

Écrit par le 22 juillet 2024

L'Oustau de Baumanière organise sa première soirée vigneronne de l'année



À l'occasion de l'ouverture exceptionnelle de l'Oustau de Baumanière, au Baux-de-Provence en janvier, l'établissement organisera sa première soirée vigneronne de l'année ce dimanche 21 janvier. Les vigneronns des Alpilles seront mis en lumière lors de cet événement.

Ce dimanche 21 janvier, l'Oustau de Baumanière fera profiter le public de sa cave à vins exceptionnelle, qui compte près de 50 000 trésors viticoles, lors de sa première soirée vigneronne de 2024. Les vins des Domaines de [Trevallon](#), [Fontchêne](#) et [Hauvette](#) seront notamment mis en avant lors de cette soirée.

Pour 350€, vous pourrez apprécier un menu en huit plats, préparé par le chef Glenn Viel, ainsi que les

Ecrit par le 22 juillet 2024

vins choisis pour l'occasion par le chef sommelier Antoine Cazin. Pour réserver votre place, appelez au 04 90 54 33 07, ou directement [sur le site de Baumanière](#).

V.A.

Un livre sur Glenn Viel obtient le prix du Meilleur livre de chef au monde 2023



Le livre [Dans la tête de Glenn Viel](#), qui retrace les dernières années du chef de [L'Oustau de Baumanière](#), aux Baux-de-Provence, depuis son arrivée en Provence en 2015, a remporté le prix de 'Best Chef Book in the World 2023' au concours [Gourmand Awards](#).

Dans la tête de Glenn Viel n'a pas été écrit par le chef étoilé de L'Oustau de Baumanière. Ce n'est pas

Ecrit par le 22 juillet 2024

non plus un ouvrage dans lequel on trouve ses recettes fétiches. [Anne Garabédian](#), journaliste, et Jean-Philippe Garabédian, photographe, ont suivi et écouté Glenn Viel pendant plusieurs années raconter l'évolution de sa réflexion culinaire. Depuis huit ans, ils sont les témoins de tous les tests qu'il fait dans sa cuisine.

Publié aux éditions [Le Cœur des Chefs](#) en novembre 2022, le livre a obtenu le prix international du Meilleur livre de chef au monde 2023. Parmi les ouvrages sélectionnés dans 205 pays, *Dans la tête de Glenn Viel* s'est démarqué grâce à son côté atypique, voire audacieux. « Ce livre est vraiment surprenant : il ne ressemble à aucun autre, a révélé [Edouard Cointreau](#), fondateur des Prix Gourmand, lors de la cérémonie de remise des prix. Loin des livres de chefs classiques, on peut vraiment ici entrer dans la tête du chef, qui explique sa réflexion en confiance, jour après jour, avec ses tests, ses succès et ses erreurs. »

V.A.

La recette de carpaccio de taureau du chef Michel Hulin

Ecrit par le 22 juillet 2024



Michel Hulin est le chef du restaurant La Cabro d'Or de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de carpaccio de taureau bio de Maussane mariné au balsamico bianco, tomate confite et pignons dorés, anchois fumés et vieux parmesan.

Pour 8 personnes :

800 gr de carpaccio de taureau
80 gr de pignons de pins dorés
160 gr de tomates séchées
2400 gr de copeaux de parmesan
16 pièces de filet d'anchois fumés
Ciboulette ciselée
Huile d'olive de la Vallée des Baux
Vinaigre blanc de Balsamique
Crème de Balsamique noir
Fleur de sel de Camargue
Poivre du moulin
Herbes mélangées

Sur une grande assiette plate, huiler le fond puis disposer les fines tranches de taureau.
À l'aide d'un pinceau, badigeonner la viande de vinaigre balsamique blanc et d'huile d'olive.
Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Saupoudrer de ciboulette ciselée puis déposer les filets d'anchois préalablement coupés en dés, la tomate séchée en lanières, les pignons dorés puis les copeaux de parmesan.
Finir par un filet de crème de balsamique noir et quelques herbes mélangées (cerfeuil, estragon).
Servir avec de belles tranches de pain de campagne dorées.



