

Carnet de route

IDEE SEJOUR

2 JOURS / 1 NUIT

Cultivez l'art de vivre au pays de la lavande

Plongez dans un voyage au cœur des Alpes de Haute Provence, où la lavande, véritable star du territoire, vous invite à une expérience immersive et authentique. Découvrez des paysages enchanteurs et partez à la rencontre de passionnés qui perpétuent des savoir-faire ancestraux. Une escapade qui éveille les sens et célèbre l'art de vivre provençal, entre senteurs enivrantes et saveurs gourmandes.

Un circuit à vivre en couple, du printemps à l'automne, adaptable à vos envies pour une parenthèse de détente et de découvertes.

Laissez-vous séduire par cet itinéraire qui célèbre les trésors naturels et culturels des Alpes de Haute Provence. Une ode à l'art de vivre et à l'authenticité !

Table des matières

Informations pratiques	1
Programme	2
Jour 1 : Les splendeurs du plateau de Valensole.....	3
Jour 2 : Forcalquier et mané, entre senteurs et patrimoine	6

Informations pratiques

En quête d'art de vivre ? ce séjour propose une expérience immersive et authentique autour de la lavande, dont le **plateau de Valensole** est l'un des joyaux des Alpes de Haute Provence. Mondialement connu pour ses paysages de lavande à perte de vue, il offre un spectacle saisissant, changeant au fil des saisons. Entre l'or des blés et le bleu intense des lavandes en juillet, l'ocre des terres en hiver et les amandiers en fleurs au printemps, chaque instant y est une carte postale vivante. De la boutique-musée de l'Occitane en Provence au musée Artémisia en passant par les jardins de Salagon, tout un réseau de lieux révèle les secrets de cette plante emblématique.

Plus d'infos : <https://www.tourisme-alpes-haute-provence.com/grands-espaces-naturels/plateau-de-valensole/>

Ce séjour est aussi adossé à la **Route des Saveurs et des Senteurs®**, un collectif d'entreprises artisanales et industrielles dans les Alpes de Haute Provence ayant à cœur de partager leur identité, leurs valeurs et leurs savoir-faire en faisant visiter leurs locaux de fabrication.

Plus d'infos : <https://www.tourisme-alpes-haute-provence.com/routes-touristiques/la-route-saveurs-et-senteurs/>

Programme

Jour 1 : Les splendeurs du plateau de Valensole

Départ à Manosque

Commencez votre périple à Manosque, cette cité provençale empreinte de charme et d'histoire. Arpentez son centre historique aux ruelles pittoresques, puis grimpez sur le Mont d'Or pour admirer une vue panoramique exceptionnelle.

Plongez dans l'univers de L'OCCITANE en Provence.

Embarquez pour un voyage unique au cœur de la Manufacture lors d'une visite guidée immersive, interactive et artistique. Pas à pas, suivez les étapes de fabrication des soins iconiques en jouant avec les textures et les senteurs.

Expérience « Irresistible » : Profitez d'un soin au cœur de la boutique, une parenthèse de mieux-être pensée par les experts du Spa L'Occitane en Provence.

Déjeuner gastronomique à Manosque : Dans un cadre sobre, feutré et convivial, laissez-vous séduire par les saveurs de la cuisine créative du chef Pierre Grein.

Cap sur le plateau de Valensole

Célèbre pour ses vastes champs de lavande, le plateau de Valensole est un joyau naturel qui émerveille par ses couleurs changeantes et son océan d'arômes. Découvrez le Domaine Les Grandes Marges, où Françoise et Alex Jaubert vous transmettront leur passion pour la lavande et leurs créations artisanales.

Expérience « Irresistible » : Offrez-vous un massage bien-être en pleine nature, pour une relaxation totale dans ce cadre enchanteur.

Pause gourmande chez APIOR

Terminez la journée en douceur en visitant cette confiserie artisanale. Découvrez la fabrication de bonbons au miel de lavande et dégustez des créations savoureuses comme la célèbre Mielline.

Soirée dans un hébergement de charme

Choisissez entre l'élégance de La Bonne Etape**** à Château-Arnoux ou l'atmosphère bucolique du Jas de Péguier à Châteauneuf-Val-Saint-Donat. Profitez d'un dîner raffiné mettant à l'honneur les saveurs locales et dégustez l'art de vivre Provençal.

