



Beaumer
CAPELONGUE
de 1898 à 1910 BONNIEUX de 1910 à 1920



DOSSIER DE PRESSE
2025



CAPELONGUE

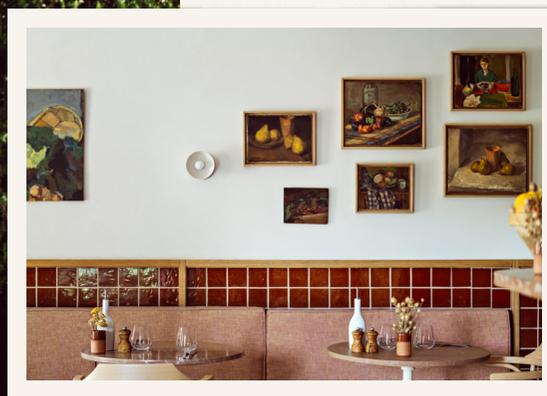
HAUT LIEU DE VILLÉGIATURE EN PROVENCE



D'UN MOT

Capelongue rouvre, en grand. Perché sur les hauteurs de Bonnieux, ses derniers travaux achevés, l'hôtel du groupe Beaumier se dévoile au complet, enfin. Autour de sa place centrale, de sa fontaine, de sa librairie et de son café, 57 chambres & suites, la plupart avec leur espace extérieur privatif, des jardins, un potager, un couloir de nage, une piscine et une table gastronomique étoilée, auxquels s'ajoutent désormais un restaurant de cuisine au feu de bois et un spa avec salle de fitness, tous deux entièrement réaménagés. L'essence-même d'un village d'une Provence éternelle.

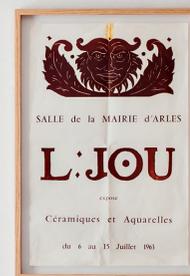
Partout, la destination signe Capelongue, avec délicatesse et à-propos, du respect de ses savoir-faire architecturaux aux accrochages, lectures, meubles et autres pièces d'artisans locaux. Une prouesse signée du cabinet d'architecture JAUNE, en collaboration avec A.S.L. À la clef, un lieu de villégiature idéal pour voyager en terres provençales, sur les chemins, par exemple à bicyclette, ou sans bouger, un livre de Frédéric Mistral à la main, entre deux chants des cigales et des vues à couper le souffle sur Bonnieux, ses clochers, ses toits, ses remparts...





PRIX DES CHAMBRES & SUITES

- **Chambre double** : à partir de 340€ pour 2 personnes
- **Suite Junior** : à partir de 570€ pour 2 personnes





ARCHITECTURE

Des hauteurs de Capelongue à ses contrebass, une enclave provençale est née. À la gloire des matériaux, tonalités et savoir-faire d'ici, mais sans conservatisme aucun. Les architectes de *JAUNE* veillent.

Dans les 57 chambres & suites, l'arrière-pays donne le ton. À commencer par sa lumière que des voilages de lin estompent. Pas de bruit, non plus, si ce n'est le chant des cigales. Place ensuite aux murs à l'enduit, aux tommettes au sol, aux couleurs ocre,

aux boiseries chaudes et, bien sûr, aux vues dégagées depuis les terrasses et balcons. Des inspirations sans âge certes, mais à l'esthétique et au confort d'aujourd'hui.

Idem du côté des jardins redessinés par *l'Atelier Lamarck*. Si les vignes, potager et arbres nourriciers rappellent l'ancienne exploitation agricole, les jasmins, tamaris, romarins, lavandiers... dessinent des espaces intimistes où se poser, au vert, et profiter.





PAULA ALVAREZ DE TOLEDO & MARINE DELALOY

Plusieurs bâtisses, de différentes époques... : Capelongue était un vaste domaine, épars et diffus. Notre souhait était qu'il redevienne 'un village' d'ici, dans son ensemble. C'est donc à la lumière d'inspirations et de matériaux provençaux que nous avons dessiné pour ce projet. Tout est rapporté à une architecture traditionnelle locale, en prenant soin d'éviter le pastiche provençal.

**Paula Alvarez de Toledo
& Marine Delaloy, fondatrices de JAUNE**





GASTRONOMIE

Deux restaurants et un café rythment les journées de Capelongue.

À **La Bastide** (1* Michelin), le chef Noël Berard livre une cuisine gastronomique de terroir, spontanée, profonde, à l'image d'asperges vertes de Mallemort grillée, livèche et fromage blanc ; d'une tranche de veau du Luberon mariné, artichauts et crème de thon ou encore d'une glace aux olives noires de Nyons, chocolat en texture et olives confites.

