

MUSÉE DE L'HUILE D'OLIVE

LA ROYÈRE

Le Domaine de la Royère est une propriété familiale exploitée depuis 1988 par Anne et Jean-Pierre Hugues.

C'est à Oppède, entre Avignon et Apt, que nous élaborons des vins rouges, rosés et blancs AOP Luberon et IGP Vaucluse avec des cépages typiques de la vallée du Rhône.



Depuis les années 2000, nous cultivons 6 hectares d'oliviers pour produire une huile vierge issue de la variété Aglandau. Le Musée de l'Huile d'Olive présente cette culture ancestrale en Provence.

L'ensemble du domaine est en conversion vers l'agriculture biologique.



LE MUSÉE DE L'HUILE D'OLIVE

Qu'allez-vous y découvrir ? De la cueillette à la fabrication, des anciennes presses aux techniques d'aujourd'hui, le musée de l'huile d'olive propose aux visiteurs un véritable voyage autour du produit phare de la cuisine méditerranéenne. L'histoire, la fabrication et l'utilisation de l'huile d'olive à travers le temps y sont dévoilés.

L'espace de 300 m² a été spécialement aménagé. La scénographie originale mêle plus de 1000 objets chinés et outils de moulinsiers en provenance de tout le pourtour Méditerranéen.

« Nous avons voulu que ce musée rassemble tous les éléments d'art et de tradition populaire concernant l'huile d'olive » explique Jean-Pierre Hugues, créateur du musée de l'huile d'olive.

« Le parcours a été pensé avec les attentes d'aujourd'hui. Il est riche de supports d'information multimédia ».



MUSÉE DE L'HUILE D'OLIVE • LA ROYÈRE

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

Ouvert tous les jours de 9 à 18 heures (du lundi au samedi de novembre à avril)

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

ACCUEIL SPÉCIFIQUE POUR LES GROUPES

Facebook icon @museehuledolive Instagram icon