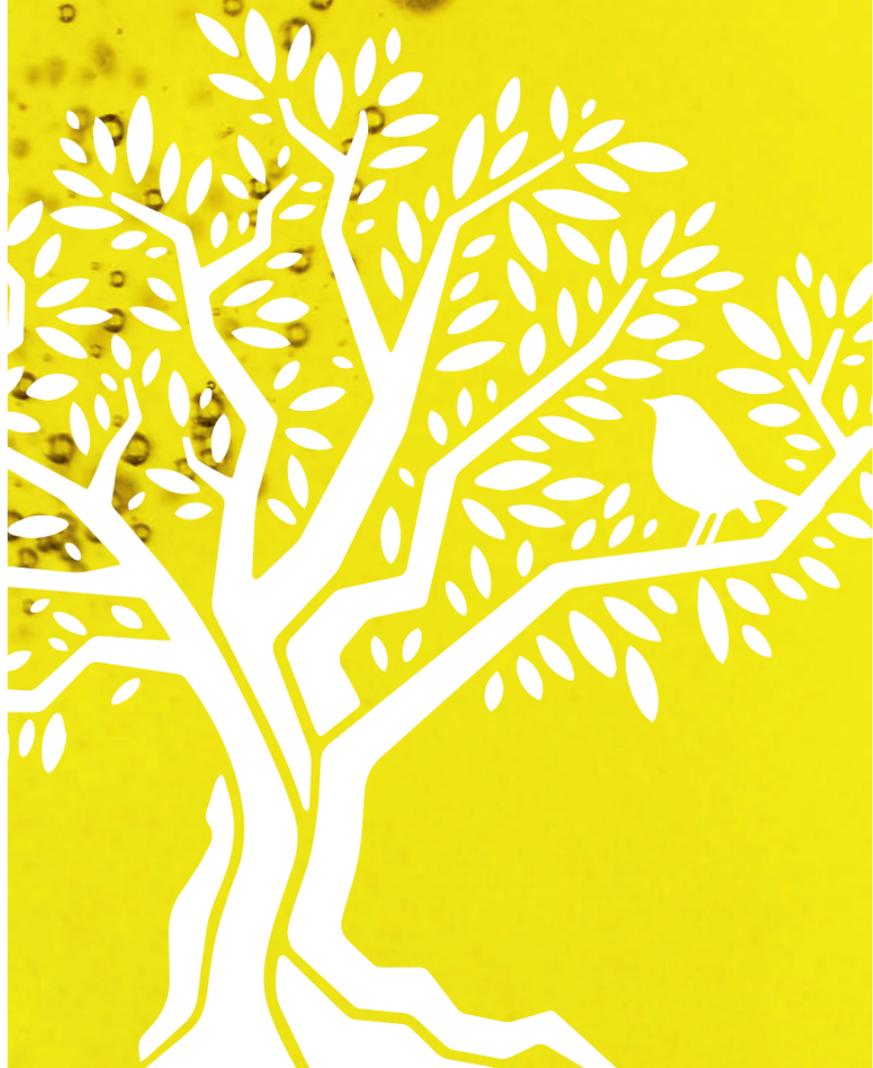


MUSÉE DE
L'HUILE
D'OLIVE

LA ROYÈRE



Produit emblématique de l'art de vivre
du pourtour méditerranéen.

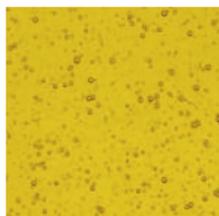
Comment élabore-t-on L'HUILE D'OLIVE ?

De la cueillette à la fabrication, des anciennes presses aux techniques d'aujourd'hui : **le musée de l'huile d'olive** vous propose un véritable voyage autour du produit phare de la cuisine méditerranéenne.

Une visite rythmée par **une mise en scène originale et des présentations multimédia**, à compléter par le domaine viticole, en Luberon.

*From picking to manufacturing, old presses to new technologies : **the museum of olive oil** offers a real trip around the flagship product of mediterranean cuisine.*

*Enjoy an entertaining visit **featuring original staging and multimedia presentations**, and finish your tour with a discovery of our Luberon wine estate next door.*



MUSÉE DE L'HUILE D'OLIVE • LA ROYÈRE

375, route de la Sénancole • 84580 OPPÈDE • France
+33 (0)4 90 76 87 76 • info@museehuildolive.com
www.museehuildolive.com

Ouvert de 9 à 18 heures tous les jours de mai à octobre,
fermé le dimanche de novembre à avril

Parking gratuit • Boutique • Audioguides • Handi-accessible
Visites guidées français et anglais sur réservation

ACCUEIL SPÉCIFIQUE POUR LES GROUPES

 @museehuildolive 