L'instant prime aussi à **La Bergerie**. Réaménagé dans un bâtiment entièrement rénové et agrandi, le restaurant de cuisine au feu de bois du chef Mathieu Guivarch plonge sur Bonnieux, depuis sa salle ouverte et sa terrasse. Une invitation à la contemplation... et à la convivialité, au gré de daurade, de pagre ou de denti de Méditerranée,



de gigot d'agneau de Sisteron, de côte de carré de cochon du Mont Ventoux et autres pièces de partage saisies minute dans l'immense cheminée.

Au **Café Capelongue**, enfin, son service non-stop, l'après-midi, à coups de petites assiettes à partager... ou pas : beignets de fleur de courgette, panisse croustillant et aioli, salaison de ventrèche de thon rouge, tomme de chèvre frais au pistou... Capelongue offre mille et une façons d'apprécier la région !





Plus de spontanéité s'impose. D'ouverture aussi. Je ne parle pas de fusion bien sûr, mais de 'gourmandises décalées'. »

Noël Berard, chef de La Bastide (1* Michelin)

Ancestrale, la cuisson à la cheminée n'en reste pas moins technique. Le feu est vivant. Il réclame une attention de tous les instants.

Mathieu Guivarch, chef de La Bergerie

La Bastide

Couverts : 60 salle/ 60 terrasse

Déjeuner : 12h – 13h30

Dîner : 19h – 21h

Fermé le dimanche, le lundi

et le midi (sauf vendredi et samedi)

Café Capelongue

30 couverts

Non-stop : 15h – 22h30

Ouvert 7j/7

La Bergerie

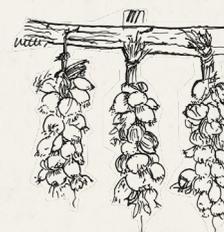
Couverts : 80 salle /

80 terrasse

Déjeuner : 12h – 14h

Dîner : 19h30 – 22h

Ouvert 7j/7



EXPÉRIENCES

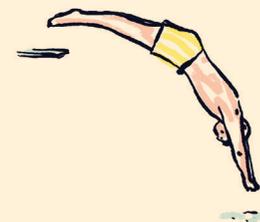
Le couloir de nage et la piscine, qui encerclent Capelongue, invitent à la détente, sur les transats, en famille ou entre amis, avant une partie de pétanque, une sortie en vélo électrique ou un moment pour soi, lors d'une session de yoga ou au tout nouveau spa. Un temple du bien-être réunissant bain romain, bain cryogénique,

hammam, cabines de soins sur-mesure et salle de fitness. Le soir venu, le coucher de soleil et le panorama sur la vallée attirent les regards, jusqu'à ce que, à la nuit tombée, un grand écran prenne le relais : place à une séance de cinéma de plein air. À moins de préférer observer les étoiles, télescope en main...

Équipements bien-être

- 1 bain romain,
- 1 bain cryogénique,
- 1 hammam,
- 1 salle de repos / tisanerie,
- 3 cabines de soins simples dont 1 double,
- 2 piscines extérieures,
- 1 salle de fitness

Ouvert tous les jours de 10h à 19h



LOCAL

Grâce à la scénographie sensible d'A.S.L., les cultures locales du Luberon et traditions régionales imprègnent l'hôtel. Dans ses chambres, ses couloirs, ses restaurants, se mêlent des œuvres et céramiques anciennes à celles d'artistes émergents. Toutes célèbrent, à leurs manières, cet arrière-pays si cher à Marcel Pagnol. Mêmes inspirations dans les rayons de la bibliothèque de Capelongue. La collection d'ouvrages sélectionnés par la Librairie du Palais en Arles invite à un voyage immobile en Provence.

