



SOMMAIRE Interactif



L'HISTOIRE DU PRIEURÉ

En 1332, le Cardinal Arnaud de Via, un des plus riches Princes de l'Eglise, originaire de Cahors, neveu du Pape Jean XXII, fit construire un Palais, on disait alors une Livrée, à Villeneuve.

En 1333, deux ans avant sa mort, il fit don d'une partie de sa Livrée à un Chapitre de douze chanoines, douze Bénéficiers prêtres et de deux Diacres administrés par un Doyen, pour fonder un Prieuré.

Les Chanoines construisirent le Cloître sur une partie de la Cour d'Honneur de la Livrée Cardinalice et ajoutèrent à la Chapelle une puissante tour fortifiée, élevée sur la rue même du Village.



Ce n'est que plus tard qu'ils réussirent à faire dévier la rue et purent fermer le rez-de-chaussée de la tour, ce qui leur permit d'y transporter le Maître Autel pour agrandir l'Eglise.

Le Cardinal a son tombeau dans une chapelle et ses armes y ont été apposées en clé de voûte.

Le Chapitre réussit à dégager l'Eglise des maisons qui l'enserraient par de longs procès qui durèrent au moins dix ans, sous le fallacieux prétexte toujours invoqué de réparations urgentes au mur méridional. Le fléchissement n'a pas augmenté depuis, il est toujours nettement visible dans la nef.

Lors de la Révolution française, en 1789, la propriété des Chanoines fut vendue comme Bien public en une cinquantaine de petits lots.

Une partie de cette Livrée, devenue pension de famille pour artistes peintres, fut achetée en 1943 par Roger Mille et son épouse qui transformèrent le Prieuré en Hostellerie de Tourisme.



Ils l'agrandirent en 1972 en construisant une nouvelle aile dans le jardin et la piscine.
D'autres travaux furent effectués ensuite par leur fils Jacques et son épouse, Marie-France.
À la mort de Jacques, son fils François vint seconder sa mère, trois générations d'hôteliers Mille se succédèrent ainsi pour œuvrer à la renommée du Prieuré, membre de la prestigieuse Chaîne des Relais et Châteaux depuis 1959.

L'hôtel et le Restaurant Le Prieuré ont été vendus par la famille Mille fin 2006.





Geneviève & Jean-André Charial, propriétaires de Baumanière - Les Baux-de-Provence, en assurent désormais l'exploitation et la gestion. La direction générale a été confiée à Alexandre Favier, le poste de chef de cuisine du Prieuré à Fabien Fage, qui a fait ses classes dans les plus grands établissements et dont la cuisine a été récompensée d'une étoile au guide Michelin en 2010.

L'hôtel obtient sa 5^{ème} étoile en janvier 2011, témoin de l'ambition de faire de ce lieu une expérience unique pour ses hôtes et récompensant l'équipe qui oeuvre à la perfection apportée à chaque détail, chaque prestation.

Fabien Fage s'en est allé vers d'autres horizons en 2018. L'étoile Michelin perdue en 2022, Jean-André Charial a fait appel à Christophe Chiavola en 2023, dont l'objectif est de retrouver cette distinction perdue, chose faite après seulement 5 mois.

L'hôtel se voit lui aussi récompensé d'une clé Michelin en 2024 récompensant l'âme et l'accueil de ces lieux



L' HÔTEL

Il se compose de 3 parties :

LE PRIEURE,

partie la plus ancienne, comporte 15 chambres et appartements situés au-dessus de la réception et du restaurant.

LE CHAPITRE,

avec ses 6 chambres et appartements prolonge le Prieuré.

L'ATRIUM,

bâtiment le plus récent puisque construit en 1972, dispose de 15 chambres et appartements avec terrasses donnant toutes sur la piscine de l'hôtel.



LA DIRECTION

SYLVIE HORGNE

Notre directrice adjointe, est toujours présente pour guider, conseiller les clients et soutenirles équipes avec bienveillance. Elle selectionne sous l'oeil de Geneviève Charial les fournitures et objets qui font la décoration du Prieuré.

ALEXANDRE FAVIER

Pour transmettre l'esprit de Baumanière, Jean-André Charial fait appel à Alexandre Favier, depuis toujours à ses côtés.

Nommé directeur général en 2007, il oeuvre auprès de ses équipes en véritable chef d'orchestre pour transmettre son expérience et perpétuer la tradition d'excellence propre à l'Oustau de Baumanière..





