

Autour des Saintes Maries de la Mer

Livret voyage du circuit - Version du 3 février 2022

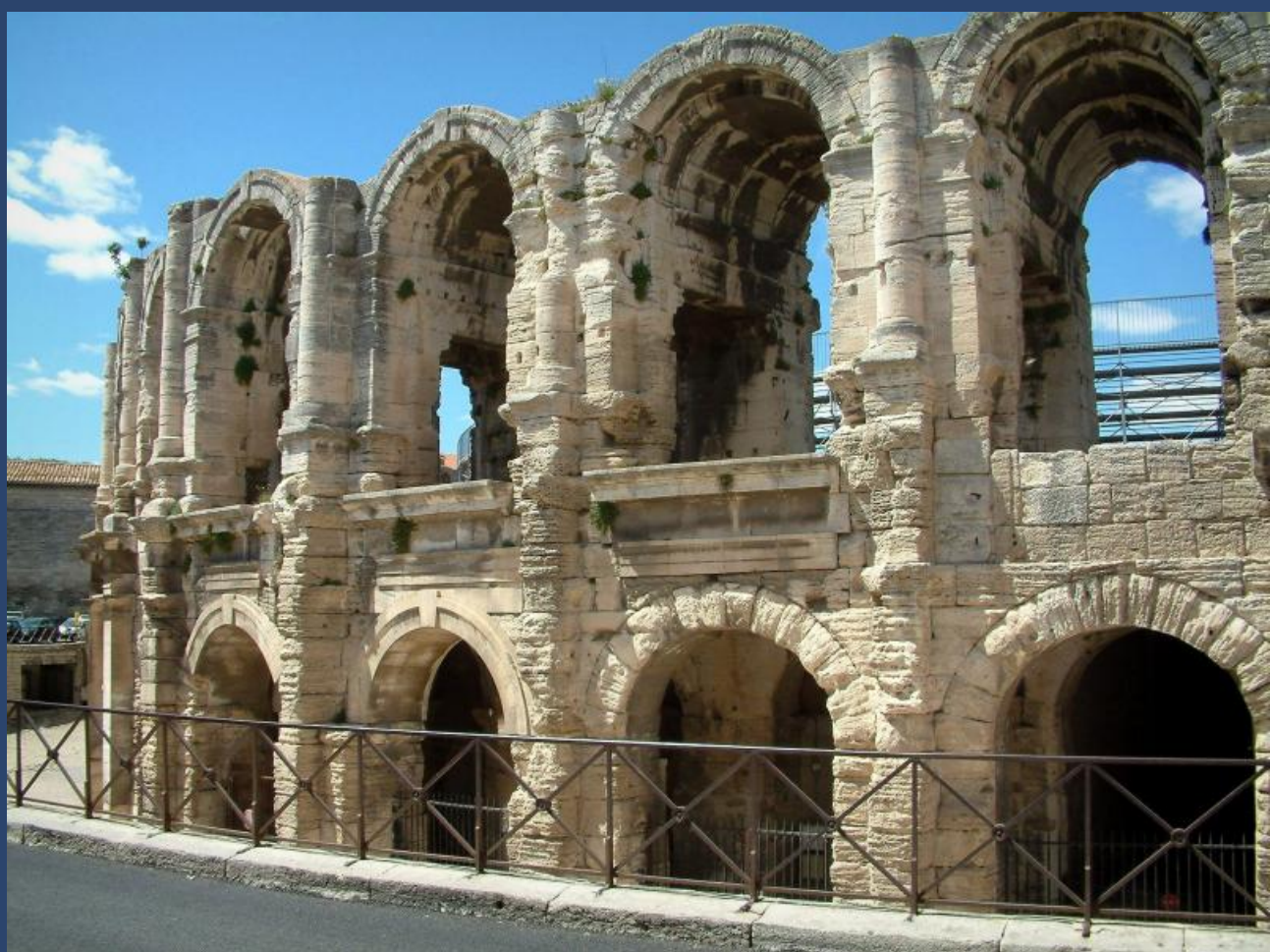


Table des matières

Information régionale	2
Bouches-du-Rhône	2
Gard	3
Carte du circuit	6
Programme du circuit	7
Jour 1.....	7
Jour 2.....	8
Jour 3.....	9
Fiches communes	11
Arles.....	11
Saintes-Maries-de-la-Mer	12
Vauvert.....	13
Fiches balades	16
Randonnée : A la découverte du Coron Sud, Salin-de-Giraud.....	16
Activités de loisirs	18
Hébergement et restauration	19
Restaurants	19
Chambres d'hôtes	20
Hôtels	20



Conditions d'utilisation: Les informations contenues dans ce document sont indicatives, et doivent être reconsidérées pour la période de visite effective en fonction de la saison, des horaires d'ouverture, et du mode de transport. L'impression de ce document est autorisée dans le cadre d'un usage privé uniquement. Malgré le soin apporté au traitement des informations, France-Voyage.com ne peut garantir l'exactitude ou l'exhaustivité des informations mises à la disposition dans ce document. En conséquence, France-Voyage.com décline toute responsabilité pour toute imprécision ou omission portant sur ces informations. Les textes, images et photos contenus dans ce document sont protégés. Toute représentation, reproduction intégrale ou partielle sans consentement préalable est considérée comme illicite.



Information régionale

Bouches-du-Rhône



Gastronomie

Les [Bouches-du-Rhône](#) sont un remarquable mélange de vestiges historiques, de trésors naturels et de traditions de la Provence. Une grande diversité de paysages y est offerte avec la présence du massif des Calanques et ses eaux turquoises, la chaîne des Alpilles et son village réputé des Baux-de-Provence, la mer et ses plages de sable, la montagne Sainte-Victoire aux jolies couleurs, la Camargue, terre si sauvage et préservée, mais aussi de belles villes marquées par une importante richesse architecturale comme Marseille, Arles ou encore Aix-en-Provence.

[L'huile d'olive de Provence](#)

Détentrices d'une AOC, l'huile d'olive de Provence est produite dans les Alpes-de-Haute-Provence, les Alpes-Maritimes, les Bouches-du-Rhône, le Var et le Vaucluse. Elle est principalement issue de quatre variétés d'olives produites dans la région, que sont l'aglandau, la bouteillan, le cayon et la salonenque, que l'on récolte du 1er novembre au 15 janvier.

Elaborée selon la même technique depuis le XIX^e siècle, l'huile d'olive de Provence se décline en deux sortes: l'huile d'olive de Provence aux arômes végétaux et de fruits secs, et l'huile d'olive de Provence-olives mûrées, qui libère des arômes de sous-bois et de fumé. Très appréciée en cuisine, notamment pour confectionner une sauce vinaigrette ou des spécialités provençales comme l'anchoïade, la tapenade ou encore l'aïoli, l'huile d'olive de Provence est également utilisée pour la fabrication du savon de Marseille.

