

LES VISITES DU MUSÉE

Culture

Découvertes

Savoir-Faire



PRESTATION : VISITE GUIDÉE 1 HEURE

- TARIFS : Tarif individuel : 8 euros ttc/personne
Tarif Groupe 10-19 personnes : 7 euros ttc/personne
Tarif Groupe + 20 personnes : 6 euros ttc/personne
1 gratuité par tranche de 20 payants - gratuité guidé
Maximum 50 personnes par groupe

SUJET DE LA VISITE

L'Art de la Vraie Lavande en Provence sous toutes ses coutures : distillation, l'histoire du 16ème siècle à nos jours, le savoir-faire

LES TEMPS FORTS DE LA VISITE

PRESTATION : VISITE GUIDÉE 1H15

- TARIFS : Tarif individuel 10,30 euros ttc/personne
Tarif groupe 10-19 personnes : 9,30 euros ttc/personne
Tarif groupe + 20 personnes : 8,30 euros ttc/personne
1 gratuité par tranche de 20 payants - gratuité guide et chauffeur
Minimum de personne 10 - Maximum de personne 30

LE SUJET DE LA VISITE

Une visite thématique qui aborde l'éternel sujet qui fait vibrer nos cœurs l'Amour et la symbolique de la lavande dans les relations amoureuses, dans le monde entier. Une visite pleine de surprise, d'anecdotes et un filtre d'amour en fin de visite !

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.

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.

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.

4. 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.

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 utiliser en parfumerie ?

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.

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. Il dévoilera tout au long de cette visite les coutumes, le langage des couleurs, les anecdotes pour terminer sur la belle légende de la fée lavandula. Vraitable initiation symbolique de la lavande dans le langage amoureux !

4. 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.

⚠ 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.
🕒 10minutes

📺 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.
🕒 10minutes

🏰 Une visite romanesque de l'époque Romaine à aujourd'hui en passant par Casanova avec la réalisation de son filtre d'amour en fin de visite !
🕒 35minutes

🏆 La labellisation AOP lavande de Haute Provence et la certification Bio Ecocert garantissent des produits locaux de grande qualité.
🕒 10minutes



276 Route de Gordes - 84220 Coustellet - 04 90 76 91 23 - contact@museedelalavande.com

276 Route de Gordes - 84220 Coustellet - 04 90 76 91 23 - contact@museedelalavande.com

www.museedelalavande.com





MUSÉE DE LA LAVANDE
PROVENCE DEPUIS 1991

ART DE LA VRAIE LAVANDE

f i p g

MUSÉE DE LA LAVANDE
PROVENCE DEPUIS 1991

ART DE LA VRAIE LAVANDE

f i p g

La visite gourmande

PRESTATION : VISITE GUIDÉE 1H15

TARIFS : Tarif individuel : 10,30 euros/personne
Tarif pro ttc de 10 - 19 personnes : 9,30 euros/ perso
Tarif pro ttc à partir de 20 personnes : 8,30 euros/pe
Entrée offerte au guide et au chauffeur - Une gratuité
Pré-requis : Minimum 10 personnes - Max 30 person

LE SUJET DE LA VISITE

Une visite thématique qui lie l'Art de la Vraie Lavande de P
La rareté de l'eau dans les montagnes sèches provençales
une visite pleine d'échanges sur des sujets qui nous touch

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.
Leurs usages ?
Où les rencontrer ?
Comment les reconnaître ?
Comment les faire pousser ?

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.

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. Le cheminement de la visite permet
d'aborder concrètement la rareté de l'eau, les défis de
solutions et la fabuleuse histoire du mariage de l'abeille avec
la lavande.

4. 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.

PRESTATION : 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-requis : 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 ?

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.

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.

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.

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.

1. 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. 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. 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. 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 labellisation AOP lavande de Haute Provence et la certification
Bio Ecocert garantissent des produits locaux de grande qualité.
⌚ 10 minutes

276 Route de Gordes - 84220 Coustellet - 04 90 76 91 23 - contact@museedelalavande.com

276 Route de Gordes - 84220 Coustellet - 04 90 76 91 23 - contact@museedelalavande.com

www.museedelalavande.com



Je ne suis pas un robot



reCAPTCHA

Confidentialité - Conditions



ENVOYER

Accueil»ACTU DU MUSEE»LES VISITES DU MUSÉE

INSCRIPTION NEWSLETTER

Votre Email



Euro

museedelalavande.fr

MUSEE DE LA LAVANDE LUBERON- 276 Route de Gordes -CS50016- 84220 COUSTELLET

04 90 76 91 23 | [Nous contacter](#)



[Mentions légales](#) | [Conditions](#) | [Livraison / Paiement](#) | [Politique de confidentialité](#)

© 2021 - Site réalisé par  **Shop Application** - Création
site web - Logiciel E-commerce