

LE MAGAZINE DES PALACES THE MAGAZINE OF LUXURY HOTELS

# PALACES

#37 Eté Summer / 2018

---

Automobiles

---

**L'ÉTÉ DES HYPERCARS**

*Summer of the hypercar*

---

Portrait

---

**PATRICK PRUNIAUX  
CEO ULYSSE NARDIN**

*CEO of Ulysse Nardin*



---

Evasion

---

**POLYNESIE  
UN REVE A VIVRE  
A DEUX**

*Polynesia: a dream  
to be shared by two*

---

Cognac

---

**UN DÉFI AU TEMPS**

*Challenging time*

**PARIS...** un été en **CAPITALE**

*Summer in the CAPITAL*

---

# Le Prieuré Baumanière

## VILLENEUVE-LÈS- AVIGNON

---

Lorsque Geneviève et Jean André Charial, propriétaires de Baumanière aux Baux de Provence, ont visité Le Prieuré, ils ont vu ensemble ce qu'il était, ce qu'il serait. Un admirable travail de rénovation et de décoration a offert à ce lieu une esthétique lumineuse favorisant un dialogue harmonieux entre le passé de la pierre d'origine et le présent des meubles contemporains. Villeneuve-lès-Avignon ne manque pas de références historiques: de la Chartreuse pontificale à la Tour Philippe Le Bel, en passant par les Palais des Cardinaux, ce couvent, avec son jardin de curé parfumé et ses treilles de glycines au cœur de la ville médiévale dont les premières pierres ont été posées au XIV<sup>ème</sup> siècle, est devenu un Relais & Châteaux au charme rare avec ses 39 chambres et suites réparties en trois bâtisses. Pour transmettre l'esprit particulier de Baumanière, Jean-André Charial a constitué une équipe autour d'Alexandre Favier qui en assure la direction. Il en est de même pour l'esprit culinaire et c'est le jeune Marc Fontanne qui vient tout juste d'arriver dans les cuisines. Il a fait ses armes dans de grandes cuisines, de l'Auberge des Templiers à Anne Sophie Pic. Pendant dix ans aux côtés de Yannick Franques (Réserve de Beaulieu), il a su se nourrir de cette expérience Méditerranéenne pour proposer une carte mettant en avant les valeurs de Baumanière, une cuisine de goût, ensoleillée, s'appuyant pour beaucoup sur des producteurs locaux...

### **NOUVEAU CHAPITRE GASTRONOMIQUE**

*A new gourmet chapter*

*When Geneviève and Jean André Charial, owners of Baumanière Les Baux de Provence, visited Le Prieuré, they both saw what it was like and what it could be like. An admirable renovation and redecoration has now given this venue a bright, airy aesthetic that favours harmonious dialogue between the original stone of the past and contemporary furnishings of the present. Villeneuve-lès-Avignon has no shortage of historical references: from the pontifical Chartreuse to the Philippe Le Bel Tower, via the Cardinals Palaces and this priory with its aromatic gardens and wisteria vines in the heart of a medieval town dating back to the 14th century. Le Prieuré is now a Relais & Châteaux member and a rare find, with 39 rooms and suites spread across three buildings. To recreate that special Baumanière spirit, Jean-André Charial has built a team around Alexandre Favier who manages it. He has done the same for the catering with Marc Fontanne, newly arrived in the kitchens. This young man learned his craft with the best chefs from the Auberge des Templiers to Anne Sophie Pic, but it was his ten-year stint alongside Yannick Franques (La Réserve de Beaulieu) where he nurtured and nourished his Mediterranean experience. His menus bring to the fore Baumanière values with a sunny, tasty cuisine that relies heavily on local producers.*

[WWW.LEPRIEURE.COM](http://WWW.LEPRIEURE.COM)

## Hôtels de légende

*Legendary hotels*



### Le Prieuré Baumanière\*\*\*\*\*

7 PLACE DU CHAPITRE  
30 400 VILLENEUVE-LÈS-AVIGNON  
TÉL. +33 (0)4 90 15 90 15