DR

Baumanière : le restaurant La Cabro d'or obtient le label 'Green Food'

Ecrit par le 22 juillet 2024



Le restaurant gastronomique [La Cabro d'or](#), du domaine de Baumanière aux Baux-de-Provence, vient d'obtenir le label '[Green Food](#)' pour son engagement pour le développement durable.

Le label 'Green Food' récompense la démarche environnementale des restaurants et atteste de leur volonté d'agir pour l'environnement, que ce soit sur leur choix de matières premières, leur réduction de dépenses d'énergies, ou encore la réduction de leur déchets.

Aux commandes des cuisines de La Cabro d'or depuis 2001, Michel Hulin propose une cuisine de terroir en travaillant avec les producteurs locaux sélectionnés pour la qualité de leur produit et pour leur engagement. Ainsi, le restaurant gastronomique, situé aux Baux de Provence, vient d'être labellisé 'Green Food' grâce à plusieurs engagements : minimum 30% de produits locaux et/ou bio, gestion des déchets par le tri, utilisation de produits écologiques pour le nettoyage, réduction des dépenses d'énergies, gestion des stocks en flux tendus, propose le doggy bag, menu végétarien sur demande.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024



DR

V.A.

Ecrit par le 22 juillet 2024

(Vidéo) Tintin : une aventure immersive aux Carrières des Lumières des Baux-de-Provence



A partir du samedi 15 avril, les [Carrières des Lumières des Baux-de-Provence](#) rendent hommage à Tintin à travers une exposition immersive. L'occasion de (re)découvrir l'univers du célèbre personnage imaginé par Hergé.

Cette création unique consacrée aux aventures du célèbre reporter à la houppette fait suite aux succès de l'exposition présentée à l'Atelier des Lumières de Paris en 2022 : « Tintin, l'aventure immersive ». Fruit de la collaboration entre Culturespaces et Tintinimaginatio, titulaire exclusif mondial des droits d'exploitation et de représentation de l'œuvre d'Hergé, cette « expérience esthétique haute en couleur » débarque [aux Carrières des Lumières des Baux-de-Provence](#) dès le 15 avril.

De « Tintin au pays des Soviets » (1929), jusqu'aux parutions les plus récentes, « Tintin, l'aventure

Ecrit par le 22 juillet 2024

immersive » rend hommage à ce grand voyageur dont les péripéties autour du monde s'inscrivent dans la culture populaire depuis près de 100 ans. Pour rythmer l'exposition, une bande son aux petits oignons mêlant David Bowie, Iggy Pop, Beatles et Jacques Brel a été concocté.

Exposition présentée à l'Atelier des Lumières à Paris en 2022 et 2023. Réalisation : Culturespaces / Olam Productions

Promesse d'une « relecture singulière et immersive » de l'œuvre d'Hergé, cette création permettra aux petits comme aux grands de « se (re)plonger dans l'univers créatif et fictionnel » de l'un des plus célèbres auteurs de bande dessinée du XXe siècle. Pour honorer comme il se doit le globe-trotter belge, ses plus fidèles alliés et ennemis seront également de la fête : Milou, le capitaine Haddock, le professeur Tournesol, Dupond et Dupont et bien d'autres encore.

L'exposition sera projetée en continu du 15 avril au 1^{er} mai tous les après-midi à partir de 14h et à partir du 3 mai tous les mercredis, samedis et dimanches après-midi à partir de 14h.

Plus d'informations en cliquant [ici](#).

J.R.

Chocolaterie Baumanière : nouvelles créations à l'occasion de la Saint-Valentin

Ecrit par le 22 juillet 2024



Après sa fermeture annuelle, la Chocolaterie de Baumanière rouvre à l'occasion de la Saint-Valentin.