L'huile d'olive de Provence est également un excellent atout santé. Avec ses antioxydants, ses acides gras mono-insaturés et sa forte concentration en vitamine E, elle est réputée anti-âge et anti-cholestérol !

Pour en savoir plus sur l'olivier et son huile, direction le musée ethnographique de l'olivier à Cagnes-sur-Mer, dans les Alpes-Maritimes, et l'écomusée de l'olivier à Volx, dans les Alpes-de-Haute-Provence !

[L'huile d'olive de la vallée des Baux](#)

La vallée des Baux et ses champs d'oliviers est réputée pour son huile d'olive bénéficiant d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Située à la porte de la vallée des Baux, Mourières est la première commune oléicole de France. La culture de l'olivier y est célébrée lors de la fête des olives vertes.

[La bouillabaisse](#)

La célèbre bouillabaisse de Marseille est une soupe composée de poissons de roche (rascasse, congre, grondin, rouget, loup...) et d'ingrédients tels que des oignons, des gousses d'ail, des tomates, des herbes de Provence et du safran. Une sauce épicée, la rouille, et des croûtons imprégnés d'ail accompagnent parfaitement ce met provençal délicieux.

[Les calissons](#)

C'est depuis le XVII^e siècle que les calissons, friandise à base de pâte d'amande et de fruits confits, sont la spécialité d'Aix-en-Provence. Bonne dégustation !

[L'aïoli](#)

Impossible de ne pas connaître l'aïoli lorsque l'on est un amateur de cuisine du sud de la France. Originaire des Bouches-du-Rhône, cette sauce est un incontournable de la région, et vous ne pouvez passer à côté. Autrefois appelée le beurre de Provence, l'aïoli était un plat rituel du vendredi que l'on achevait avec plaisir lors des fêtes de villages en été. Il s'agit d'une recette conviviale et pleine de saveur.



Traditionnellement, l'aïoli se compose d'ail et d'huile d'olive qu'on monte en émulsion. Assez difficile à réussir, cette recette a été simplifiée par certains cuisiniers au fil des siècles, pour une plus grande réussite. Désormais, il n'est pas rare d'y voir ajouté du jaune d'œuf ou encore du jus de citron afin que le mélange prenne mieux. L'aïoli est la base de l'aïoli garni auquel on ajoute de la morue et des légumes bouillis.

Cette sauce à la consistance particulière est également très appréciée pour accompagner un poisson vapeur ou cuit à l'eau, ou encore la cargolade, un autre plat typique de la région.

Le riz de Camargue

La culture du riz de Camargue a été lancée par Henri IV vers la fin du XVI^e siècle. En effet, ce territoire français, avec ses faibles écarts de température, sa luminosité intense et son mistral qui sèche et protège le riz des maladies, est idéal pour la culture de cette céréale.

Après quelques aléas, la culture a repris définitivement en 1942, et aujourd'hui, on peut apprécier trois sortes de riz en Camargue: le blanc, le noir, et le plus emblématique, le riz rouge, un riz complet teinté par une mutation naturelle. Ce dernier est issu de l'agriculture biologique et sèche naturellement après récolte, au soleil et sous le mistral. Ce produit de qualité, IGP depuis 2000, se marie à la perfection avec des viandes de la région, comme une gardiane de taureau, ou un carpaccio de taureau de Camargue AOP. Il accompagne également à merveille le poisson. Il nécessite beaucoup de temps de cuisson, avec un trempage d'environ 2 heures, puis une cuisson de 30 à 35 minutes.

Une confrérie du riz de Camargue est chargée de la promotion de cette céréale connue dans le monde entier, notamment lors de la feria du riz qui se déroule chaque mois de septembre à Arles.

Le pastis

Ce célèbre apéritif marseillais, indissociable de la tradition provençale, est un alcool à base d'anis que l'on mélange avec de l'eau. Le pastis peut également être servi avec du sirop de menthe, du sirop d'orgeat ou encore avec de la grenadine.

Les navettes de Marseille

Originaires des Bouches-du-Rhône, les navettes de Marseille sont traditionnellement préparées à la Chandeleur, à la place des crêpes. Ces douceurs à base de farine, de sucre, d'œuf, de beurre et diverses épices, doivent leur nom à leur forme de barque.

On parle de plusieurs origines pour ces gâteaux sucrés. Pour certains, ce serait une création spéciale pour les fêtes de l'abbaye Saint-Victor, la théorie la plus probable, pour d'autres ce serait un symbole de la barque qui amena les Saintes Maries sur les côtes de Provence. Un pâtissier, M. Aveyrous, en revendique même la création en 1781. Quoi qu'il en soit, ce dessert parfumé à la fleur d'oranger est aujourd'hui très lié à l'abbaye Saint-Victor de Marseille.

Chaque 2 février, une bénédiction des navettes débute à 5h du matin. Les festivités commencent par une procession, puis se poursuivent par une messe très suivie par les Marseillais. A 8 h, les navettes de Marseille sont bénies au Four des Navettes, et il est possible de repartir avec son petit sachet de gâteau. C'est un événement à ne pas manquer lorsque l'on passe dans la région à cette période de l'année.

La gardiane de taureau

Plat traditionnel en Camargue, la gardiane de taureau est principalement composée de produits de la région. Ainsi, on y trouve uniquement du taureau de race Brava ou Camargue, qui bénéficient d'une AOC. En général, on fait un mélange de viande entrelardée, maigre et gélatineuse, qu'on prélève dans le collier, la joue et la pointe de la culotte. A cela s'ajoute un vin rouge très corsé, car la viande de taureau est très forte et goûteuse. Puis, on met du laurier, du thym, de la peau d'orange séchée, du sel, du poivre, du vinaigre, de l'oignon et de l'ail.

En général, on sert la gardiane de taureau avec du bon riz blanc de Camargue. Cette recette, servie comme plat principal, est l'occasion de repas festifs et familiaux, et ce, depuis plusieurs générations. La gardiane de taureau était autrefois une bonne occasion de réutiliser le taureau, une bête élevée en grand nombre dans la région.



Gard



Gastronomie

Situé entre le Massif central, la Méditerranée, la vallée du Rhône et le Languedoc, le département du [Gard](#) dispose d'une situation privilégiée. À cet atout géographique s'ajoute un bel éventail de découvertes, allant des villages provençaux et des villes au riche patrimoine comme Nîmes, Uzès, Aigues-Mortes et Beaucaire, au célèbre pont du Gard classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, en passant par les paysages préservés de la Camargue gardoise et du Parc National des Cévennes.

Le miel des Cévennes

Produit au coeur de la Lozère et du Gard, sur le territoire préservé du massif des Cévennes, le miel cévenol, qu'il soit de châtaignier, de bruyère callune ou de sapin, est réputé pour ses qualités gustatives aux arômes intenses. D'aspect crémeux, liquide ou cristallisé, le miel des Cévennes, riche en oligo-éléments, se déguste seul, sur une tartine beurrée, ou pour sucrer une tisane, et peut être utilisé en cuisine, dans la confection d'un pain d'épices ou de plats sucrés-salés, par exemple.