Jour 2 : Forcalquier et Mane, entre senteurs et patrimoine

Forcalquier, cité des parfums et des saveurs

Explorez cette ville de caractère, ses ruelles vivantes et ses ateliers d'artisans. Ne manquez pas l'incontournable Artemisia Museum, au sein du Couvent des Cordeliers, pour un voyage captivant dans l'univers des plantes aromatiques.

Expérience « Irresistible » : Devenez parfumeur d'un jour ! À l'Université Européenne des Senteurs et des Saveurs, créez un parfum unique, guidé par un expert. Vous repartirez avec une création qui vous ressemble.

Déjeuner bucolique à Mane

Installez-vous à La Reine des Prés, une ferme rénovée où les chefs revisitent avec créativité les produits locaux. Notre coup de cœur : le nougat de chèvre et la tarte au citron.

Flânerie au Prieuré de Salagon

Entrez dans ce lieu unique où histoire et botanique se mêlent. Les jardins thématiques vous feront voyager dans le temps, et les expositions vous plongeront dans les liens entre nature et culture.

Expérience « Irresistible » : En août, assistez à une lecture du ciel dans ce cadre enchanteur, animée par des médiateurs de Saint-Michel-L'Observatoire.

Clôturez par une touche locale

Avant de repartir, visitez la Maison des Produits de Pays. Un véritable concentré de saveurs et d'artisanat, idéal pour prolonger chez vous le souvenir de cette escapade.

Suggestion personnalisée : prolongez votre séjour ou complétez celui-ci au gré de vos envies, à la rencontre d'autres producteurs, distillateurs et artisans de la Route Saveurs & Senteurs®, qui partagent avec passion leur savoir-faire ancestral (à retrouver dans votre carnet de voyage).

Jour 1 : Les splendeurs du plateau de Valensole

Départ à Manosque

Commencez votre périple à Manosque, cette cité provençale empreinte de charme et d'histoire. Arpentez son centre historique aux ruelles pittoresques, puis grimpez sur le Mont d'Or pour admirer une vue panoramique exceptionnelle.

Comment venir à Manosque : <https://www.tourisme-manosque.fr/je-prepare/comment-venir-a-manosque/>

Office de Tourisme et des Congrès du Pays de Manosque : <https://www.paysdemanosque.com/>

Bureau d'Information Touristique de Manosque

Place de l'Hôtel de ville 04100 Manosque

Tel : 04 92 72 16 00 / manosque@paysdemanosque.com

Tour du Mont d'Or : https://www.tourisme-alpes-haute-provence.com/visites-et-musees/5627400_site-et-monument-historique-manosque-tour-du-mont-dor/

Chemin du Mont d'Or, Esplanade Yves Raymondo 04100 Manosque

Tel : 04 92 72 16 00 / manosque@paysdemanosque.com

Ouverture toute l'année. Accès libre.

Plongez dans l'univers de L'OCCITANE en Provence.

Embarquez pour un voyage unique au cœur de la Manufacture lors d'une visite guidée immersive, interactive et artistique. Pas à pas, suivez les étapes de fabrication des soins iconiques en jouant avec les textures et les senteurs.

L'Occitane en Provence : <https://fr.loccitane.com/visite-usine-loccitane-manosque>

Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®

Chemin Saint-Maurice, Zone industrielle Saint-Maurice, 04100 Manosque

Tel : 04 92 70 32 08 / reservations.visites@loccitane.com

Ouverture : 7j/7 d'avril à octobre. Le reste de l'année : du lundi au samedi.

Tarif Adulte : 6 € (Gratuit pour les moins de 13 ans). Réservation obligatoire.

À Manosque, découvrez l'univers de L'Occitane en Provence et son savoir-faire autour des produits de beauté, de soin et de bien-être inspirés par la nature. Au cœur de la manufacture historique, une visite immersive dévoile les étapes de fabrication des soins iconiques, entre textures et senteurs, avant de prolonger l'expérience dans une boutique dédiée à l'art de vivre provençal.

Expérience « Irresistible » : Profitez d'un soin au cœur de la boutique, une parenthèse de mieux-être pensée par les experts du Spa L'Occitane en Provence.

L'Occitane en Provence, la Boutique : <https://fr.loccitane.com/visite-usine-loccitane-manosque#booxi>

Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®

Chemin Saint-Maurice, Zone industrielle Saint-Maurice, 04100 Manosque

Tel : 04 92 70 32 08

Ouverture : 1er septembre au 1er juin : lundi au samedi : 10h à 19h et dimanche : 10h à 18h

1er juin au 31 août : lundi au samedi : 9h à 19h et dimanche 10h à 18h

Tarif Adulte : à partir de 25 € (soins Masterclass et Consultation visage gratuits). Réservation obligatoire.

