



Beaumer
CAPELONGUE
de 1898 à 1910 BONNIEUX de 1910 à 1920



DOSSIER DE PRESSE
2024



BEAUMIER PRÄSENTIERT : DAS NEUE CAPELONGUE

EINE OASE IN DER PROVENCE

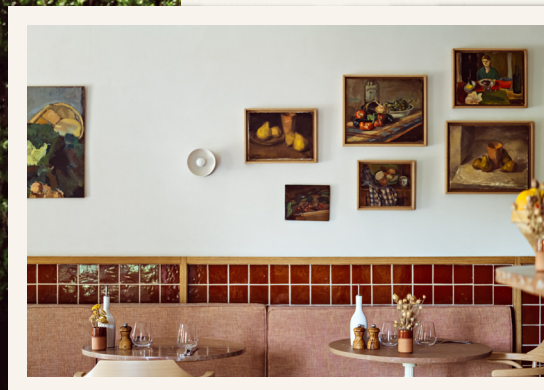


CHEZ CAPELONGUE – EIN ÜBERBLICK

Nach umfangreicher Renovierung öffnet das Capelongue im südfranzösischen Bonnieux endlich wieder seine Türen. 57 Zimmer und Suiten, die meisten mit eigenem Außenbereich, reihen sich um den zentralen Platz, den Brunnen, die Buchhandlung und das Café. Der Außenbereich lockt mit üppigen Gärten, Gemüsebeeten und einem Pool. Kulinarisch kümmert sich das Gourmet-Sternrestaurant und das neue Restaurant mit Holzfeuerofen um die Gäste. Komplett renoviert wurde das Spa, das jetzt einen Fitnessraum hat. Alles in allem: Die Essenz eines Dorfes der ewigen Provence.

Jeder Winkel in Capelongue spiegelt das Fingerspitzengefühl und das Gespür für Zeitgeist wider, mit dem die Renovierung vorgenommen wurde. Die Verbindung zum lokalen Erbe ist an der Auswahl der Wanddekoration, der Lektüren, Möbel und Stücke regionaler Handwerker zu erkennen. All das eine Meisterleistung mit der Handschrift des Architekturbüro JAUNE in Zusammenarbeit mit A.S.L. Das Ergebnis ist der perfekte Urlaubsort, um die

Provence entspannt zu genießen oder aktiv zu entdecken. Zum Beispiel mit dem Fahrrad oder zu Fuß auf den Wegen in direkter Umgebung von Capelongue. Oder ganz ohne sich zu bewegen mit einem Buch von Frédéric Mistral in der Hand, inmitten des Gesangs der Zikaden und mit atemberaubender Aussicht auf Bonnieux. Seine Kirchtürme, seine Dächer, seine Stadtmauern...





ÉRIC DARDE

Die Idee eines Feriendorfes hat sich in unserem Kollektiv sehr schnell durchgesetzt. Kein simples Hotel, sondern ein Ort, an dem Familien und ganze Freundeskreise zusammenkommen und völlig unabhängig die Freuden der Provence seiner Zeit teilen können, ohne Übertreibung oder Traditionalismus. Nichts fehlt, nichts wird erzwungen. Alles ist da, alles steht zur Verfügung, damit Sie sich vollkommen erholen können.

**Éric Darde,
CEO von Beaumier**



boie provençale





ZIMMER- & SUITE-RATEN

- **Doppelzimmer:** ab 340 € für 2 Personen
- **Junior Suite :** ab 570 € für 2 Personen





ARCHITEKTUR

Von den Anhöhen von Capelongue in die tieferen Ebenen ist eine provenzalische Enklave entstanden. Zu Ehren der lokalen Materialien, Farbtöne und des regionalen Handwerks, aber ohne jeglichen Konservatismus. Die Architekten von JAUNE haben ein Zeichen gesetzt.