LES SERVICES EN CHAMBRE

La réception est à votre disposition 24h/24

Pour commander votre petit-déjeuner

entre 7h30 & 10h45 : composez le 9.

Room service 24h/24,

carte légère proposée en dehors des heures de restaurant : composez le 9.

BLANCHISSERIE - PRESSING

24 heures de délai sont nécessaires. Ce service ne fonctionne pas les dimanches et jours fériés.

BABY-SITTING

Pour bénéficier des services d'une baby-sitter, la réception s'engage à vous présenter des personnes de confiance.



La réception est à votre disposition 24h/24 en composant le 9

ADAPTATEUR

Le voltage de l'établissement est de 220 V.

Si vous avez besoin d'un adaptateur, la réception pourra en mettre un à votre disposition.

BLANCHISSERIE, NETTOYAGE A SEC, REPASSAGE

Vous disposez d'un sac à linge dans votre penderie et d'une fiche descriptive indiquant les horaires et tarifications de ce service payant.

Le Pressing demande 24 heures de délai. Ce service ne fonctionne pas les dimanches et jours fériés.

CHANGE

La réception se tient à votre disposition pour vous communiquer les taux de change du jour et effectuer ce type d'opération.



La réception est à votre disposition 24h/24 en composant le 9

COFFRE-FORT

Un coffre-fort est mis à votre disposition dans votre chambre.

Pour vos objets volumineux et de valeur, un coffre-fort est à disponible à la réception.

> La direction décline toute responsabilité en cas de vol.

INTERNET

Notre établissement est équipé d'un système WIFI gratuit qui vous permet d'accéder librement à Internet.

Choisissez le réseau « le Prieuré », mot de passe « baumaniere »



La réception est à votre disposition 24h/24 en composant le 9

MINIBAR

Une sélection de boissons est disponible dans votre minibar.
Si vous souhaitez des boissons supplémentaires ou glaçons, veuillez contacter la réception.

San Pellegrino gazeuse 25 cl Jus de fruits 25 cl Le Yuzu Alain Milliat 25 cl Le Citron Alain Milliat 25 cl

> Arachides salées Pistaches salées Mélange Courchevel Amandes caramélisées

Ces produits sont réservés aux chambres, Merci de ne pas les consommer sur les terrasses communes ou à la piscine



La réception est à votre disposition 24h/24 en composant le 9

PETIT-DÉJEUNER

Un buffet vous est proposé au restaurant de 7h30 à 10h45.

En chambre, le service du petit-déjeuner continental est servi de 7h00 à 11h00.

> Nous vous recommandons la veille au soir de remplir la fiche « petit-déjeuner » prévue à cet effet et de l'accrocher à la poignée de la porte de votre chambre.



La réception est à votre disposition 24h/24 en composant le 9



SERVICE D'ÉTAGES

La gouvernante et l'équipe d'étage sont à votre disposition. Le nettoyage de votre chambre sera effectué entre 9h00 et 15h00.

TÉLÉPHONE

Pour appeler la réception, composez le 9.

Pour appeler une autre chambre, composez le 3 + nº de la chambre (exemple pour appeler la chambre 31 composez le 331).

Pour passer un appel vers l'extérieur, composez le o suivi du n° de votre destinataire.



La réception est à votre disposition 24h/24 en composant le 9

TÉLÉVISION

Toutes nos chambres sont équipées de télévision à écran plat LCD et d'une réception par satellite comprenant la TNT, Canal+ et les principales chaînes Internationales.

4	CANAL+
51	C+ CINEMA
52	C+ SERIES
53	C+ FOOT
54	TV5 MONDE
55	INFOSPORT +
56	BVN TV
57	PLANETE +
58	NATIONAL GEOGRAPHIC
59	PARIS PREMIERE
60	COMEDIE +
61	TEVA
62	CANAL J
63	MEZZO
64	LA CHAINE METEO
65	BFM BUSINESS
66	NATIONAL GEOGRAPHIC WILD
I	TF1
2	FRANCE 2
3	FRANCE 3
5	FRANCE 5
6	M6
7	ARTE
8	C8
	W9
9	TMC
II	TFX
12	NRJ 12
13	LCP
14	FRANCE 4
15	BFM TV
16	CNEWS
17	CSTAR
18	GULLI
20	TF1 SERIES FILM
21	L'EQUIPE 21
22	6 TER
23	RMC STORY
24	RMC DECOUVERTE
25	CHERIE 25
26	LCI
27	FRANCE INFO
32	FRANCE 3 LANGUEDOC
800	3 SAT
801	ZDF INFO
803	CUBAVISION TV
804	KIKA
805	CNN INTERNATIONAL
808	DW ENGLISH HD
809	MALYATKO TV
/	705