C'est au pied du village des Baux-de-Provence que le chef pâtissier [Brandon Dehan](#) et le chef chocolatier [Julien Despasquis](#) vous accueillent à [la chocolaterie Baumanière](#) afin de vous faire découvrir leurs nouvelles créations pour la Saint-Valentin.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Le chef pâtissier [Brandon Dehan](#) et le chef chocolatier [Julien Despasquis](#)

Voici de quoi vous mettre l'eau à la bouche : La tablette pâquerette 'La folie...' au praliné noix de cajou et caramel de vanille, ou encore la tablette 'Passion' au praliné café et caramel au fruit de la passion. Sans oublier les 6 nouvelles créations qui ont trouvé leur place dans le coffret 'Collection' spécial Saint-Valentin à cette occasion avec les saveurs praliné pistache-fleur d'oranger, piment d'Espelette, noisette-cœur de citron Meyer et les ganaches menthe, citronnelle et gingembre.

Ce duo de talent a déjà été [récompensé](#) par la profession à de nombreuses reprises comme en novembre dernier avec 'l'Award de l'excellence' et la 'Tablette d'or' du Club des croqueurs de chocolat.

N.S.

Horaires du 10 à 14 février : de 9h à 18h. [Chocolaterie de Baumanière. Les Baux-de-Provence. 04 90 54 33 07](#)

Ecrit par le 22 juillet 2024



Écrit par le 22 juillet 2024

Carrières des Lumières : une dernière soirée d'exception tournée vers l'espace, le 30 décembre



Vendredi 30 décembre, une dernière soirée d'exception permettra au public de découvrir l'aventure « Destination Cosmos » proposée par les [Carrières des Lumières](#) aux Baux-de-Provence.

Des premiers peuples à avoir observé les étoiles en passant par l'alunissage d'Apollo 11, l'envie de découverte spatiale de l'humanité ne cesse de croître. « Destination Cosmos, l'ultime défi » plonge le public dans un dédale d'étoiles, de planètes, nébuleuses et supernovæ. Un voyage unique qui débute au cœur de la forêt tropicale guyanaise et prend fin aux confins de l'univers.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Le visiteur, après avoir quitté la Terre, est invité à sillonner les canyons martiens aux côtés des rovers (véhicules conçus pour explorer la surface d'un corps céleste), plonger au cœur de Jupiter, survoler les anneaux de Saturne puis dépasser les frontières du système solaire afin d'explorer l'immensité de l'univers.

Totalement immergé dans l'image et la musique, le public embarque dans une aventure spatiale inédite grâce à des images saisissantes du CNES, de l'ESA et de la Nasa.

Carrières des Lumières, route de Maillane, les Baux-de-Provence.

Vendredi 30 décembre. De 15h30 à 19h30 (dernier créneau à 18h). Durée de l'exposition : 40 minutes.

Tarif unique : 12€. Gratuit pour les moins de 7 ans.

Réservation sur www.carrieres-lumieres.com.

Baux-de-Provence : passez l'été au cœur du Château

Ecrit par le 22 juillet 2024



Depuis le 10 juillet et jusqu'au 28 août, plusieurs activités sont organisées au [Château des Baux-de-Provence](#). Ateliers, visites, démonstrations, escape game... les visiteurs sont invités à découvrir l'histoire du Château tout en s'amusant.

Tire à l'arbalète, démonstrations de machines de guerre et visites commentées... Les visiteurs sont invités à découvrir et comprendre l'histoire de ce haut lieu de la Provence au travers de nombreuses anecdotes et activités.

Programme des animations

Machines de guerre : 11h45 - 15h15 - 16h15 - 17h45.

Tir à l'arbalète : en continu de 10h à 18h.

Visite commentée : 11h - 14h30 - 15h30 - 17h.

L'atelier du tailleur de pierre : 10h30 - 11h30 - 12h30 - 14h - 15h - 16h15 - 18h.

'Le mystère d'Alix, dernière Dame des Baux'

Nouveauté de la saison 2022, les visiteurs du Château peuvent participer à un escape game en plein air : 'Le mystère d'Alix, dernière Dame des Baux'.

