COMMUNIQUÉ DE PRESSE
ARLES EXPÉRIENCES



JUIN 2026



7 expériences immersives à Arles, entre traditions et savoir-faire

À Arles, gardians, Arlésiennes, vignerons, chefs ou éleveurs ouvrent leurs portes et partagent leur passion à travers des expériences uniques. Entre traditions, gastronomie, nature et savoir-faire, cap sur 7 rendez-vous qui invitent à une immersion authentique au cœur du territoire, à la rencontre de celles et ceux qui font vivre l'identité du Pays d'Arles et de la Camargue.

Assister au tri du bétail et dîner avec une famille de gardians

Chaque mardi soir, la famille Blanc ouvre les portes de sa manade pour partager le quotidien des gardians camarguais. Dès 17h30, les visiteurs découvrent les traditions de la manade, le travail des gardians et assistent à une démonstration de tri du bétail en chariot tracté avant de visiter l'exploitation et les rizières. À 20 heures, la soirée se poursuit autour d'un dîner camarguais servi dans l'ancienne cave à vin du domaine et préparé par la maîtresse de maison.
Dates : de mai à août selon programmation
Tarif : 40 euros adulte, 20 euros enfant de 6 à 12 ans. Gratuit pour les moins de 6 ans
www.manade-blanc.fr

Partir à la cueillette des fleurs des prés de Crau avec une fleuriste engagée

Fleuriste et productrice de fleurs sauvages, Marie Varenne accueille les amoureux de la nature au cœur des prés de Crau. A vec Fleurs d'Arles, elle développe une production de fleurs de saison inspirée du mouvement Slow Flowers. Marie fait pousser ses propres fleurs, des variétés adaptées au sol camarguais, telles que le thym, la lavande, les immortelles, mais aussi la carotte sauvage ou la sauge, pour composer des bouquets sauvages. Le temps d'une matinée, elle propose un atelier « Cueillette au jardin et composition de bouquet » mêlant découverte des fleurs locales, cueillette au jardin et création florale dans son atelier.
Dates : du printemps à l'automne
Durée : 3 heures
Tarif : 55 euros
https://fleursdarles.fr



Vivre les traditions aux côtés des Arlésiennes

Chaque été au mois de juillet, Arles célèbre son patrimoine provençal à travers deux rendez-vous : la Pegoulado et la Fête du Costume. La Pegoulado est un grand défilé populaire nocturne en costume traditionnel qui illumine et anime la ville au son des galoubets et tambourins. Dès 21 heures, gardians, Arlésiennes, groupes folkloriques et habitants défilent à la lumière des « pegos » (lampions) avant d'arriver aux arènes à 22 heures. La Fête du Costume rend hommage à l'élégance du costume d'Arlésienne. Plus de 400 participants vêtus de costumes d'époque défilent jusqu'au Théâtre Antique, où un spectacle célèbre ensuite les traditions du Pays d'Arles.
Dates : Pegoulado le 3 juillet 2026, Fête du Costume le 5 juillet 2026
Gratuit
www.arlestourisme.com

S'initier à la cuisine provençale aux côtés d'un chef Maître Restaurateur

À la tête du restaurant gastronomique L'Oriel, le chef Quentin Lepilliet propose un atelier de cuisine provençale. Pendant deux heures, les participants sélectionnent des produits du marché, réalisent un plat typique provençal comme une bourride ou encore une gardiane de taureau. Guidés par le chef Maître Restaurateur, ils apprennent les gestes, techniques et astuces avant de partager une dégustation en fin de séance.
Dates : sur demande le samedi midi
Durée : 2 heures
Tarif : sur demande pour un groupe entre 2 et 4 personnes
https://restaurantoriel.com

Découvrir les vertus du lait de jument de Camargue auprès d'une éleveuse passionnée

Caroline Maureau propose des visites personnalisées au sein de sa manade pour faire découvrir son métier d'éleveuse de juments de pure race Camargue. Elle y cultive également du Foin de Crau AOC, essentiel à la qualité du lait produit. Au programme : découverte de la manade, traite des juments, présentation des vertus du lait de jument et des cosmétiques élaborés sur place, suivie d'une dégustation de glace au lait de jument.
Dates : sur demande
Durée : 30 minutes
Tarif : 35 euros pour 4 personnes
https://laitdejumentdecamargue.fr



Créer sa cuvée avec une vigneronne dans le plus vieux mas viticole de Camargue

Le Domaine Mas de Rey propose un nouvel atelier immersif pour découvrir l'art de l'assemblage des vins. Aux côtés de Marion Cornille, vigneronne et co-gérante du domaine, les participants découvrent les secrets de la vinification, la richesse du terroir et les spécificités des cépages avant de composer leur propre cuvée selon leurs goûts.
Dates : un jeudi par mois
Durée : 2 heures
Tarif : 80 euros par personne
www.domainemasderey.com

Explorer le Rhône sauvage en canoë traditionnel avec un guide naturaliste

Avec Robinson-Canoë, Benoît Poinard invite les aventuriers à découvrir une autre facette de la Camargue : celle d'un Rhône sauvage, préservé et accessible uniquement par l'eau. À bord de canoës traditionnels en bois, les excursions se déclinent de la demi-journée à plusieurs jours, avec ou sans bivouac. Loin de l'agitation, les participants redécouvrent un fleuve et une nature sauvage, où il est possible de naviguer plusieurs jours sans croiser personne ou presque.
Dates : toute l'année sur réservation
Tarif : à partir de 50 euros la demi-journée
www.robinson-canoe.fr

Plus d'informations sur : www.arlestourisme.com