Plusieurs mielleries des Cévennes proposent, au cours d'une visite guidée, la découverte des différentes étapes de fabrication du miel cévenol, ainsi qu'une dégustation de leurs produits apicoles.

Le pélardon

Produit dans les départements du Gard, de l'Hérault, de la Lozère et de l'Aude, le pélardon est un délicieux petit fromage au lait cru de chèvre, à pâte molle, bénéficiant d'une Appellation d'Origine Protégée. Moulé à la louche puis affiné sur des claies pendant au moins onze jours, le pélardon peut, selon les préférences, se déguster jeune ou plus affiné, avec un verre de vin rouge du Languedoc.

À goûter, le pélardon chaud - une fois pané puis doré au four avec un filet d'huile d'olive -, accompagné d'une salade fraîche !

La fraise de Nîmes

Si la ville de Nîmes est réputée pour son huile d'olive, elle l'est aussi pour sa fraise IGP, un fruit sucré qui fait le régal des plus gourmands. Très appréciée, la fraise de Nîmes est principalement issue de deux espèces très connues en France: la fameuse gariguette, et la ciflorette, toutes deux très parfumées.

Cultivée en pleine terre sous abri au sud de la ville, sur les Costières, la fraise de Nîmes est la première fraise française de l'année, puisqu'elle apparaît sur les étals dès le début du mois de mars. Cette douceur que l'on déguste nature, à la crème chantilly, ou encore dans un fromage blanc, connaît un grand essor depuis le début des années 1960.

L'huile d'olive de Nîmes

AOC et AOP, l'huile d'olive de Nîmes est produite aux environs de la ville, ainsi qu'au nord du département de l'Hérault. Il s'agit de la première AOC oléicole du Languedoc-Roussillon. Depuis le XVIII^e siècle, la culture de l'olive est prépondérante dans cette partie de la France. Très fruitée, l'huile d'olive de Nîmes se fabrique obligatoirement avec au moins 60 % de picholine, une olive cultivée dans la région depuis plusieurs siècles déjà. Les amateurs de ce divin nectar lui trouvent un léger goût de prune et d'ananas, ainsi qu'une pointe d'amertume qui fait tout son charme.

Chaque année, en octobre, la ville de Nîmes organise la fête de l'olivier. On peut y découvrir des stands de producteurs locaux, des conférences sur l'olive et sa culture, ou encore un très amusant concours de craché de noyaux d'olives. Il ne vous reste plus qu'à vous entraîner !



Le riz de Camargue

La culture du riz de Camargue a été lancée par Henri IV vers la fin du XVI^e siècle. En effet, ce territoire français, avec ses faibles écarts de température, sa luminosité intense et son mistral qui sèche et protège le riz des maladies, est idéal pour la culture de cette céréale.

Après quelques aléas, la culture a repris définitivement en 1942, et aujourd'hui, on peut apprécier trois sortes de riz en Camargue: le blanc, le noir, et le plus emblématique, le riz rouge, un riz complet teinté par une mutation naturelle. Ce dernier est issu de l'agriculture biologique et sèche naturellement après récolte, au soleil et sous le mistral. Ce produit de qualité, IGP depuis 2000, se marie à la perfection avec des viandes de la région, comme une gardiane de taureau, ou un carpaccio de taureau de Camargue AOP. Il accompagne également à merveille le poisson. Il nécessite beaucoup de temps de cuisson, avec un trempage d'environ 2 heures, puis une cuisson de 30 à 35 minutes.

Une confrérie du riz de Camargue est chargée de la promotion de cette céréale connue dans le monde entier, notamment lors de la feria du riz qui se déroule chaque mois de septembre à Arles.

La brandade de morue

Spécialité de la ville de Nîmes, la brandade de morue s'est cependant rapidement étendue dans toute l'Occitanie orientale. La recette se compose de cabillaud et d'huile d'olive, ainsi que de jus de citron, d'ail, de persil, de thym et d'oignons. Dans certaines recettes, comme la nîmoise par exemple, il est également possible de rajouter des pommes de terre gratinées au four.

La morue était autrefois un poisson très apprécié dans la région, il était rapporté par les pêcheurs partant vers le Nouveau Monde, et acheminé via le port de Sète. A cette époque, on conservait le cabillaud en le salant, puis en le séchant.

A Nîmes, la brandade de morue est traditionnellement consommée le jour de Pâques et le Vendredi saint. On la déguste également truffée pour Noël, ou dans des tartes, et sur des toasts le reste du temps.

La gardiane de taureau

Plat traditionnel en Camargue, la gardiane de taureau est principalement composée de produits de la région. Ainsi, on y trouve uniquement du taureau de race Brava ou Camargue, qui bénéficient d'une AOC. En général, on fait un mélange de viande entrelardée, maigre et gélatineuse, qu'on prélève dans le collier, la joue et la pointe de la culotte. A cela s'ajoute un vin rouge très corsé, car la viande de taureau est très forte et goûteuse. Puis, on met du laurier, du thym, de la peau d'orange séchée, du sel, du poivre, du vinaigre, de l'oignon et de l'ail.

En général, on sert la gardiane de taureau avec du bon riz blanc de Camargue. Cette recette, servie comme plat principal, est l'occasion de repas festifs et familiaux, et ce, depuis plusieurs générations. La gardiane de taureau était autrefois une bonne occasion de réutiliser le taureau, une bête élevée en grand nombre dans la région.

L'agriade saint-gilloise

L'agriade saint-gilloise, également appelée grillade, est un mets traditionnel que les bateliers du Rhône et les paysans prenaient autrefois comme repas sur leur lieu de travail. Il s'agit d'un plat copieux qui permettait de bien tenir une journée de dur labeur.

Ce plat typique de la région se compose de paleron, d'oignons, d'huile d'olive, de câpres, de cornichons, d'anchois, d'ail et de persil, le tout assaisonné de sel et de poivre. L'agriade saint-gilloise doit mijoter longtemps à feu doux afin de prendre toute sa saveur. On fait d'abord mariner la viande 24 heures dans du vin blanc sec avant de tout faire cuire ensemble. Il est important d'ajouter le vin de la marinade au moment de la cuisson. L'agriade saint-gilloise est encore meilleure le lendemain, réchauffée, comme tous les ragoûts.

En général, on sert ce plat typique avec du riz de Camargue et, plus rarement, avec des pommes de terre. Un vin rouge du type Costières-de-Nîmes est très apprécié avec cette viande.



Carte du circuit

La carte ci-dessous offre une vue générale du circuit. Le trajet est dessiné en bleu, alors que les étapes sont indiquées par des points rouges.