Menez l'enquête, parcourez les vestiges du Château et découvrez les mystères qui entourent le testament

Ecrit par le 22 juillet 2024

de la dernière princesse des Baux en répondant à une série d'énigmes et de défis.
L'occasion pour les participants d'apprendre l'histoire du Château des Baux-de-Provence, tout en s'amusant.



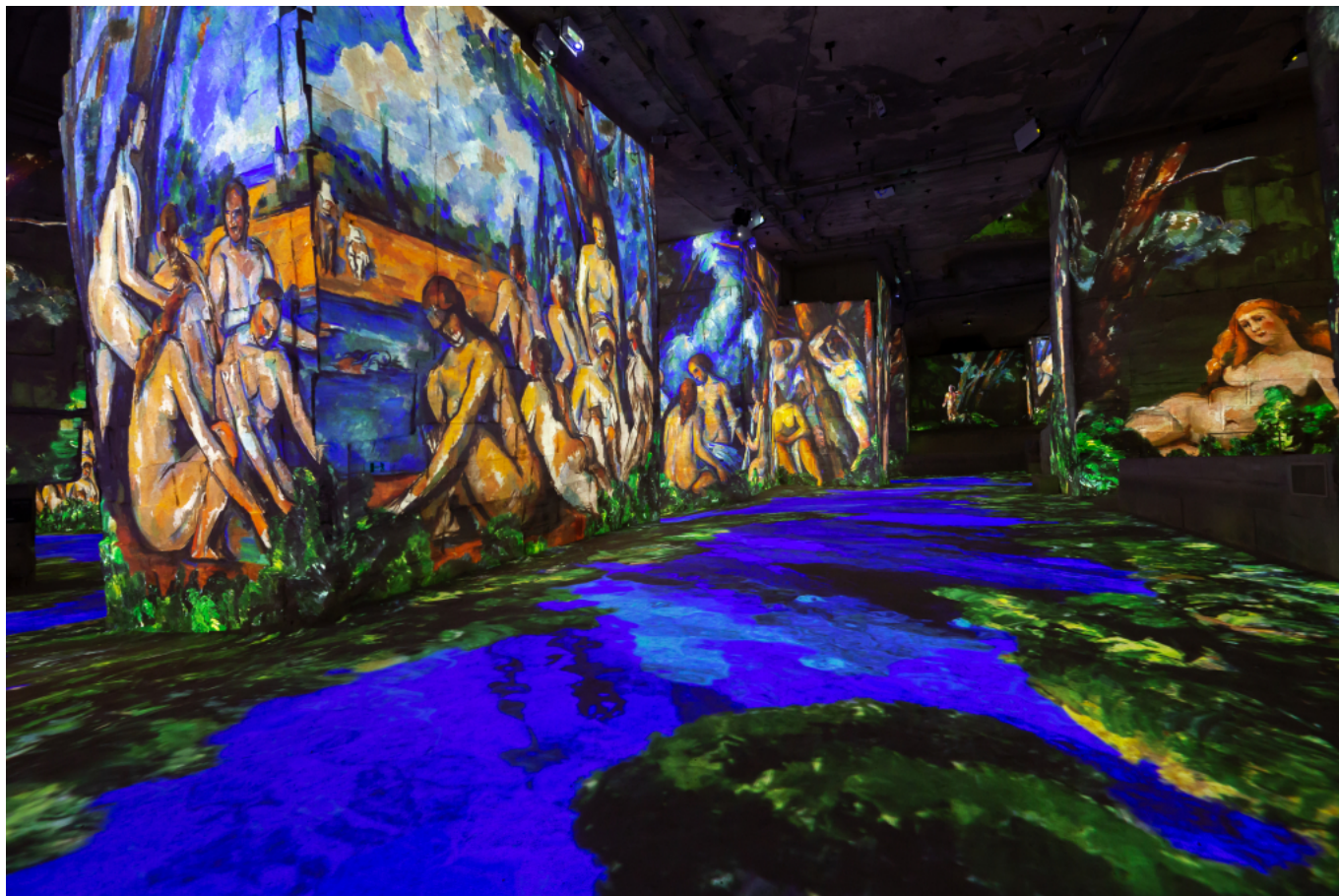
Ateliers, visites, démonstrations, exposition, concert... les visiteurs peuvent découvrir l'histoire du Château tout en s'amusant.

