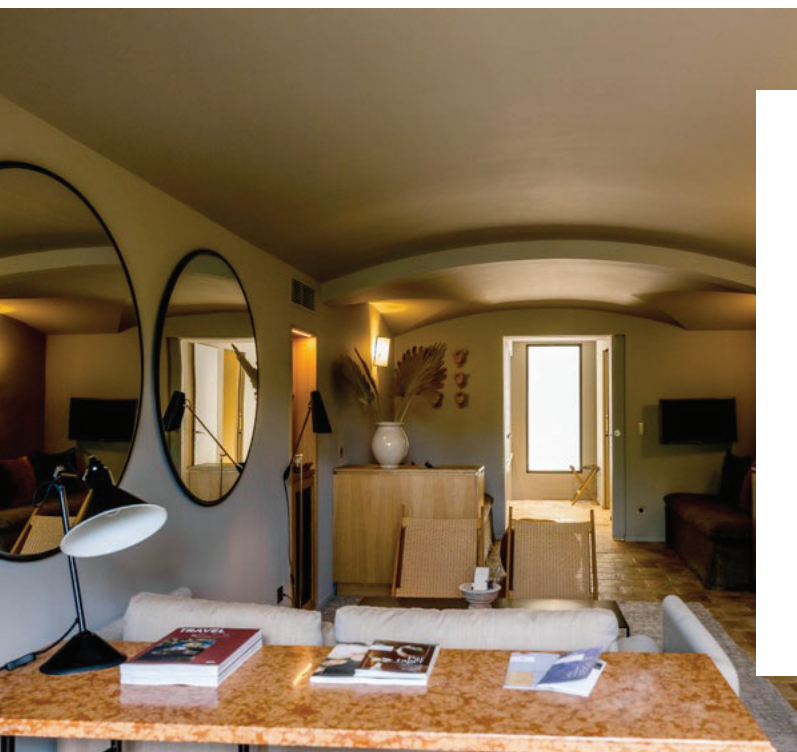
*Baumanière a été fondé par Jean-André Charial. Propriétaire et chef cuisinier talentueux, le patriarche du lieu est toujours en activité à 80 ans.*

PAR EMA LYNNX



A tour d'un vieux mas, ce chef-entrepreneur passionné a patiemment agrandi son domaine en investissant tous ses gains dans de nouveaux bâtiments pour faire de Baumanière un établissement étoilé (cinq étoiles), scintillant dans un écrin de verdure, aux Baux de Provence, au pays des Alpilles.

Ce domaine est aujourd'hui un éden paradisiaque pour un séjour de détente, familial ou en couple, et pour apprécier la nature provençale.



## L'hôtel

Baumanière propose des chambres et suites dans un luxe épuré et fonctionnel, mêlant charme du sud et modernité. Celles-ci sont réparties dans plusieurs bâtiments entourés de jardins verdoyants. Des jardins qui invitent à des promenades nonchalantes, en longeant de grandes haies de lauriers roses et jasmin étoilé, pour découvrir une fontaine où nagent des carpes koi, un étang où barbotent cygnes et canards. Ces chambres accueillantes et confortables offrent une ambiance unique, avec des vues imprenables sur les Alpilles et ses rochers, et sur des jardins ombragés et fleuris.



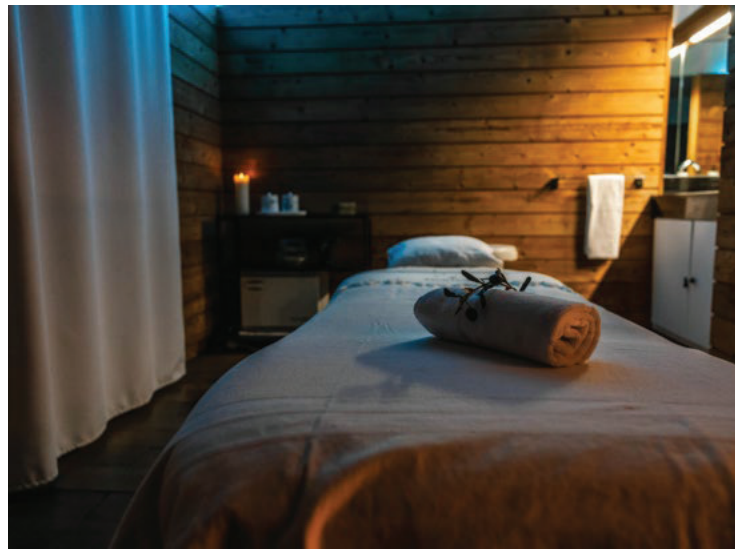
**A** l'heure du déjeuner, la table bistrannique "La Cabro d'or" propose un menu avec des plats terre et mer aux couleurs du sud, à déguster à l'ombre des mûriers blancs. Le point de vue donne sur un jardin fleuri et sur le fameux rocher des Baux.

Mais le point d'orgue du lieu reste le restaurant Oustau de Baumanière, une table trois étoiles Michelin où règne le chef Glenn Viel, une célébrité dans le monde de la gastronomie. Original et talentueux, avec sa cuisine raffinée et extrêmement créative, il met l'accent sur des produits locaux et de saison. Ses menus sont des voyages gastronomiques, des jeux de piste et des énigmes ludiques, destinées à éveiller et émerveiller les papilles. Communicant de talent, le chef se consacre entièrement à la cuisine française. Il partage son amour et sa passion pour l'art culinaire à travers de nombreux guides et critiques culinaires, tout en revisitant et inventant sans cesse de nouveaux plats.



## Spa et bien-être

Le Spa Baumannière offre une gamme de soins et de massages personnalisés, ainsi qu'une gamme étendue de produits cosmétiques de la marque Sisley. Ce lieu consacré au bien-être dispose aussi d'une piscine intérieure, d'un hammam, d'une salle fitness et d'un espace de relaxation ouvert sur un jardin lumineux et paisible.





MERCI À DS DE NOUS AVOIR MIS À DISPOSITION LA DS 7 E-TENSE 4X4 300 POUR NOS REPORTAGES EN PROVENCE : BONNE TENUE DE ROUTE, CONFORT ET ÉLÉGANCE.

## Visites

Les clients peuvent profiter de diverses activités proposées par le domaine, telles que des cours de cuisine, des dégustations de vin ou de chocolat à la chocolaterie de Baumanière. Ou bien, ils peuvent découvrir les alentours avec des randonnées, des visites touristiques dans la région : comme les Carrières de Lumières, le Château XIII<sup>e</sup> siècle bâti sur l'éperon rocheux des Baux, et les nombreux villages pittoresques de Provence, à commencer par Les Baux, l'un des plus beaux villages de France. Le massif des Alpilles au paysage de roches calcaires blanches est aussi un cadre naturel exceptionnel à visiter, avec des panoramas sur les garrigues, les oliveraies et les vignobles.

Si vous passez en Provence, n'hésitez pas à faire une halte à Baumanière, aux Baux de Provence, pour découvrir un lieu authentique et convivial où règne la douceur de vivre à la française, la gastronomie et l'histoire d'un lieu devenu mythique qui fait de chaque séjour une expérience mémorable au cœur des Alpilles.