ZDF

UA: PERSHYI

RAI 1

RAI 3

BBCW SERVICE

TVE INTERNATIONAL

24H

810

811

812

813

814

815

816



La réception est à votre disposition 24h/24 en composant le 9

RADIOS

Les principales radios sont accessibles via la télévision.

817	CONTACT FM
818	FUN RADIO
819	JAZZ RADIO
820	CHERIE FM
821	EUROPE 1
822	MOUV'
823	NOSTALGIE
824	NOVA
825	NRJ
826	OUI FM
827	RADIO CLASSIQUE
828	RADIO MELODY
829	RADIO NOTRE DAME
830	FRANCE BLEU
831	FRANCE CULTURE
832	RFM
833	RIRES & CHANSONS
834	RTL
835	RTL 2
836	SKYROCK
837	SUD RADIO
838	TSF JAZZ
839	FRANCE INTER
841	FRANCE INFO
843	FRANCE MUSIQUE



URGENCES

SAMU

0+15

POMPIERS

0+18

COMMISSARIAT DE POLICE

0 +04 90 15 12 00



LES ACTIVITÉS

PISCINE

La piscine de l'hôtel est ouverte jusqu'à 23 heures.

Des boissons peuvent vous y être proposées du 1^{er} juin au 15 septembre et des repas froids du 1er juillet au 31 août.

Des serviettes sont à disposition près de la piscine.





LES ACTIVITÉS

LES MARCHÉS

LUNDI

Forcalquier Alpes-de-Haute-Provence - 1h45 en voiture

MARDI

Gordes

Vaucluse – 55 mn en voiture

MERCREDI

Saint-Rémy-de-Provence Bouches du Rhône – 35 mn en voiture

JEUDI

Villeneuve-lès-Avignon

VENDREDI

Carpentras

Vaucluse – 30 mn en voiture

SAMEDI

Brocante à Villeneuve-lès-Avignon

DIMANCHE

L'Isle-sur-la-Sorgue Vaucluse – 40 mn en voiture



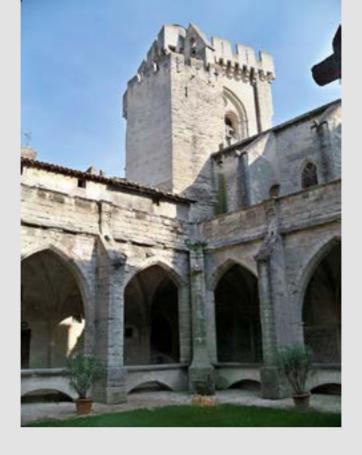
LES ACTIVITÉS

LES MONUMENTS
DE VILLENEUVE LES AVIGNON



LA CHARTREUSE DU VAL DE BÉNÉDICTION

Fondée par le pape Innocent VI en 1356, la chartreuse de Villeneuve est l'un des plus vastes et remarquables monastères de l'ordre des chartreux avec une église, trois cloîtres et quarante cellules, ses nombreux jardins ou encore la chapelle ornée des fresques du célèbre peintre du Palais des Papes, Matteo Giovannetti.



LA COLLEGIALE NOTRE-DAME

La Collégiale Notre-Dame fut édifiée en 1330 par le cardinal Arnaud de Via, neveu du pape Jean XXII. Elle était la chapelle d'un monastère de chanoines fondé par le cardinal.

> Le cloître, adossé au nord, desservait les autres bâtiments du monastère.

LA COLLINE DES MOURGUES

Domaine clos de 7 hectares, boisé, au cœur du centre historique de la cité. Lieu de promenade pour petits et grands, la colline offre des aires de repos et de jeux, ainsi qu'un théâtre de verdure, lieu de spectacle et de cinéma en plein air. gnifiques points de vue sur Villeneuve lez Avign

Magnifiques points de vue sur Villeneuve lez Avignon et Avignon.