Déjeuner gastronomique à Manosque : Dans un cadre sobre, feutré et convivial, laissez-vous séduire par les saveurs de la cuisine créative du chef Pierre Grein.

Restaurant Pierre Grein : <https://restaurantpierregrein.fr/>

180 avenue Ryckebusch 04100 Manosque

Tel : 04 92 72 41 86 / contact@restaurantpierregrein.fr

Ouverture : du mardi au samedi : 12h à 13h30. Réservation obligatoire.

Cap sur le plateau de Valensole

Célèbre pour ses vastes champs de lavande, le plateau de Valensole est un joyau naturel qui émerveille par ses couleurs changeantes et son océan d'arômes. Découvrez le **Domaine Les Grandes Marges**, où Françoise et Alex Jaubert vous transmettront leur passion pour la lavande et leurs créations artisanales.

Plateau de Valensole : <https://www.tourisme-alpes-haute-provence.com/grands-espaces-naturels/plateau-de-valensole/>

Comment venir à Valensole : <https://www.valensole.fr/tourisme/venir-et-sejourner-a-valensole/>

Bureau d'Information Touristique de Valensole : <https://www.paysdemanosque.com/destination-valensole.html>

8 boulevard Frédéric Mistral, 04210 Valensole

Tel : 04 92 74 90 02 / valensole@paysdemanosque.com

Ouvert d'avril à septembre. Permanence téléphonique d'octobre à mars.

Domaine Les Grandes Marges : <https://www.lesgrandesmarges.com/>

Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®

4980 Route de Manosque, 04210 Valensole

Tel : 04 92 74 81 13 / contact@lesgrandesmarges.com

Ouverture de juin à août tous les jours de 9h à 19h, de septembre à décembre du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Fermé le dimanche et lundi.

Expérience « Irresistible » : Offrez-vous un massage bien-être en pleine nature, pour une relaxation totale dans ce cadre enchanteur.

Domaine Les Grandes Marges, massages bien-être : <https://www.lesgrandesmarges.com/les-massages>

Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®

4980 Route de Manosque, 04210 Valensole

Tel : 04 92 74 81 13 / contact@lesgrandesmarges.com

Uniquement sur réservation : 06 37 03 35 57

Les saveurs de la terre provençale. Découvrez l'histoire et le savoir-faire d'une famille de producteurs-récoltants engagée depuis quatre générations pour préserver l'authenticité des terroirs de Provence. En Agriculture Biologique, le Domaine Les Grandes Marges cultive olives, amandes, raisin, lavande, lavandin et immortelle, et produit également du vin, en valorisant ses récoltes en une diversité de saveurs et de senteurs provençales.

Pause gourmande chez APIOR

Terminez la journée en douceur en visitant cette confiserie artisanale. Découvrez la fabrication de bonbons au miel de lavande et dégustez des créations savoureuses comme la célèbre Mielline.

Apior : <https://apior.fr/>

Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®

275 Route de Manosque 04210 Valensole

Tel : 04 92 74 82 35 / contact@apior.fr

Ouverture toute l'année mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 8h à 16h30. Fermé le lundi et les week-ends. Fermetures exceptionnelles 1er janvier, Lundi de Pâques, Jeudi de l'Ascension, Lundi de Pentecôte, 1er mai, 8 mai, 14 juillet, 15 août, 1er novembre, 11 novembre et 25 décembre.

Visite de l'entreprise pour découvrir les secrets de fabrication des confiseries (réservation par téléphone). Boutique de vente directe : accueil et dégustation des produits lors de votre passage.

Découvrez le savoir-faire artisanal d'Apior, spécialiste des bonbons et pâtisseries au miel, élaborés selon des recettes généreuses et des méthodes traditionnelles. Parmi ses spécialités, la Mielline, bonbon emblématique de la maison depuis sa création, renferme un cœur fondant composé de 30 % de miel. Pain d'épices, croquants aux amandes, sablés et autres gourmandises au miel de lavande complètent cette découverte des saveurs de Haute-Provence.

Soirée dans un hébergement de charme

Choisissez entre l'élégance de **La Bonne Etape****** à Château-Arnoux ou l'atmosphère bucolique du **Jas de Péguier** à Châteauneuf-Val-Saint-Donat.

Profitez d'un dîner raffiné mettant à l'honneur les saveurs locales et dégustez l'art de vivre Provençal.