In den 57 Zimmern und Suiten gibt das Hinterland den Ton an. Das fängt schon mit dem besonderen Licht an, das gedämpft durch Leinenvorhänge ins Innere fällt. Und geht weiter mit der Ruhe. Nichts ist zu hören, außer dem Gesang der Zikaden. Die verputzten Wände, die gefliesten Böden im

Tomette-Stil, die Naturtöne, die warmen Holzelemente und natürlich der freie Blick von den Terrassen und Balkonen... All das Inspirationen aus der Vergangenheit gepaart mit der Ästhetik und dem Komfort von heute.

Dasselbe gilt für die von Atelier Lamarck neu gestalteten Gärten. Die Weinreben, der Gemüsegarten und die Obstbäume erinnern an die frühere landwirtschaftliche Nutzung. Jasmin, Tamarisken, Rosmarin, Lavendelsträucher etc. schaffen intime Bereiche, in denen man sich im Grünen zurückziehen und genießen kann.





PAULA ALVAREZ DE TOLEDO & MARINE DELALOY

Mehrere Gebäude aus verschiedenen Epochen...: Capelongue war ein riesiges Anwesen, verstreut und diffus. Unser Wunsch war es, dass es wieder zu einem Dorf, zu etwas Ganzem, wird. So haben wir dieses Projekt im Sinne provenzalischer Inspirationen und Materialien entworfen. Alles ist mit der traditionellen lokalen Architektur verbunden, wobei wir darauf geachtet haben, provenzalischen Traditionalismus zu vermeiden.

Marine Delaloy & Paula Alvarez de Toledo, Gründerinnen von JAUNE





GASTRONOMIE

Zwei Restaurants und ein Café bereichern die Tage in Capelongue. Im La Bastide (1* Michelin) bietet Chefkoch Noël Berard unkomplizierte, aber tiefgründige, lokale Gourmetgerichte an. Wie zum Beispiel gegrillten grünen Spargel aus Mallemort, Liebstöckel und Fromage blanc; eine Scheibe mariniertes Kalbfleisch aus dem Luberon, Artischocken und Thunfischcreme oder sogar ein Eis mit schwarzen Oliven aus Nyons, strukturierter Schokolade und kandierten Oliven.

Auch im La Bergerie steht der Genussmoment im Vordergrund. Das von Chefkoch Mathieu Guivarch in einem komplett renovierten und vergrößerten Gebäude neu eingerichtete Restaurant mit Holzfeuerofen bietet von seinem offenen Saal und seiner Terrasse einen grandiosen Blick auf



Bonnieux. Eine Einladung zum Innehalten... und zum geselligen Beisammensein bei Dorade oder Brasse aus dem Mittelmeer, Lammkeule aus Sisteron, Schweinskarree vom Mont Ventoux und anderen Leckerbissen, die im Handumdrehen im riesigen Feuer à la minute gebraten werden.

Im Café Capelongue gibt es nachmittags einen Non-Stop-Service mit kleinen Tellern zum Teilen - oder auch nicht: Zucchini Blütenkrapfen, knusprige Panisse mit Aioli, Bauchfleischsalat vom roten Thunfisch, frischer Ziegenkomme mit Pistou... Hier kann man die Region auf tausendundeine Art genießen.





Mehr Spontaneität wird gebraucht. Mehr Offenheit auch. Ich spreche natürlich nicht von Fusionsküche, sondern von ausgefallenen Leckerbissen.

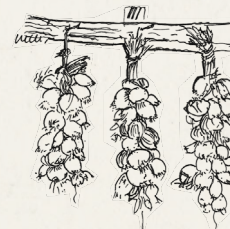
Noël Berard, Küchenchef im La Bastide (1* Michelin)

Das Kochen am Holzfeuerofen ist zwar ein uraltes, aber dennoch technisch sehr anspruchsvolles Verfahren. Das Feuer ist lebendig und erfordert ständige Aufmerksamkeit.