LE FORT SAINT-ANDRE

Cette forteresse fut érigée par les rois de France au XIV^e siècle pour protéger l'abbaye et le bourg Saint-André.
Visite des Tours Jumelles, de la Tour des Masques, de la chapelle romane Notre-Dame de Belvezet.
Depuis le chemin de ronde, vue panoramique sur Villeneuve, Avignon, la Vallée du Rhône, le Mont Ventoux et les Alpilles.

LES JARDINS DE L'ABBAYE SAINT-ANDRE

L'Abbaye Saint-André fut construite par les bénédictins au X^e siècle auprès du tombeau de sainte Casarie (VI^e s.). Son rayonnement fut considérable dans la région où elle possédait plus de 200 prieurés d'Uzès à Forcalquier. Les bâtiments reconstruits aux XVII^e et XVIII^e siècles sur les plans de Pierre Mignard sont en partie démolis après la Révolution.



LE MUSEE PIERRE-DE-LUXEMBOURG

Installé dans un magnifique hôtel particulier aménagé au XVII^e siècle dans l'ancien palais du cardinal Annibal de Ceccano, le musée abrite le chef d'œuvre d'Enguerrand Quarton : Le Couronnement de la Vierge (1453), la célèbre Vierge d'Ivoire (XIV^e s.) et présente un panorama de la peinture du XVI^e au XVIII^e siècle : Simon de Châlons, Nicolas Mignard, Philippe de Champaigne, Reynaud Levieux.

LES PALAIS CARDINALICES

Au XIV^e siècle, plusieurs papes et prélats ont construit des villégiatures à l'extérieur d'Avignon : à Montfavet, Sorgues, Châteauneuf du Pape, Le Pontet, etc...

Villeneuve fut leur destination privilégiée.

Afin de s'attacher ces princes de l'Église, le roi de France seigneur de la ville les accueille à bras ouvert, les autorise à constituer de vastes domaines et à bâtir des demeures fastueuses.



LA PETITE TABLE DU PRIEURÉ

Au déjeuner de 12h00 à 13h30 Fermeture hebdomadaire le mardi et le mercredi



Dans une ambiance bistro, viandes maturées, poissons sauvages ou légumes de saison viendront accompagner des entrées froides simples mais sophistiquées, le tout agrémenté de notre carte des vins aux accents du sud et d'ailleurs...



RESTAURANT GASTRONOMIQUE

1* AU GUIDE MICHELIN

Au dîner de 19h30 A 21h00 Fermeture hebdomadaire mardi et mercredi du 1er au 30 avril et du 1er au 30 Octobre mardi du 1er mai au 15 juin et du 1er au 30 septmbre ouvert tous les soirs du 16 juin au 31 août



Embarquez pour un voyage culinaire inédit.

Nous nous engageons à vous faire découvrir une cuisine inspirée de la nature et du rythme des saisons, respectueuse des produits, sans gaspillage.



INFORMATIONS PRATIQUES

Afin de vous garantir une table, nous vous conseillons de réserver au plus tôt.

PETIT DÉJEUNER

Vous avez le choix entre le petit-déjeuner en buffet au restaurant de 7h30 à 10h30 ou continental servi en chambre de 7h00 à 11h00.

RÉGIMES ALIMENTAIRES

La cuisine de Christophe Chiavola perd tout son sens en cas de modification des plats. Nous n'avons pas d'offres vegan et nous ferons au mieux pour les intolérances et les allergies.



LE CHEF DE CUISINE

CHRISTOPHE CHIAVOLA





Arrivé en Provence en 2013 à Saint-Rémy de Provence, Christophe Chiavola est alors le chef du Hameau des Baux où il conserve l'étoile au Guide Michelin, puis au Château de Massillan où il la décroche.

Il décide alors d'un break d'une année dans sa carrière derrière les fourneaux afin d'exercer en tant que consultant en gestion et approche culinaire créative...

Il rejoint le Prieuré-Baumanière en 2023, et décroche en 6 mois une étoile au guide Michelin 2024

« Pour moi, la cuisine est un spectacle, du théâtre, les clients doivent se dire wahou! »

«Je veux proposer une cuisine qui me ressemble, osée, personnelle et très épurée.

Des saveurs où l'acidité est marquée, du croquant, pas trop de sucre, des plats en terre-mer, où le voyage des papilles passe aussi par des associations surprenantes, de la justesse dans les accords, les cuissons, les équilibres et les jus.