Hôtel La Bonne Etape : <https://bonneetape.com/>

Chemin du Lac 04160 Château-Arnoux-Saint-Auban

Tel : 04 92 64 00 09 / contact@bonneetape.com

Ouverture : de février à novembre mercredi, jeudi, vendredi et les week-ends.

Jas de Péguier : <http://www.jasdepeguier.fr/>

04200 Châteauneuf-Val-Saint-Donat

Tel : 04 92 62 53 33 / jasdp@orange.fr

Ouverture : du 25/02 au 30/11 tous les jours.

Jour 2 : Forcalquier et mané, entre senteurs et patrimoine

Forcalquier, cité des parfums et des saveurs

Explorez cette ville de caractère, ses ruelles vivantes et ses ateliers d'artisans. Ne manquez pas l'incontournable **Artemisia Museum**, au sein du Couvent des Cordeliers, pour un voyage captivant dans l'univers des plantes aromatiques.

Comment venir à Forcalquier : <https://www.haute-provence-tourisme.com/fr/comment-venir-et-se-deplacer/>

Office de Tourisme communautaire Forcalquier Haute-Provence : <https://www.haute-provence-tourisme.com>

13 place du Bourguet 04300 Forcalquier

Tel : 04 92 75 10 02 / bienvue@haute-provence-tourisme.com

Découvrir Forcalquier : <https://www.tourisme-alpes-haute-provence.com/villes-et-villages/forcalquier/>

Musée Artemisia Museum : <https://www.artemisia-museum.fr/>

Couvent des Cordeliers 04300 Forcalquier

Tel : 04 92 72 50 68 / communication@uess.fr

Plein tarif : 7€

Expérience « Irresistible » : Devenez parfumeur d'un jour ! À l'Université Européenne des Senteurs et des Saveurs, créez un parfum unique, guidé par un expert. Vous repartirez avec une création qui vous ressemble.

Atelier du Parfumeur : <https://artemisia-museum.mapado.com/event/648926-atelier-du-parfumeur>

La CITE Saveurs & Senteurs

Couvent des Cordeliers 04300 Forcalquier

Tel : 04 92 72 50 68 / communication@uess.fr

Durée : 2 heures. Tarif : 50 €. Réservation obligatoire.

Déjeuner bucolique à Mane

Installez-vous à **La Reine des Prés**, une ferme rénovée où les chefs revisitent avec créativité les produits locaux. Notre coup de cœur : le nougat de chèvre et la tarte au citron.

Comment venir à Mane : <https://www.tourisme-alpes-haute-provence.com/villes-et-villages/villages-cites-de-caractere/mane/>

Bureau d'Information Touristique de Mane : <https://authentiquehauteprovence.fr/>

Place de l'église, 04300 Mane

Tel : 09 72. 16 61 20 / mane@authentiquehauteprovencepaysdebanon.fr

La Reine des Prés

Domaine de Pitaugier 04300 Mane

Tel : 04 92 72 48 29 / contact@lareinedespresmane.com

Ouverture : toute l'année mardi, mercredi, jeudi, vendredi et week-ends. Fermé dimanche soir et lundi.

Flânerie au Prieuré de Salagon

Entrez dans ce lieu unique où histoire et botanique se mêlent. Les jardins thématiques vous feront voyager dans le temps, et les expositions vous plongeront dans les liens entre nature et culture.

Salagon, musée et jardins : <https://www.musee-de-salagon.com/accueil>

Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®

Prieuré de Salagon, 04300 Mane

Tel : 04 92 75 70 50 / info-salagon@le04.fr

Un voyage au cœur des plantes de Haute-Provence. Au cœur d'un ancien prieuré médiéval classé Monument historique, Salagon invite à explorer les liens entre l'homme et le monde végétal. Ses remarquables jardins ethnobotaniques, qui rassemblent 1 700 plantes, dévoilent notamment un jardin des simples, un jardin médiéval, un jardin des senteurs et un jardin consacré aux flores des cinq continents. Une découverte enrichie par les expositions, le parcours archéologique et les visites guidées.

Expérience « Irresistible » : En août, assistez à une lecture du ciel dans ce cadre enchanteur, animée par des médiateurs de Saint-Michel-L'Observatoire.

Salagon, musée et jardins, temps forts – Salagon en soirée : <https://www.musee-de-salagon.com/bienvenue-a-salagon/nos-temps-forts>

Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®

Tel : 04 92 75 70 50 / info-salagon@le04.fr

Ouverture jusqu'à 22h, visites guidées, animations et lectures du ciel étoilé. Mardis et jeudis du 15 juillet au 21 août.