Programme du circuit

Jour 1



Départ depuis Saintes-Maries-de-la-Mer en direction de la première étape 2 min



Les Saintes-Maries-de-la-Mer

2h30

Petite ville de pêcheurs en plein coeur de la Camargue

Coordonnées GPS: Latitude 43.4504226 (N 43° 27' 2") - Longitude 4.4296065 (E 4° 25' 47")

En plein coeur de la Camargue, cette petite ville de pêcheurs aux maisons blanches est un haut lieu de pèlerinage pour les gitans. L'église Notre-Dame-de-la-Mer, construite au XII^e siècle et fortifiée au XV^e siècle, a de véritables allures de forteresse. L'été, la station balnéaire de Saintes-Maries-de-la-Mer s'anime avec ses plages, ses cafés, ses boutiques et ses restaurants proposant des spécialités de la Camargue, comme la gardiane, viande de taureau mijotée, ou encore la telline, petit coquillage.

[Pour plus d'informations, consultez la fiche commune de Saintes-Maries-de-la-Mer...](#)



Trajet jusqu'à la prochaine étape

31 min



Le Parc Naturel Régional de Camargue

1h00

Territoire de vastes étendues sauvages peuplées de flamants roses, de chevaux blancs et de taureaux camarguais

Coordonnées GPS: Latitude 43.5657854 (N 43° 33' 57") - Longitude 4.5815349 (E 4° 34' 54")

Protégée par le Parc Naturel Régional de Camargue, la Camargue s'étend sur une surface de 85.000 hectares. Située entre les deux bras du Rhône, et plus exactement à son embouchure, la Camargue est un territoire de vastes étendues plates et sauvages unique en Europe. Les paysages y sont une merveilleuse succession de rizières, de marais salants, de marécages, d'étangs (l'étang de Vaccarès étant le plus vaste), de marais à roseaux (roselières) avec des flamants roses, et de landes à salicornes où galopent des chevaux blancs et où paissent des troupeaux de taureaux camarguais. C'est finalement une incroyable faune et flore qu'abrite la Camargue. Ses marais et étangs paisibles attirent de multiples espèces d'oiseaux. Le parc ornithologique permet de les approcher pour mieux les observer et éventuellement les photographier.



Déjeuner

1h30





Le Parc Naturel Régional de Camargue

3h00

Territoire de vastes étendues sauvages peuplées de flamants roses, de chevaux blancs et de taureaux camarguais

Suite de la visite...

Jour 2



Le Parc Naturel Régional de Camargue

2h00

Territoire de vastes étendues sauvages peuplées de flamants roses, de chevaux blancs et de taureaux camarguais

Suite de la visite...



Trajet jusqu'à la prochaine étape

27 min



Arles

1h00

Ville d'Art et d'Histoire riche en vestiges antiques

Coordonnées GPS: Latitude 43.6782391 (N 43° 40' 42") - Longitude 4.6302330 (E 4° 37' 49")

Ville d'Art et d'Histoire, Arles est réputée pour la richesse de ses vestiges antiques et romans. La ville compte en effet plusieurs monuments inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO: son amphithéâtre romain (les arènes) ; son Théâtre antique ; les Alyscamps, allée bordée de sarcophages ; les Cryptoportiques, réseau de galeries souterraines soutenant le forum antique ; les Thermes de Constantin, le portail et le cloître Saint-Trophime. L'église Saint-Trophime, d'architecture romane, constitue une étape importante sur la route de Saint-Jacques-de-Compostelle.

Arles propose un large choix en matière de musées comme le musée de l'Arles et de la Provence antiques, le Museon Arlaten (art traditionnel et culture provençale), le musée Réattu (art contemporain), le musée camarguais.

De nombreux endroits de la ville, comme le jardin de la maison de santé (espace Van Gogh), la place du forum, les quais du Rhône ou encore les arènes, ont été immortalisés par les célèbres toiles de Van Gogh lors de son séjour à Arles. Tout un circuit Van Gogh est proposé dans la ville, avec des panneaux représentant les oeuvres de l'artiste aux différents lieux où il était inspiré.

Située aux portes de la Camargue, la ville a conservé ses traditions: fête des Gardians, fête du Costume ou encore ferias de Pâques et du riz, corridas dans les arènes. Capitale de la photographie, Arles organise les rencontres internationales de la photographie, célèbre événement regroupant expositions, soirées et colloques consacrés à cet art.

[Pour plus d'informations, consultez la fiche commune d'Arles...](#)



Déjeuner

1h30





Arles

3h30

Ville d'Art et d'Histoire riche en vestiges antiques

Suite de la visite...

Jour 3



Arles

1h00

Ville d'Art et d'Histoire riche en vestiges antiques

Suite de la visite...



Trajet jusqu'à la prochaine étape

34 min



La Camargue gardoise

1h40

Un territoire à la fois paisible et sauvage

Coordonnées GPS: Latitude 43.6053384 (N 43° 36' 19") - Longitude 4.3372124 (E 4° 20' 14")

Située au sud du département du Gard, la Camargue gardoise, ou Petite Camargue, réserve aux amateurs de nature de jolis paysages, à la fois sauvages et paisibles, composés d'étangs, de roselières, de marais et de prés, où chevaux, taureaux, flamants roses et hérons se succèdent.

Espace naturel protégé d'une superficie de 215 hectares, le Centre du Scamandre, près de Vauvert, propose, au travers de son espace muséographique, de ses sentiers de découverte et de ses ateliers pédagogiques, une sensibilisation à la protection du milieu naturel.

Côté gastronomie, le riz, les vins des sables, le sel et la fleur de sel comptent parmi les spécialités de Camargue à déguster. Riche de traditions, notamment taurines, cette région est également réputée pour ses élevages de taureaux et de chevaux de race Camargue.

L'AOP Taureau de Camargue fait également partie des spécialités gastronomiques. Une viande réputée, recommandée par les nutritionnistes pour son faible taux en matière grasse saturée. En Camargue il y a de nombreux élevages de taureaux, mais peu sont labellisés en AOP Taureau de Camargue, car il faut de grandes étendues (minimum 1.5 ha par bête), c'est la seule appellation au monde qui demande autant de surface par animal. Visite possible d'un élevage AOP Taureau de Camargue, situé tout près du Centre de découverte du Scamandre, avec explications sur l'élevage et l'appellation.

[Pour plus d'informations, consultez la fiche commune de Vauvert...](#)



Déjeuner

1h30





La Camargue gardoise

2h50

Un territoire à la fois paisible et sauvage

Suite de la visite...



Retour vers Saintes-Maries-de-la-Mer

32 min



Fiches communes

Arles



Plus grande commune de France en termes de surface, Arles prend place en Provence-Alpes-Côte d'Azur, au cœur du département des Bouches-du-Rhône. Importante ville touristique, elle se situe à une trentaine de kilomètres de Nîmes, dans la Camargue historique.