L'objectif est d'apporter un renouveau tout en gardant l'ADN de Baumanière : la Provence...»



ROOM SERVICE

Composez le 9

DE 12H00 À 19H00 ET APRES 22H00

SAUMON GRAVLAX, confit lentement, betteraves, agrumes 18 €

> PALETTA 100% BELLOTA, pan con tomato 24 €

CHEVRE FRAIS, du mas de Carles à Villeneuve les Avignon 12 €

> TIRAMISU, cacao, mascarpone, café 11 €

LES JOURS DE FERMETURE HEBDOMADAIRE

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ, beurre Bellevaire, pain toasté 16 €

ASSIETTE DE CHARCUTERIE, beurre Bellevaire, pain toasté 16 €



ROOM SERVICE

Composez le 9

DE 19H00 À 22H00 hors fermeture hebdomadaire

CHAMPIGNONS algues, coquillages, paletta Ibérique, jus de cochon 42 €

RETOUR DE PETIT BATEAU chou fleur, soubressade, coquillages $61 \in$

BOEUF LIMOUSIN MATURÉ grillé, butternut brulé, Figatellu, kasha, jus corsé 69 €

FROMAGES chèvre à l'huile d'olive, brousse de brebis aux condiments, tomme aux fleurs... 22 €

POMME DE LA FERME DE BOURGAS croustillant et pressée, caramel vanille fleur de sel, glace vanille 22 €



LES BOISSONS

LE BAR

De retour d'une journée d'exploration ou pour partager un moment entre amis, installez-vous dans nos canapés sur la terrasse et profitez d'un instant de convivialité autour d'un verre.

Vins au verre, Champagnes à la flûte, ou encore Gins & Whiskies du monde, nous avons sélectionné pour vous un grand choix de spiritueux classiques ou originaux à accompagner pourquoi pas par quelques tapas Maison.



LES BOISSONS

LES VINS

Située au cœur de la Vallée du Rhône et à proximité immédiate des vignobles de Châteauneuf du Pape, notre cave est le reflet de notre terroir.

Pour autant nous n'avons pas délaissé les autres appellations et nous vous présentons une sélection pertinente de flacons issus de la richesse de nos régions françaises.



LE PRIEURE S'ENGAGE POUR L'ENVIRONNEMENT

DÉCHETS

Tri sélectif des emballages cartons/papier/journaux

Tri sélectif du verre

Tri sélectif des végétaux

Tri sélectif des piles ou accumulateurs

Tri cartouches d'encres

Politique d'achat en quantité pour limiter les emballages jetables et individuels

EAU

Analyse et suivi des consommations mensuelles

Mise en place de réducteurs de débits chasse d'eau

Proposer au client une réutilisation des serviettes, des draps

Utilisation de produits d'entretien éco labellisés

Utilisation de produits écologiques

EAUX USÉES

Collecte des huiles de cuisson et graisses alimentaires

Traitement des eaux usées

COUCHE D'OZONE

Vérification de l'étanchéité des équipements contenant des CFCs, HCFCs ou HFCs

Privilégier les achats de proximité et produits de saison

ENERGIE

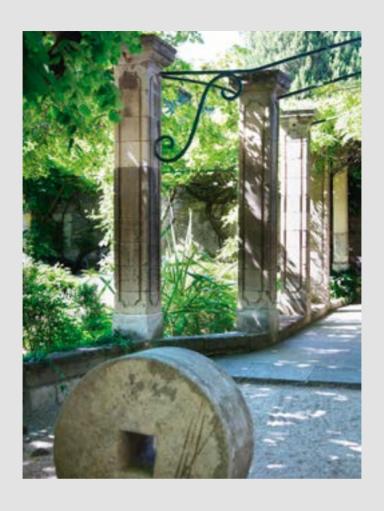
Analyse et suivi des consommations mensuelles

Mise en place d'une maintenance préventive (entretien des filtres...)

Utilisation optimale des installations techniques

Utilisation de spots Fluo compacts pour éclairage H24 et isolation des canalisations transportant les fluides froids ou chauds

Ne pas oublier d'éteindre les offices et chambres



BIODIVERSITÉ

Utilisation réduite d'insecticides, fongicides ou herbicides remplacés par de l'engrais organique

Arrosage modéré et réfléchi

Privilégier les plantations nécessitant un faible arrosage

INFORMATION & SENSIBILISATION

Sensibilisation des clients Sensibilisation des collaborateurs