Mathieu Guivarch, Küchenchef im La Bergerie

La Bastide

—
Plätze: 60 innen / 60 Terrasse
Lunch: 12:00 Uhr – 13:30 Uhr
Dinner: 19:00 Uhr – 21:00 Uhr
 Sonntag, Montag und mittags
 geschlossen (außer Freitag und
 Samstag)



Café Capelongue

—
Plätze: 30
Non-stop: 15 Uhr – 22:30 Uhr
 Täglich geöffnet

La Bergerie

—
Plätze: 80 innen / 80 Terrasse
Lunch: 12:00 Uhr – 14:00 Uhr
Dinner: 19:30 Uhr – 22 Uhr
 Täglich geöffnet

ERLEBNISSE

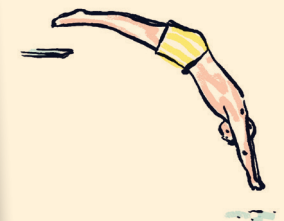
Die beiden Pools, die Capelongue umgeben, laden zum Entspannen auf den Liegestühlen ein. Mit der Familie oder Freunden, vor einer Partie Boule, einer Fahrt mit dem Elektrorad oder einem Moment für sich selbst, bei einer Yoga-Stunde. Entspannen kann man sich auch im brandneuen Spa.

Ein Wellnesstempel mit römischem Bad, Kryobad, Dampfbad, Kabinen für maßgeschneiderte Behandlungen und Fitnessraum. Am Abend ziehen der Sonnenuntergang und die Aussicht über das Tal die Aufmerksamkeit auf sich.

Spa-Ausstattung

- 1 Römisches Bad
- 1 Kryobad
- 1 Hammam
- 1 Ruheraum / Teezimmer
- 3 Kabinen für Einzelbehandlungen und 1 Doppelkabine
- 2 Outdoor-Pools
- 1 Fitnessraum