En août, tous les mercredis à 21h, un médiateur ou une médiatrice du centre d'astronomie voisin de Saint-Michel-L'Observatoire vient animer une lecture du ciel dans le cadre enchanteur des jardins.

Clôturez par une touche locale

Avant de repartir, visitez la **Maison des Produits de Pays**. Un véritable concentré de saveurs et d'artisanat, idéal pour prolonger chez vous le souvenir de cette escapade.

Maison de Produits de Pays : https://www.tourisme-alpes-haute-provence.com/plaisirs-gourmands/maisons-de-produits-de-pays/4594845_alimentation-mane-maison-des-produits-de-pays/

Route de Salagon, RD 4100, 0300 Mane

Tel : 04 92 75 37 60 / maisondeproduits.hauteprovence@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année, tous les jours.

Suggestion personnalisée : prolongez votre séjour ou complétez celui-ci au gré de vos envies, à la rencontre d'autres producteurs, distillateurs et artisans de la **Route Saveurs & Senteurs®**, qui partagent avec passion leur savoir-faire ancestral.

Jour 1 : Splendeurs du plateau de Valensole

A proximité de Manosque :

Ciriers de Provence : <https://ciriersdeprovence.com/>

Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®

5 rue du Roussillon – ZA Bastides Blanches 04220 Sainte-Tulle

Tel : 04 92 79 72 67 / contact@ciriersdeprovence.com

Ouverture : toute l'année tous les jours.

L'art des senteurs provençales. Poussez les portes de l'atelier des Ciriers de Provence et découvrez les secrets du métier de cirier d'art. De la conception à la fabrication, plongez au cœur des savoir-faire artisanaux qui donnent naissance aux bougies et parfums d'ambiance. Une immersion sensorielle prolongée par la découverte de créations aux délicates senteurs de Provence dans la boutique.

Ecomusée l'Olivier : <https://www.territoire-provence.com/eco-musee-de-lolivier/>

Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®

RD13 – Ancienne route de Forcalquier 04130 Volx

Tel : 04 92 72 66 91 / contact@ecomusee-olivier.com

Au cœur des traditions de Haute-Provence Plongez dans l'univers fascinant de l'olivier en Haute-Provence, arbre emblématique aux multiples usages. À travers des outils interactifs et audiovisuels, découvrez sa culture, la récolte des olives et la fabrication de l'huile d'olive, mais aussi les traditions et savoir-faire qui ont façonné son histoire : mythologie, savonnerie traditionnelle ou encore utilisation de l'huile pour l'éclairage.

Terre d'Oc : <https://www.terredoc.com/fr/>

Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®

ZA la Tranche – 04180 Villeneuve

Tel : 04 92 79 40 30 / contact@terredoc.com

Ouverture du lundi au samedi de 9h30 à 18h30

Né du talent des femmes. Entrez dans l'univers de Terre d'Oc, entreprise engagée qui imagine et fabrique des produits bio et éthiques autour des senteurs et des saveurs : thés, infusions, huiles essentielles, parfums d'intérieur et soins pour le corps. Une découverte qui permet aussi de comprendre les engagements d'une Entreprise à Mission profondément ancrée dans l'éco-conception, le commerce équitable, les filières bio-éthiques et la valorisation du talent des femmes.

Scaramouche, artisan glacier : <https://glaces-scaramouche.com/>

Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®

Route des Alpes 04700 La Brillanne

Tel : 09 80 42 95 82 / contact@glaces-scaramouche.com

Ouverture : du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h30

Les glaces Scaramouche sont rapidement devenues incontournables dans la région et renommées dans toute la France (entreprise classée par TripAdvisor en 2014 parmi les 10 premiers glaciers français). Glaces, sorbets et pâtisseries glacées Scaramouche ravissent les papilles de petits et grands !

Perl'amande : <https://www.nuts-family.com/fr/>

Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®

185 chemin du Thuve 04700 Oraison

Tel : 04 86 90 90 80 / boutique@sofalip.fr

Ouverture du lundi au vendredi : 10h-12h et 14h-18h

Visite d'usine tous les mardis et jeudis à 10h, sur réservation auprès des offices de tourisme de Manosque et Oraison. Boutique – Vente directe & Dégustation

Le goût authentique des fruits secs. Découvrez le savoir-faire ancestral de Perl'Amande, transmis depuis 1920 : des amandes crues délicatement broyées à froid à la meule de pierre pour préserver toute leur saveur. Pâtes d'amande, purées, tartinades et boissons végétales sont élaborées à partir de fruits secs 100 % bio, dans le respect d'un savoir-faire français récompensé par le label Entreprise du Patrimoine Vivant.

