

MUSÉE DE LA LAVANDE®

PROVENCE
DEPUIS 1991

L'ART DE LA VRAIE LAVANDE



P
PROVENCE
ENJOY THE UNEXPECTED

La visite gourmande

PRÉSTATION : VISITE GUIDÉE 1H15

TARIFS : Tarif individuel : 10,30 euros ttc/personne
Tarif pro ttc de 10-19 personnes : 9,30 euros ttc/personne
Tarif pro +20 personnes : 8,30 euros ttc/personne
Pré-requi : Minimum de personnes 10 - Maximum de personnes 30

LE SUJET DE LA VISITE

Une visite thématique qui allie l'Art de la Vraie Lavande de Provence et les dégustations de spécialités. La lavande fine charme les papilles en fleurissant nos assiettes. Une source d'inspiration pour les Grands Chefs et tous visiteurs.

LES TEMPS FORTS DE LA VISITE

1. L'accueil du groupe et la remise du dépliant informatif. Les visiteurs découvrent avec le guide-expert du Musée la différence botanique entre les lavandes sauvages et endémiques de Provence et les hybrides, les lavandins. Quelle lavande utilisée en cuisine ?

😊 Selon la saison et l'organisation, cette première partie botanique peut se dérouler dans les jardins du Musée. Elle peut aussi être présentée autour de l'alambic en période de distillation du 1er juillet au 25 août.

🕒 10 minutes (+10 minutes si présentation dans les jardins)

2. En salle de projection, un très beau documentaire tourné sur le Domaine Lavandicole Le Château du Bois permet de suivre la récolte estivale de la lavande, de la coupe à la distillation pour obtenir la plus précieuse des huiles essentielles.

😊 Une vraie salle de projection de 64 places avec le grand écran permet de plonger les visiteurs dans l'univers de la lavande de Provence.

🕒 10 minutes (+10 minutes si présentation dans les jardins)

3. En salle d'exposition avec les plus belles pièces de collection, le guide raconte l'histoire de la lavande fine du 16ème siècle à nos jours. Grâce à la muséographie, les visiteurs découvrent le travail à l'ancienne de la coupe et de la distillation, l'évolution des besoins et des usages de la Lavande fine de Provence.

😊 Durant toute la visite, les visiteurs questionnent et échangent avec le guide de manière conviviale lors des 3 arrêts au niveau des pièces de collection.

🕒 30 minutes

4. La dégustation s'organise autour des spécialités* avec au menu des sablés lavande-fromage, le miel de lavande, des macarons et meringues. Ces dégustations sont accompagnées selon la saison de sirop de lavande ou iced Tea Lavande.

😊 Les boissons qui accompagnent les spécialités sont offertes. Le guide partage avec les visiteurs des fiches recettes sucrées et salées. *Les propositions de dégustations peuvent varier en fonction des saisons et de notre partenaire artisan-pâtissier La Vie en Rose qui confectionne toutes les douceurs.

🕒 15 minutes

5. La fin de la visite se déroule dans l'élégante boutique du Musée. Chaque visiteur peut sentir et tester l'huile essentielle de lavande fine, les parfums de niche et les cosmétiques bio. Les explications du guide sur la fabrication et ses conseils sur les usages dévoilent les vertus de la lavande fine et des plantes de notre belle région. Remerciements du guide.

😊 La labellisation AOP lavande de Haute Provence et la certification Bio Ecocert garantissent des produits locaux de grande qualité.

🕒 10 minutes