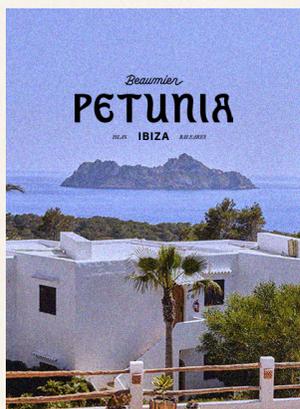
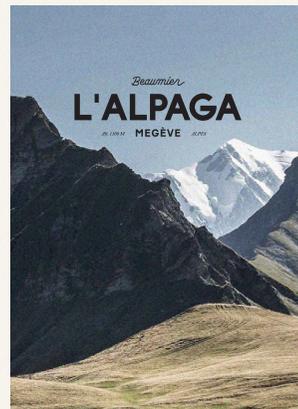
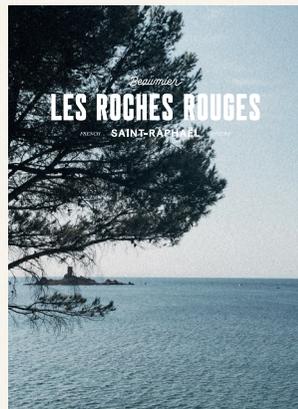
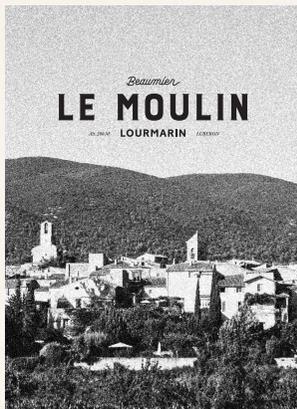
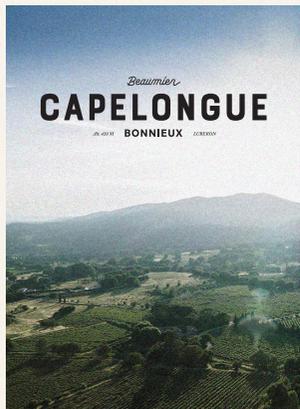
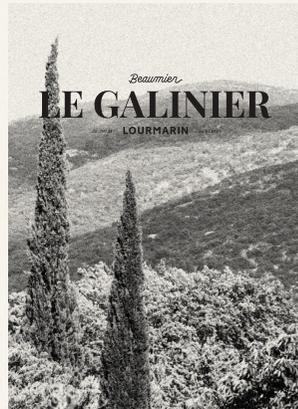
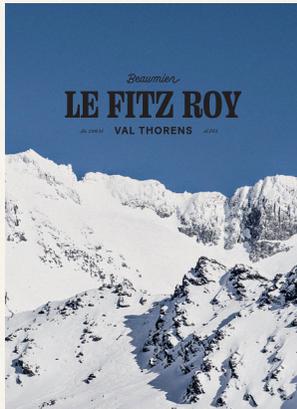
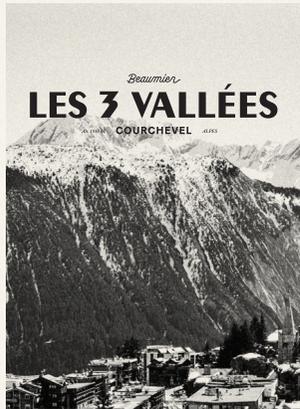
Au fil de classiques et de découvertes littéraires, mais aussi à travers des bandes dessinées, des beaux livres sur la nature, la peinture, l'architecture, la photographie..., la destination s'apprécie sous toutes ses coutures.

Principales références art program

- Natures mortes de Cesar Simao,
- Couronnes de blés et de riz séchés de Luce Monnier,
- Portraits d'Arsène Welkin,
- Photos arlésiennes de Jean Marques,
- Œuvres littéraires d'Albert Camus, Marcel Pagnol, Henri Bosco, Frédéric Mistral...



Le groupe Beaumier exploite aujourd'hui dix hôtels en Europe



BEAUMIER

Loin des cartes postales et des standards internationaux, Beaumier part de chacune de ses destinations au vert pour réécrire une histoire sur-mesure, pleine d'à-propos, avec l'aide de tout un collectif de passionnés. Chaque hôtel transporte ses hôtes dans son environnement direct. Des sommets enneigés des Alpes françaises ou suisses aux rives ensoleillées de la Méditerranée, en passant par la beauté de la Provence, Beaumier dessine les contours d'un luxe sensible, entre quête d'authenticité, sens profond de l'hospitalité et éthique.



CAPELONGUE

Les Claparèdes, 550 Chemin des Cabanes - 84480 Bonnieux, France

WWW.BEAUMIER.COM

RELATIONS PRESSE

FRANCE

Lifestyle

Magna Presse

13, Rue de la Grange Batelière, 75009 Paris / +33 (0)1 76 47 12 90
beaumier@magnapresse.com

ROYAUME-UNI / ÉTATS-UNIS

Re:Agency

UK : 21A Noel Street, London, W1F 8GR / +44 7501 948 351
US : 223 West 13th Street, The Studio, New York, NY, 10011 / +1 (718) 877 1787
beaumier@re-agency.com

AUTRICHE / ALLEMAGNE / SUISSE

Melchior DACH

Kaulbachstrasse 70 80539 Munich / +49 (0)176 43242451
beaumier@agencemelchior.com



www.beaumier.com