François Doucet Confiseur : <https://www.francois-doucet.com/>

Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®

560, avenue de Traversetolo, Zone artisanale 04700 Oraison

Tel : 04 92 78 63 61 / magasin@francois-doucet.com

Ouverture : lundi, mardi, jeudi et vendredi de 10h30 à 18h, mercredi et samedi de 10h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h. Fermé le dimanche.

Fermetures exceptionnelles lundi de Pâques, jeudi de l'Ascension, lundi de Pentecôte, 1er mai, 8 mai, 1er novembre, 11 novembre et 25 décembre.

La tradition gourmande de Provence. Entrez dans l'univers gourmand de François Doucet Confiseur, entreprise artisanale et Entreprise du Patrimoine Vivant depuis plus de 50 ans. Découvrez un savoir-faire d'exception autour des pâtes de fruits et chocolats enrobés, élaborés dans le respect des terroirs, des recettes traditionnelles et d'une démarche engagée pour la qualité, la naturalité et l'environnement.

A Valensole :

Terres de Bonaventure : <https://provence-huile-olive.fr/fr/>

Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®

567 chemin de la colle, Route d'Oraison 04210 Valensole

Tel : 06 27 11 52 48 / contact@bonaventure.bio

Ouverture : toute l'année, de 9h30 à 12h30 et de 15h à 18h. Fermé le dimanche.

Visite gratuite avec dégustation et boutique de vente directe

Juin-juillet : démonstration de distillation de lavande. Septembre-octobre : visite commentée du moulin à huile en activité

Trois générations au cœur des savoir-faire provençaux. Découvrez une ferme familiale où se conjuguent oliviers, lavande et plantes aromatiques. Huile d'olive, huiles essentielles de lavande et d'hélichryse, thym, safran, amandes, miel et truffes sont produits sur place, dans le respect de l'Agriculture Biologique.

La Maison de la Pistache : <https://www.pistaches.com/>

Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®

469 Route d'Oraison, 04210 Valensole

Tel : 04 65 69 00 52 / valensole@pistaches.com

Venez découvrir une vaste collection de variétés de Pistachiers issues de tous les pays producteurs de l'arbre d'Or. Une grande baie vitrée s'ouvre sur un atelier de fabrication de glaces à la pistache à déguster sur place ou à emporter. La boutique propose tout un univers gourmand autour de la pistache.

Du monde à la Provence : <https://www.dumondealaprovence.com/>

Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®

67 rue des entreprises 04210 Valensole

Tel : 0492749807 / boutique@dumondealaprovence.com

Ouverture : du mardi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h00 à 17h30

La Provence au naturel. À Valensole, découvrez le savoir-faire de Du Monde à la Provence, entreprise familiale spécialisée dans la création de cosmétiques naturels et bio. Inspirés des traditions provençales et enrichis d'ingrédients venus du monde entier, savons, soins pour le visage, le corps et les cheveux célèbrent une approche authentique et sensorielle de la beauté.

Jour 2 : Forcalquier et Mane, entre senteurs et patrimoine

A proximité de Château-Arnoux et Châteauneuf-Val-Saint-Donat :

Les Comtes de Provence : <https://www.comtes-de-provence.fr/>

Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®

11 Espace Saint Pierre 04310 Peyruis

Tel : 0492332300 / comtesdeprovence@agronovae.com

Ouverture : boutique ouverte du lundi au vendredi de 9h à 17h

Visitez la manufacture les mardis à 9h30 (de mai à octobre sauf en août). Uniquement sur réservation ;

Durée de la visite : 1h – Tarif : 2€

Découvrez le savoir-faire d'AGRO'NOVAE, manufacture familiale et Entreprise du Patrimoine Vivant, spécialisée depuis 1986 dans la création de spécialités à base de fruits. Confitures, compotes et confits culinaires célèbrent les saveurs de Provence à travers des recettes traditionnelles revisitées avec créativité, naturalité et qualité. Une découverte gourmande au cœur des savoir-faire agroalimentaires des Alpes-de-Haute-Provence.

Lothantique : <https://www.lothantique.com/>

Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®

7 espace Saint-Pierre – 04310 Peyruis

Tel : 0492686031 / boutique@lothantique.com

Ouverture : Lundi au jeudi : 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30. Vendredi : 8h30 à 12h30

Entrez dans l'univers de Lothantique, maison provençale centenaire qui perpétue un savoir-faire inspiré par la nature et la flore méditerranéenne. Découvrez des cosmétiques, parfums et produits de bien-être fabriqués en France, essentiellement en Provence, à partir d'ingrédients naturels ou bio soigneusement sélectionnés. Une immersion au cœur des senteurs de Provence, entre tradition, qualité et engagement durable.