Labellisée Ville d'Art et d'Histoire, Arles fut à l'âge du fer l'une des principales cités du pays avant de devenir un important site de la Gaule romaine sous Jules César. Annexée à la France à partir du XVI^e siècle, la commune n'a cessé d'évoluer au fil des siècles. Cité viticole, Arles est aujourd'hui principalement tournée vers le tourisme et la photographie, dévoilant à ses visiteurs un important patrimoine historique et antique dont une partie est classée au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Animée, la cité camarguaise est également appréciée pour sa vie culturelle intense et très développée qui propose des événements tout au long de l'année. Attachée à ses traditions provençales et camarguaises, la ville d'Arles continue de préserver quelques productions anciennes à l'instar des santons pour les crèches de Noël. Quelques AOC témoignent de la richesse de sa gastronomie, comme le taureau de Camargue apprécié dans les gardianes ou encore l'huile d'olive des Baux de Provence et le riz de Camargue.

A voir, à faire

Fer de lance du tourisme arlésien, le patrimoine romain et roman de la ville est intégralement inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO. Huit monuments sont ainsi concernés, à commencer par l'amphithéâtre romain. Construit vers 80 avant J.-C., il est également classé aux Monuments Historiques. Entièrement restauré, il est le monument le plus visité de la commune et accueille encore aujourd'hui de nombreux spectacles. Datant de la même époque, le théâtre romain, classé aux Monuments Historiques, peut encore être visité. On y découvre des vestiges du scellement de l'autel aux cygnes au cœur de l'orchestra ou encore deux colonnes rappelant la centaine d'autres qui décoraient la scène. Comme l'amphithéâtre, il sert aujourd'hui de lieu de spectacles.

Bains romains du IV^e siècle avant J.-C., les thermes de Constantin prennent place au bord du Rhône. Classés aux Monuments Historiques, ils présentent encore le caldarium et ses piscines, ainsi que des parties encore non fouillées aujourd'hui. Des restes de l'ancien forum romain subsistent dans la ville avec la présente de cryptoportiques classés.

Édifice roman, l'église Saint-Trophime est elle aussi un vestige antique. Classée aux Monuments Historiques et au patrimoine mondial, elle dévoile une architecture datant en majeure partie du XII^e siècle, prenant place sur les vestiges d'une basilique du V^e siècle. Des éléments gothiques ont ensuite été ajoutés, notamment au niveau du chevet. À l'intérieur, vous pourrez notamment apprécier des tapisseries d'Aubusson du XVII^e siècle classées aux Monuments Historiques et représentant des éléments de la vie de la Vierge. Les remparts du castrum romain et l'exèdre romain font également partie de ce patrimoine.

Considérée comme l'un des plus vieux édifices religieux d'Arles, l'abbaye Saint-Césaire est un ancien monastère de femmes fondé au VI^e siècle. L'édifice qui dévoile également une basilique paléochrétienne est classé aux Monuments Historiques.

On découvre d'autres églises d'importance dans Arles, comme celle de la Major classée aux Monuments Historiques et à l'UNESCO. Consacrée sur un ancien temple romain dans le courant du V^e siècle, elle a été modifiée au XII^e siècle avant d'être érigée en collégiale au milieu du XVI^e siècle. Elle dévoile de beaux éléments de style roman, ainsi qu'une façade de style Louis XIII. Également classée, l'église Saint-Julien a été reconstruite au XVII^e siècle et sert de salle de spectacles et d'expositions. De style gothique, l'école des Dominicains



date de la fin du XV^e siècle et est aujourd'hui désaffectée. Classée, elle peut encore être visitée aujourd'hui.

Plusieurs musées de grand intérêt prennent place à Arles, à l'instar du musée Réattu. Installé dans l'ancien grand prieuré hospitalier du XVII^e siècle, le site dévoile des collections du peintre arlésien du même nom, ainsi que des dessins de Pablo Picasso. Le musée est également dédié à la photographie, ainsi qu'à l'architecture.

Musée archéologique, le musée départemental Arles Antique dévoile l'ensemble des collections archéologiques découvertes à Arles.

Dédiée au peintre du même nom, la fondation Van Gogh propose des œuvres du peintre néerlandais, ainsi que des peintures contemporaines.

Centre ethnographique, le Museon Arlaten a été créé au XIX^e siècle par Frédéric Mistral. En rénovation jusqu'à 2019, il dévoile ses collections dans d'autres sites de la ville.

Classés ou inscrits aux Monuments Historiques, plusieurs hôtels particuliers de la Renaissance ou de la période classique prennent place dans la ville. On notera par exemple l'hôtel Courtois de Langlade, aujourd'hui siège de la sous-préfecture, la Rotonde qui sert désormais de temple protestant ou encore la verrerie de Trinquetaille du XVIII^e siècle.

Cinq réserves naturelles prennent également place sur le territoire d'Arles, celles de Camargue, des Coussouls de Crau, des Marais du Vigueirat, de L'Ilhon et de la Tour du Valat.

Le marché se tient les mercredis et samedis matin et est l'un des plus grands de Provence.

Les traditionnelles Oursinades se tiennent chaque année vers le 23 mars, à deux pas du célèbre pont Van-Gogh et au bord du canal d'Arles à Bouc. Journée Festive, dégustation d'oursins et de vins blancs du terroir arlésien.

Deux ferias ont lieu à Arles, lors du week-end de Pâques et la seconde en septembre.

Au 1^{er} mai, la fête des gardians est le théâtre de l'élection de la reine d'Arles tous les trois ans.

Début mai, la ville accueille le festival international de la photo de nu.

Jazz in Arles prend place à la mi-mai.

Début juillet, ce sont les rencontres internationales de photographie d'Arles, qui célèbrent leur 50^{ème} anniversaire en 2019, qui s'installent, ainsi que Voies off, le festival off de la photo (jusque fin septembre).

Mi-juillet, le festival des Suds propose une semaine de musique.

A la fin août, découvrez Arelate, les journées romaines d'Arles et le festival du Péplum (dans le théâtre antique).

En septembre, place au festival du cheval et de la Camargue gourmande ainsi qu'à la fête des prémices du riz.

Le festival de la Harpe se tient fin octobre.

De fin novembre à début janvier découvrez le salon des santonniers.

Drôles de Noël en décembre dévoile un marché artisanal et des animations.

Évènements

Saintes-Maries-de-la-Mer



Cité balnéaire camarguaise, les Saintes-Maries-de-la-Mer prennent place au cœur des Bouches-du-Rhône en région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Cet important lieu de pèlerinage se situe non loin de la ville d'Arles, sur les bords de la mer Méditerranée.

Ancienne, la commune des Saintes-Maries-de-la-Mer serait née à l'époque gallo-romaine avant de s'agrandir au Moyen Âge sous le nom de Saintes-Maries-de-la-Barque. Il faudra cependant attendre le courant du XIX^e siècle pour que le culte de la commune par les Gitans ne devienne connu dans le reste du pays. Encore aujourd'hui, ils viennent rendre hommage à leur sainte patronne, Sara, la Vierge noire.