Informations et tarifs sur www.chateau-baux-provence.com – gratuit pour les moins de 7 ans.

J.R.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Les Baux : (re)découvrez les intégrales des Carrières des lumières



De juillet à décembre 2022, [les Carrières des Lumières](#) aux Baux-de-Provence, proposent une nouvelle saison de soirées rétrospectives avec 14 nocturnes exceptionnelles pour voir ou revoir les expositions numériques immersives qui ont animé les saisons précédentes.

Alors que cette saison est consacrée à [Venise, la Sérénissime](#) et à [Yves Klein, les Carrières des Lumières](#) aux Baux-de-Provence vous embarquent pour un nouveau voyage onirique [si particulier](#), davantage submersif qu'immersif . Une séance de rattrapage, dans la fraîcheur (entre 14°C et 16°C) de cette ancienne carrière offrant désormais des spectacles de projections à 360°, avec la reprise en nocturne des précédentes expositions de 2017, 2020 et 2021.

Ecrit par le 22 juillet 2024

[Lire aussi : 'Pourquoi l'expérience des Carrières de lumières nous marque'](#)

Ainsi durant 14 soirées, s'étalant du 20 juillet au 28 décembre prochain, [Culturespaces](#), qui gère le lieu depuis 2012 (ndlr : auparavant le site s'appelait la cathédrale d'image depuis 1977), propose une rétrospective sur l'architecte Gaudí ainsi que sur les peintres Cézanne, Bosch, Brueghel et Arcimboldo.



Le programme des expositions numériques immersives présentées

'[Bosch, Brueghel, Arcimboldo, fantastique et merveilleux](#)', déjà au programme en 2017, invite à explorer le monde foisonnant peint par 3 artistes du XVI^e siècle à l'imagination débridée : des triptyques de Bosch les plus emblématiques aux étonnantes compositions végétales d'Arcimboldo sans oublier les fêtes villageoises de la dynastie Brueghel. '[Gaudí, architecte de l'imaginaire](#)', exposition de 2020, offre un voyage entre rêve et réalité à travers les réalisations de Gaudí aujourd'hui classées au Patrimoine Mondial de l'Unesco, du Parc Güell à la Casa Batlló en passant par la Casa Milà et la Sagrada Família.

Écrit par le 22 juillet 2024



[‘Cézanne, le maître de la Provence’](#), présenté l’année dernière, retrace les chefs-d’œuvre les plus significatifs de l’artiste aixois, tels que ses natures mortes aux pommes, ‘Les joueurs de cartes’ (1890-95) et ‘Les grandes baigneuses’ (vers 1906), suivant le fil rouge de la nature vers la Provence et la Sainte-Victoire.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Informations pratiques

Carrières des Lumières : Route de Maillane - 13520 Les Baux-de-Provence

Dates et horaires : 20 et 27 juillet à 20h30 / 3, 10, 17 et 24 août à 20h30 / 10, 17 et 24 septembre à 20h30 / 26 et 27 octobre à 20h30 / 2 et 3 novembre à 19h / 28 décembre à 19h

Durée : 2h avec entracte

Tarif : 25€ / Intégrales + Dîner : 44€

Dîner (sur réservation) Menu : Lingot fondant de légumes d'été au basilic et légère crème de chèvre, verdurette au balsamique, effeuillé de jambon sec / Vitello tonatto, riz rouge de camargue aux herbes / Fromage / Pêches pochées à la verveine, sablé aux amandes.

Dîner à déguster dans [le Café des Carrières](#), accessible 1h avant le début de la projection.