Domaine Salvator : <https://domainesalvator.fr/fr/>

Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®

04190 Les Mées

Tel : 04 92 34 87 71 / moulin@domainesalvator.fr

Ouverture : mardi au samedi : 9h30-12h et 14h-18h

Venez découvrir le domaine : visite, dégustations gratuite et boutique de vente directe.

L'excellence de l'huile d'olive de Provence. Depuis 1902, quatre générations d'oléiculteurs se transmettent le savoir-faire du Domaine Salvator. Découvrez des huiles d'olive d'exception, entre respect des traditions et créativité contemporaine, et laissez-vous séduire par des cuvées reconnues pour leur qualité, dont la Cuvée Paradis, médaillée d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2024.

A proximité de Forcalquier :

Le Moulin de la Cascade : <https://producteur-fabricant.moulin-cascade-huile.com/>

Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®

Route de Sigonce 04700 Lurs

Tel : 04 92 79 18 12 / lemoulinde lacascade04@gmail.com

Ouverture du Moulin : toute l'année sur rendez-vous (0623271859)

Ouverture de la boutique « Chez Justine » : avril à octobre : tous les après-midis du lundi au dimanche de 14h à 18h, novembre à mars : sur rendez-vous

L'huile d'olive au cœur du terroir. Découvrez un savoir-faire oléicole familial transmis depuis quatre générations sur les coteaux de Lurs. Au cœur de 25 hectares d'oliviers cultivés en Agriculture Biologique, le moulin maîtrise chaque étape, de la récolte à la mise en bouteille. Une production locale et authentique qui préserve toute la fraîcheur et les qualités de l'huile d'olive de Haute-Provence.

A Forcalquier :

Biscuiterie de Forcalquier : <https://www.territoire-provence.com/forcalquier/>

Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®

28 avenue Saint-Promasse, 04300 Forcalquier

Tel : 09 67 22 66 36 / lafabrique@biscuiterie-forcalquier.com

Ouverture : lundi : 10h à 18h30, mercredi à samedi : 10h à 12h30 et 14h à 18h30

De délicieux effluves vous mèneront tout droit à la Biscuiterie de Forcalquier avant même que vous n'ayez aperçu le joli bâtiment en pierres qui l'abrite. Là, tous les incontournables de Provence n'attendent que votre gourmandise : macarons aux amandes, croquants, navettes... A travers la grande baie vitrée, vous pourrez observer les savoir-faire de celles et ceux qui confectionnent ces biscuits provençaux à partir de farines locales rigoureusement sélectionnées.

Distilleries et Domaines de Provence : <https://www.distilleries-provence.com/fr/>

Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®

9 Avenue Saint-Promasse, 04300 Forcalquier

Tel : 09 50 63 24 77 / boutique@distilleries-provence.com

Ouverture : du lundi au samedi. Accès libre.

Visitez la boutique et dégustez, avec modération, des produits au bon goût de Provence.

Un espace muséal dédié à l'histoire de l'entreprise permet d'en apprendre plus sur les secrets de fabrication.

L'histoire de Distilleries et Domaines de Provence a commencé en 1898, à Forcalquier, en Haute Provence. Le Pastis Henri Bardouin, l'Absente, le RinQuinQuin, le Gin XII... autant de noms qui résonnent sur les meilleurs zincs et tables de France, mais aussi dans les shakers des bartenders les plus branchés de la planète. Aujourd'hui, les apéritifs et spiritueux des Distilleries et Domaines de Provence sont vendus dans plus de 80 pays.

La Place aux herbes : <https://www.laplaceauxherbes-forcalquier.com/>

Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®

Place Saint-Michel 04300 Forcalquier

Tel : 07 67 64 05 03 / laplaceauxherbesforca@gmail.com

Ouverture : lundi : 8h30-16h, mercredi (d'avril à décembre) : 10h-13h et 15h-18h, jeudi (d'avril à décembre) : 15h-18h, vendredi : 10h-13h et 15h-18h, samedi : 10h-13h et 15h-18h

Les plantes de Haute-Provence au naturel. Poussez la porte de cette boutique collective réunissant six cueilleuses et productrices locales et découvrez les secrets de l'herboristerie. Tisanes sur mesure, hydrolats, huiles essentielles, savons, baumes et préparations de plantes aromatiques et médicinales révèlent toute la richesse des savoir-faire et des senteurs de Haute-Provence.