Très touristique, la capitale de la Camargue dévoile un très intéressant patrimoine architectural et historique, ainsi qu'une longue tradition de fêtes et autres événements culturels. Les paysages alentours et les plages donnant accès à la Grande Bleue font également la renommée des Saintes-Maries-de-la-Mer dans la région et dans le reste de la France. Ses traditions culinaires, comme la gardiane de taureau ou encore les tellines à l'aïoli, ne cessent d'attirer les visiteurs dans les restaurants de la ville.

A voir, à faire

Construite entre le XI^e et le XII^e siècle, l'église fortifiée des Saintes-Maries-de-la-Mer servait autrefois à protéger les reliques des saintes lors des invasions barbares. Sa chapelle haute forme une sorte de donjon, cerné par un chemin de ronde défensif. Également appelée Notre-Dame-de-la-Mer, l'édifice a été classé aux Monuments Historiques dans le courant du XIX^e siècle. Elle est à l'origine d'un rituel de procession de la mer encore appliqué aujourd'hui et qui rend hommage aux trois Marie. De style roman, l'église dévoile un intérieur simple et sobre mettant en avant le culte à Sara la Noire.

Construit au XIX^e siècle, le château d'Avignon a également été classé aux Monuments Historiques. De style néo-Renaissance, il prend place au milieu des vignobles des sables de Camargue et fut autrefois l'un des plus gros producteurs viticoles de la région. Des expositions et des résidences d'artistes y sont régulièrement organisées aujourd'hui.

Véritable mine pour apprécier l'histoire et les traditions locales, le musée et la maison du marquis de Baroncelli dévoile à ses visiteurs des documents recueillis par l'homme du même nom autour de la ville, de la faune camarguaise ou encore du mobilier provençal. Il prend place dans l'ancien hôtel de ville des Saintes-Maries-de-la-Mer.

Datant des années 1930, les arènes de la ville proposent encore aujourd'hui trois sortes de spectacles de tauromachie: la corrida, la course camarguaise, ou encore la corrida de rejón.

En vous promenant dans la ville, vous pourrez également apprécier le Mas de Méjanès, ou domaine de Paul Ricard, inscrit aux Monuments Historiques. Ce dernier se compose de promenades à cheval, d'un sentier pédestre, de restaurants, d'une arène ou encore d'un petit train touristique. Situé près de l'étang de Vaccarès, le site a notamment servi de lieu de production du sucre Saint-Louis.

Au centre de la commune, la sculpture de Ben K, Camargue, se dresse fièrement, tandis que la mairie attire le regard avec ses décorations dues au peintre Marcel Dyf.

La ville des Saintes-Maries-de-la-Mer, très animée à la période estivale, permet également de profiter d'une belle plage de sable blanc donnant accès à la mer Méditerranée. Elle prend place au cœur de la commune camarguaise.

Se dressant toujours fièrement, les cabanes de gardians se situent entre le front de mer et l'étang des Launes, témoignant du passé de la commune. Très anciennes, elles attirent le regard pour leur architecture si particulière et unique en Europe.

Des randonnées pédestre, en VTT ou bien encore à cheval, sont accessibles au départ de la commune ou dans ses alentours pour apprécier la beauté des paysages camarguais.

Évènements

Les marchés des Saintes-Maries-de-la-Mer se tiennent tous les lundis et vendredis matin. Plusieurs pèlerinages en l'honneur des Marie sont organisés les 24 et 25 mai, et à la fin du mois d'octobre. Le premier réunit chaque année plusieurs dizaines de milliers de gens du voyage venus rendre hommage à leur sainte patronne, Sara la Noire.

Une fête votive est organisée au mois de juin avec des jeunes vêtus de costumes folkloriques dansant dans les rues et des spectacles de tauromachie variés.

La Feria du cheval prend place autour du 14 juillet, avec notamment des concerts de musique gitane, et des spectacles équestres inspirés de la tradition camarguaise.

Chaque 11 novembre, le festival d'Abrivado dévoile sur la plage plusieurs centaines de gardians montrant leur adresse en équitation.

Toujours dans la tradition camarguaise, les Saintes-Maries-de-la-Mer proposent de grandes festivités à l'époque de Noël, comme un abrivado aux flambeaux, un lâcher de taureaux dans la ville.



Vauvert



Commune de plus de 11 600 habitants, située dans le Gard, au cœur du Grand Site de France de la Camargue gardoise, Vauvert prend place à une vingtaine de kilomètres de Nîmes et ses célèbres arènes. Elle est également proche de la charmante cité médiévale d'Aigues-Mortes connue pour ses remparts.

D'abord, il y eut Posquières, foyer culturel et religieux où juifs et chrétiens vivaient en bonne entente. Un sanctuaire, Notre-Dame-de-Valvert, fut un haut lieu de pèlerinage côtoyant une synagogue dotée d'une école rabbinique d'une grande renommée dans le monde juif. Il se développa, en cette vallée du pays d'Oc, à l'extrémité orientale du comté de Toulouse, tout un art de vivre.

Vauvert tiendrait son nom actuel du sanctuaire situé, au Moyen Âge, au croisement de la rue Carnot et de la rue de Saint Gilles, sanctuaire dédié à la Vierge Marie.

"Valle verdi", devenant Notre-Dame du "Val-vert", puis Vauvert, se substituera progressivement à Posquières autour du XIV^e - XV^e siècle, époque à laquelle les juifs sont chassés de France par le roi Philippe IV Le Bel. Du XVI^e au XVIII^e siècle, la ville adhère à la Réforme. Protestants et catholiques s'opposent, ce qui entraîne la disparition des plus beaux monuments du lieu. Aujourd'hui Vauvert affirme son identité entre vignobles et roselières.

La cité dispose encore d'un riche patrimoine architectural à découvrir le temps d'une visite dans la région.

A voir, à faire

Entièrement reconstruite à la fin du XVII^e siècle, l'église Notre-Dame de l'Assomption dévoile une architecture très sobre et a été le lieu de baptême du marquis de Montcalm, héros de la bataille de Québec.

Inscrit aux Monuments Historiques, le Grand temple présente une forme circulaire ainsi qu'une colonnade néo-classique en façade. Construit au début du XIX^e siècle, il est l'œuvre de l'architecte Charles Durand.

Un "Petit" temple, le temple de l'oratoire, a été édifié quelques années plus tard.

Le château de Montcalm, désormais privé, est situé dans le hameau de Montcalm et la chapelle de Pive, à proximité, datent de la fin du XIX^e siècle. De style éclectique à tendance romano provençale, cette dernière présente un décor intérieur sobre et des vitraux retraçant la vie de saint Lazare. Les ruines du château néo-Renaissance situées non loin étaient autrefois le centre d'un domaine viticole.