Täglich geöffnet von 10:00 Uhr – 19:00 Uhr



REGIONALITÄT

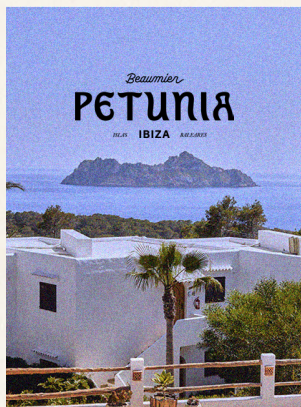
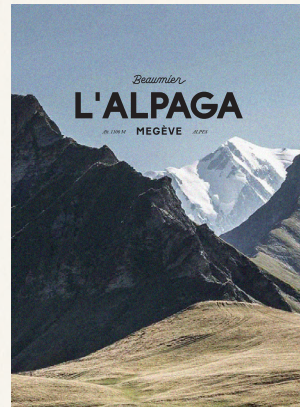
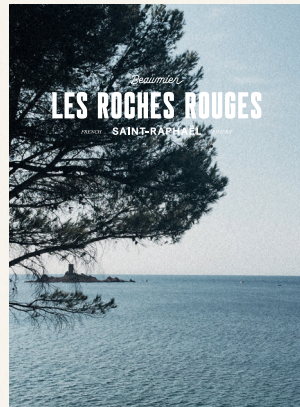
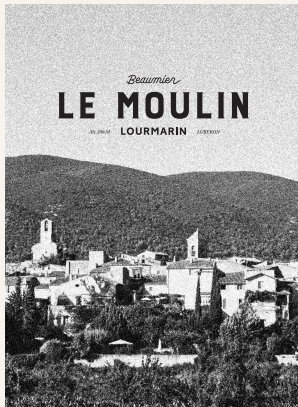
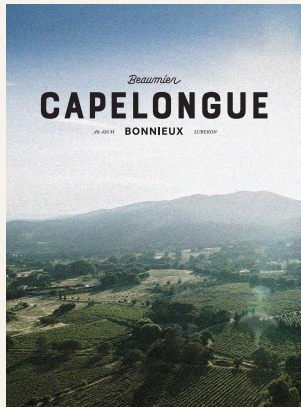
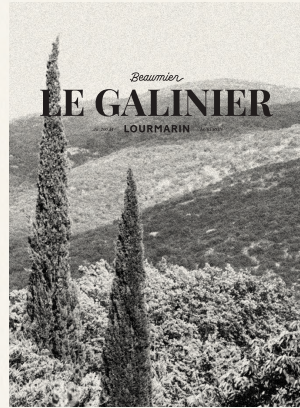
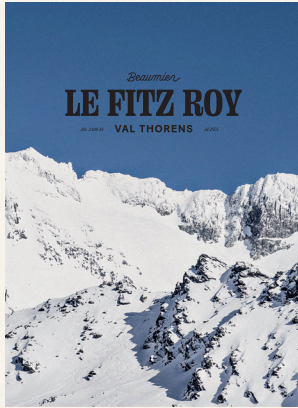
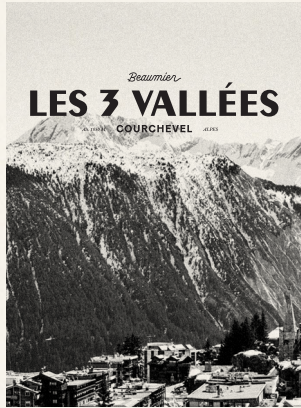
Dank der feinfühligem Inszenierung von A.S.L. durchdringen die lokalen Kulturen des Luberon und die regionalen Traditionen das Hotel. In den Zimmern, auf den Fluren und in den Restaurants mischen sich alte Kunstwerke und Keramiken mit denen von jungen Künstlern. Sie alle zelebrieren auf ihre Weise das Hinterland, das Marcel Pagnol so sehr am Herzen lag. Dieselben Inspirationen finden sich in den Regalen der Bibliothek von Capelongue. Die von der Librairie du Palais in Arles ausgewählte Büchersammlung lädt zu einer stillen Reise durch die Provence ein. Mit Klassikern und literarischen Entdeckungen, aber auch mit Comics, schönen Büchern über die Natur, Malerei, Architektur, Fotografie etc. kann man das Reiseziel aus allen Blickwinkeln kennen lernen.

Wichtigste Referenzen des Kunstprogrammes

- Stilleben von Cesar Simao
- Kränze aus Weizen und Trockenreis von Luce Monnier
- Porträts von Arsène Welkin
- Fotos aus Arles von Jean Marques,
- Literarische Werke von Albert Camus, Marcel Pagnol, Henri Bosco, Frédéric Mistral...



Zur Beaumier-Gruppe gehören zehn Hotels in Europa



BEAUMIER

Weit weg von Postkartenmotiven und internationalen Standards beginnt Beaumier mit jedem seiner grünen Reiseziele, und mit Hilfe eines leidenschaftlichen Kollektivs eine maßgeschneiderte, zeitgemäße Geschichte zu schreiben. Jedes Hotel entführt seine Gäste in seine direkte Umgebung. Von den schneebedeckten Gipfeln der französischen und Schweizer Alpen über die Schönheit der Provence bis hin zu den sonnigen Ufern des Mittelmeers - Beaumier entwirft die Form eines unaufdringlichen Luxus, der Authentizität, Gastfreundschaft und Ethik miteinander verbindet.



CAPELONGUE

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

WWW.BEAUMIER.COM

PRESSEKONTAKT

FRANKREICH

Lifestyle

Magna Presse

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

Corporate

Melchior France

98, rue Pierre Demours 75017 Paris / +33 (0)1 45 51 22 40
beaumier@agencemelchior.com

UK / US

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

DEUTSCHLAND / ÖSTERREICH / SCHWEIZ

Melchior DACH

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

SPANIEN / LATEINAMERIKA

Deborah Arantes PR

www.deboraharantes.com / +44 07788 371155
hello@deboraharantes.com



www.beaumier.com