A Mane :

Ciel d'Azur : <https://www.cieldazur.com/>

Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®

ZA de Pitaugier 04300 Mane

Tel : 04 92 74 63 40 / contact@cieldazur.com

Ouverture : lundi au vendredi : 14h – 18h30

Visitez la boutique d'usine et découvrez les produits bons pour la peau et pour la nature. L'accueil et le conseil sont assurés par la responsable boutique qui est naturopathe.

Les bienfaits de l'Aloé Bio. Découvrez le savoir-faire de Ciel d'Azur Labs, spécialiste des produits d'hygiène et cosmétiques bio pour le visage, le corps et les cheveux, ainsi que des boissons santé. L'entreprise maîtrise toute la filière de l'Aloé Bio et Équitable, de sa culture jusqu'aux produits finis, et s'appuie sur une serre de recherche agronomique pour faire progresser les connaissances sur les Aloès.

Collines de Provence : <https://www.collinesdeprovence.com/>

Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®

Parc de Pitaugier 04300 MANE

Tel : 04 92 76 69 02 / vpc@collinesdeprovence.fr

Ouverture : lundi au vendredi : 10h30-12h30 et 14h-18h, samedi : 10h30-13h et 14h-18h

L'artisanat au cœur des senteurs. Entrez dans les ateliers de Collines de Provence, à Mane, et découvrez un savoir-faire artisanal qui perpétue les gestes précis d'une tradition séculaire. De la composition des parfums au coulage des bougies, en passant par l'habillage des verres et la finition des produits, chaque étape est réalisée à la main pour magnifier les senteurs de la nature et l'authenticité de la Provence.

Cueilleurs de douceurs : <https://www.cueilleurdedouceurs.fr/>

Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®

11 Z.A. de Pitaugier 04300 Mane

Tel : 04 92 74 68 85 / contact@cueilleurdedouceurs.fr

Ouverture : mardi au vendredi de 14h00 à 18h30, juin/juillet/août : du lundi au vendredi de 14h00 à 19h00

Visites gratuites de l'atelier sur rendez-vous téléphonique. Dégustation et vente directe à la boutique.
Des sirops aux fruits, tout simplement. Découvrez le savoir-faire de Cueilleur de Douceurs, reconnu par le titre de Maître Artisan Siropier depuis 2021. Élaborés exclusivement à partir de fruits mûrs pressés à froid et de matières premières soigneusement sélectionnées, ces sirops bannissent arômes ajoutés, conservateurs chimiques et colorants de synthèse. Une gamme de 27 parfums, des grands classiques aux créations les plus originales, célèbre le goût authentique des fruits.

Caramelerie de Mane : <https://www.territoire-provence.com/caramelerie/>

Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®

Les Condamines 04300 Mane

Tel : 04 92 78 63 61 / mane@la-caramelerie.com

Ouverture : mardi à samedi de 10h à 13h et de 14h à 17h

Découverte des ateliers de fabrication, dégustation et achats à la boutique, rafraichissement sur la terrasse ou dans le patio et visite libre du jardin à papillons.

Le caramel à l'huile d'olive. Poussez les portes de La Caramélerie, installée dans une majestueuse bastide provençale du XVIIIe siècle, et découvrez une manufacture artisanale au savoir-faire unique. Ici, les caramels sont élaborés selon une recette originale à l'huile d'olive, grâce à des gestes traditionnels et des machines anciennes. Une grande baie vitrée permet d'observer le travail des caraméliers avant de prolonger la découverte par une dégustation en boutique ou dans le jardin à papillons.

Olivier & Co : <https://www.oliviers-co.com/>

Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®

160 chemin Pitaugier 04300 Mane

Tel : 04 92 70 83 32 / oco-mane@oliviers-co.com

Ouverture : lundi au vendredi : 10h-13h et 14h-18h

Visitez la boutique d'usine, dégustez les huiles d'olive et découvrez les techniques de dégustation de l'huile d'olive à l'occasion d'ateliers et de cours (réservation obligatoire).

L'excellence des huiles d'olive. Née à Mane, en Haute-Provence, d'un voyage à travers la Méditerranée, Oliviers & Co. s'est donnée pour mission de faire découvrir la diversité des huiles d'olive du monde. Fièvre de ses origines provençales, la marque met notamment à l'honneur une sélection d'huiles d'olive d'exception de Provence, aux côtés de grands crus méditerranéens.