En vous promenant dans la commune, vous pourrez admirer l'hôtel de ville du XIX^e siècle qui témoigne de la richesse de la cité à cette époque, les halles ou encore les différentes caves viticoles ou les maisons bourgeoises viticoles typiques du Second Empire.

Egalement du XIX^e siècle, la tour de l'Horloge est coiffée d'une toiture à quatre pans en tuiles vernissées et présente une cloche du XVII^e siècle classée aux Monuments Historiques.

Les amateurs de vélos apprécieront de parcourir la voie verte Vauvert/Gallician de 7 km, les boucles de cyclo découverte de la Camargue gardoise et des Costières (40 km), ainsi que la ViaRhôna au départ du port de plaisance de Gallician.

Pour les randonneurs, plus de 100 km de sentiers balisés vous attendent, y compris le GR653, chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, la Voie d'Arles.

Réserve Naturelle Régionale située sur la commune, la réserve du Scamandre dispose également de sentiers d'interprétation et permet de découvrir la Petite Camargue. Tous les hivers, ses roseaux y sont ramassés et exportés vers les pays nordiques pour la couverture de certaines maisons.

Vous trouverez également à Sylvéréal, hameau de Vauvert, la réserve du Petit Rhône ainsi qu'une base nautique, une promenade à cheval et la découverte d'une manade en petit train.



Évènements

- » Le marché se tient tous les mercredis et samedis matin.
- » A l'Ascension a lieu un important "Concours d'abrivados".
- » Un festival de théâtre jeunesse amateur est proposé en mai.
- » Pour la fête nationale, à la mi-juillet, Vauvert organise un feu d'artifice et un bal.
- » Jazz à Vauvert a lieu aux arènes en juillet.
- » A la mi-août, la fête votive est l'occasion d'assister à des courses camarguaises et de voir toutes les traditions camarguaises.
- » Un marché de Noël est proposé en fin d'année.



Fiches balades

Randonnée : A la découverte du Coron Sud, Salin-de-Giraud



Retrouvez tous les circuits de Provence Pays d'Arles sur - Le village de Salin-de-Giraud se situe au sud-est du delta de la Camargue, à tout juste 40km du centre ville d'Arles. Vous y découvrirez l'architecture singulière développée pour l'aménagement industriel et résidentiel de l'entreprise Solvay entre 1896 et 1902. vous serez surpris par ces constructions en plein cœur de la Camargue qui allient usines et villages en un seul et même lieu urbanisé. Tout comme les précédentes unités développées dans le nord de la France à l'époque, le village de Salin-de-Giraud sera lui aussi agrémenté d'infrastructures en brique alors que ce matériau est totalement absent des constructions camarguaises et provençales traditionnelles. Laissez-vous guider à travers les rues du village à la découverte de ses églises, son arène et ses célèbres montagnes de sel aussi appelées « Camelles ».

Commune de départ

Arles

Type de balade

Randonnée pédestre

Difficulté

Facile

Durée moyenne

1h50

Kilométrage

7 km

Altitude au départ

1m

Dénivelé

4m

Accès

Départ depuis la commune d'Arles, latitude 43.41617 (N 43° 24' 58"), longitude 4.73454 (E 4° 44' 4")

Itinéraire

- » Le coron Solvay
 - Le coron Solvay a été construit entre 1896 et 1902 par la société belge ayant importé son modèle architectural de briques rouges. Ce modèle reproduisit la hiérarchie de l'entreprise dans la maison du directeur aux bandes de maisons ouvrières. L'entreprise imprégnée de paternalisme construisit pour ses employés un hôpital, un groupe scolaire, un bureau de poste, un cinéma, un terrain de sport, des arènes ainsi que le cercle Solvay.
- » La traversée du Rhône
 - La traversée du Rhône fut possible dès 1933 grâce à un premier bac à treuil. Mais ce dernier fut détruit pendant la seconde guerre mondiale. Le nouveau bac diesel n'entra en action qu'en 1955. Un bac ferroviaire pour le transport du sel a été crée en 1957. Le quatrième et le cinquième bac de Barcarin furent installés en 1987 et 2012 permettant la traversée actuelle d'une rive à l'autre du fleuve.
- » La naissance de Salin-de-Giraud
 - Vers la fin du 19ème siècle, l'implantation des usines Péchiney et Solvay, spécialisées dans l'exploitation du sel, a contribué à la naissance de Salin-de-Giraud. Auparavant,



des moines cisterciens s'y sont installés provisoirement au 12ème siècle mais ce n'est qu'au milieu du 19ème siècle que 5000ha furent aménagés par la société Henri Merle et la société Solvay lui emboîta le pas. Les mains d'œuvre locales, italiennes, arméniennes et grecques furent mises à contribution pour exploiter le sel. Ces communautés sont toujours présentes aujourd'hui avec l'entreprise des Salins du Midi.



Activités de loisirs

Les possibilités de loisirs sont nombreuses. Vous pouvez retrouver ici une sélection d'activités complémentaires pour votre circuit. Certaines activités nécessitant une réservation, nous vous conseillons de prendre contact avant de vous rendre sur place.



[Circuit 4x4 découverte en Camargue ou dans les Alpilles](#)

Sarl j2m

1, Rue Emile Fassin, Arles

Tel: 04 90 93 60 31

Latitude: 43.6743094 (N 43° 40' 28")

Longitude: 4.6282079 (E 4° 37' 42")



Hébergement et restauration

Le guide en ligne France-Voyage.com vous propose de nombreuses options d'hébergement et de restauration tout au long de vos vacances. En voici quelques-unes, pertinentes dans le cadre de ce circuit.

Restaurants



[Hostellerie des Arènes](#)

Restaurant Cuisine française
62 Rue du Refuge, Arles
Latitude: 43.6783113 (N 43° 40' 42")
Longitude: 4.6314899 (E 4° 37' 53")

[La Bodeguita](#)

Restaurant Espagnol
49, rue des Arenes, Arles
Latitude: 43.6777990 (N 43° 40' 40")
Longitude: 4.6273699 (E 4° 37' 39")

[La Charcuterie](#)

Restaurant Cuisine française
51 Rue des Arenes, Arles
Latitude: 43.6777118 (N 43° 40' 40")
Longitude: 4.6275099 (E 4° 37' 39")

[L'Escaladou](#)

Restaurant Provençal
23 Rue Porte de Laure, Arles
Latitude: 43.6764248 (N 43° 40' 35")
Longitude: 4.6305212 (E 4° 37' 50")

[Ô Pat'Thai](#)

Restaurant Asiatique
6 Rue du 4 Septembre, Arles
Latitude: 43.6797192 (N 43° 40' 47")
Longitude: 4.6308163 (E 4° 37' 51")

[Allora](#)

Restaurant Italien
3 Rue Dulau, Arles
Latitude: 43.6765750 (N 43° 40' 36")
Longitude: 4.6255380 (E 4° 37' 32")

[Pepette](#)

Restaurant Cuisine française
15 Rue des Porcelets, Arles
Latitude: 43.6768879 (N 43° 40' 37")
Longitude: 4.6240811 (E 4° 37' 27")

[Volubilis](#)

Restaurant Marocain
53 Rue Voltaire, Arles
Latitude: 43.6788001 (N 43° 40' 44")
Longitude: 4.6309043 (E 4° 37' 51")

[L'O à la Bouche](#)

Restaurant Européen
11 Rue de la Cavalerie, Arles
Latitude: 43.6807385 (N 43° 40' 51")
Longitude: 4.6313936 (E 4° 37' 53")

[Cuit Cuit](#)

Restaurant Cuisine française
2 Rue du Dr Fanton, Arles
Latitude: 43.6783400 (N 43° 40' 42")
Longitude: 4.6276591 (E 4° 37' 40")

[Gipsy Beach du Patio de Camarque](#)

Restaurant Espagnol
49 Chemin de Barriol, Arles
Latitude: 43.6674345 (N 43° 40' 3")
Longitude: 4.6114264 (E 4° 36' 41")

[Saigon Buffet](#)

Restaurant Asiatique
34 Avenue des Arches, Arles
Latitude: 43.6649070 (N 43° 39' 54")
Longitude: 4.6443489 (E 4° 38' 40")

[La péniche](#)

Restaurant Cuisine française
Quai Saint-Pierre, Arles
Latitude: 43.6804522 (N 43° 40' 50")
Longitude: 4.6244827 (E 4° 37' 28")

[Gaudina](#)

Restaurant Viandes et Grillades
13 Rue de l'Hotel de ville, Arles
Latitude: 43.6777340 (N 43° 40' 40")
Longitude: 4.6278751 (E 4° 37' 40")

[L'Oriel](#)

Restaurant Cuisine française
6 Rue du Forum, Arles
Latitude: 43.6774950 (N 43° 40' 39")
Longitude: 4.6263616 (E 4° 37' 35")

[Les Piques ou Rien](#)

Restaurant Provençal
53 Rue Condorcet, Arles
Latitude: 43.6796462 (N 43° 40' 47")
Longitude: 4.6316576 (E 4° 37' 54")

[Campanile Arles Restaurant](#)

Restaurant Cuisine française
Rue Charlie Chaplin, Arles
Latitude: 43.6648552 (N 43° 39' 53")
Longitude: 4.6335676 (E 4° 38' 1")

[Le Mistral](#)

Restaurant Cuisine française
18 Place Voltaire, Arles
Latitude: 43.6797951 (N 43° 40' 47")
Longitude: 4.6309818 (E 4° 37' 52")

[Le Vingt-Quatre](#)

Restaurant Cuisine française
24 Avenue Victor Hugo, Arles
Latitude: 43.6750753 (N 43° 40' 30")
Longitude: 4.6351479 (E 4° 38' 7")

[Le Lou Marques](#)

Restaurant Cuisine française
9, Boulevard des Lices, Arles
Latitude: 43.6748500 (N 43° 40' 29")
Longitude: 4.6286500 (E 4° 37' 43")



[Le Jardin D'ezekya](#)

Restaurant Cuisine française
13 Place Voltaire, Arles
Latitude: 43.6798664 (N 43° 40' 48")
Longitude: 4.6313486 (E 4° 37' 53")

[Logis Hôtel Le Cours](#)

Restaurant Cuisine française
10 Avenue Francois Griffeuille, Saint-Gilles
Latitude: 43.6734768 (N 43° 40' 25")
Longitude: 4.4321489 (E 4° 25' 56")

[Au wiburger](#)

Restaurant Cuisine française
9 Avenue de la Plage, Saintes-Maries-de-la-Mer
Latitude: 43.4506036 (N 43° 27' 2")
Longitude: 4.4296059 (E 4° 25' 47")

[La Pampa - Hôtel Les Arnelles](#)

Restaurant Cuisine française
Route d'Arles, Saintes-Maries-de-la-Mer
Latitude: 43.4617500 (N 43° 27' 42")
Longitude: 4.4229940 (E 4° 25' 23")

[La Table de Marius - Mas de la Fouque](#)

Restaurant Cuisine française
D38 Route du Petit, Saintes-Maries-de-la-Mer
Latitude: 43.5131812 (N 43° 30' 47")
Longitude: 4.4387900 (E 4° 26' 20")

[Brasserie des Arenes](#)

Restaurant Provençal
26 Avenue Van Gogh, Saintes-Maries-de-la-Mer
Latitude: 43.4504479 (N 43° 27' 2")
Longitude: 4.4272337 (E 4° 25' 38")

[Café de la Gare](#)

Restaurant Cuisine française
1 Boulevard Chanzy, Saint-Gilles
Latitude: 43.6736915 (N 43° 40' 25")
Longitude: 4.4329351 (E 4° 25' 59")

[L'Estelle en Camargue](#)

Restaurant Cuisine française
route du Petit-Rhone D38, Saintes-Maries-de-la-Mer
Latitude: 43.4702800 (N 43° 28' 13")
Longitude: 4.3956800 (E 4° 23' 44")

[Casa Marina](#)

Restaurant Méditerranéen
1 Avenue Gilbert Leroy, Saintes-Maries-de-la-Mer
Latitude: 43.4511329 (N 43° 27' 4")
Longitude: 4.4309527 (E 4° 25' 51")

[Rocco & Rico](#)

Restaurant Méditerranéen
31 Rue des Penitents Blancs, Saintes-Maries-de-la-Mer
Latitude: 43.4519602 (N 43° 27' 7")
Longitude: 4.4284937 (E 4° 25' 43")

[Le Bistrot du Tadorne](#)

Restaurant Provençal
Chemin Bas des Launes, Saintes-Maries-de-la-Mer
Latitude: 43.4698020 (N 43° 28' 11")
Longitude: 4.4104099 (E 4° 24' 37")

[Le Grain de Sel](#)

Restaurant Cuisine française
Avenue Commandant Jacques Y Cousteau, Saintes-Maries-de-la-Mer
Latitude: 43.4533981 (N 43° 27' 12")
Longitude: 4.4348187 (E 4° 26' 5")

Chambres d'hôtes



[Les Cyclades](#)

● Pavillon avec 1 chambre
253, Avenue Nelson mandela, Saint-Gilles
Tel : 06 77 79 95 68
Latitude: 43.6770790 (N 43° 40' 37")
Longitude: 4.4337030 (E 4° 26' 1")

Hôtels



35 hôtels à [Arles](#)
3 hôtels à [Saint-Gilles](#)
1 hôtel à [Vauvert](#)

1 hôtel à [L'Albaron](#)
36 hôtels à [Saintes-Maries-de-la-Mer](#)

