

Forcalquier, le 18 décembre 2023

Contact presse

Agence Bleu-Tomate
presse@bleu-tomate.fr
07 77 92 71 67

L'Artemisia Museum dévoile sa programmation hivernale !

A Forcalquier, dans les Alpes de Haute-Provence, l'hiver se dessine au rythme des rendez-vous "senteurs-saveurs" de l'Artemisia Museum. Ateliers pédagogiques et ludiques autour de la parfumerie, l'herboristerie, les huiles essentielles ou encore les dégustations oeno-gastronomiques des plus étonnantes... Des idées cadeaux ou sorties en duo, entre amis ou en famille à découvrir dès le mois de novembre.

Au programme :

Les Ateliers

L'atelier du parfumeur

1 samedi par mois jusqu'en avril

Créez un parfum à votre image

Le visiteur se laisse guider à travers les grandes étapes de la création d'un parfum et découvre les matières premières qui entrent dans sa composition et, tel un professionnel, il crée un parfum à son image.

Et l'atelier du **Petit Parfumeur** (>7 ans) *les samedis 16 décembre, 24 février et 20 avril*

Huiles essentielles, alliées de notre santé

1 mardi par mois jusqu'en avril



Découvrez les secrets de l'aromathérapie

Alternative naturelle pour soulager les petits tracas de la vie quotidienne, les huiles essentielles nécessitent quelques précautions d'usage ! Avant de se lancer, le participant se laisse conseiller par notre expert sur les gestes et règles d'utilisation des huiles essentielles à usage familial. Une thématique différente à découvrir lors de chaque atelier.

Les intervenantes se sont formées auprès de Dominique BAUDOIX en aromathérapie scientifique.

Huiles essentielles, secrets et usages domestiques *les 27 janvier et 24 février*

Les huiles essentielles à la maison, en cuisine ou en produits d'entretien

Les huiles essentielles renferment un ensemble de propriétés qui ne sont pas à prendre à la légère. Le participant est guidé par notre expert, dans ce pas à pas en partenariat avec Terre d'Oc, pour tout savoir sur ces concentrés de nature. A découvrir : des recettes pour l'entretien de la maison et des associations culinaires inédites.

L'herboristerie comestible

1 samedi par mois jusqu'en avril



Le meilleur des plantes de Haute-Provence dans votre assiette

L'univers des collines de Haute-Provence s'ouvre au participant, les plantes locales dévoilent leurs propriétés et leurs vertus.

Une plongée au cœur des secrets des plantes mythiques comestibles avec notre docteure en biologie des plantes et conseillère en herboristerie.

L'atelier créatif de photo-transparence

les 2èmes mercredi du mois

Quand le végétal inspire, la création s'exprime

Accompagnée d'une artiste photographe, le participant réalise une œuvre de photo-transparence avec de la flore locale. Atelier tous publics (enfants et adultes).

L'Afterwork des gourmets

un lundi par mois de janvier à avril



Un atelier dînatoire autour des bons goûts de Provence

Guidé par la sommelière du restaurant *Cocotte* de Pierrerue, les participants apprennent à déguster un minimum de 6 associations gastronomiques inédites. Venez savourer les accords mets et vins ou spiritueux pour conclure la journée en toute convivialité.

Un moment didactique et de plaisir qui vous garantit un éclatement de saveurs en bouche. Une dégustation dont le menu au fil des saisons ne sera que partiellement dévoilé.

Les nouveautés de cette saison

Le **Forfait IMMERSION**, pour prolonger l'expérience du **Musée** avec un **parcours immersif à 360°** dans la montagne de Lure au cours des quatre saisons avec des casques en réalité immersive.

Une entrée au musée + casque de réalité immersive = 10€



Les parcours

L'offre pour approfondir ses connaissances avec 3 ateliers du même cycle

- *Le parcours Huiles Essentielles, alliées de votre santé* 75€
- *Le parcours de l'herboristerie comestible* 90€
- *Afterwork des gourmets* 135€

L'afterwork des gourmets

- solo 50€
- en duo 45€/pers.

Bons Cadeaux, la bonne idée à offrir en cette fin d'année



- Huiles essentielles, alliées de notre santé 30€
- L'atelier du parfumeur 48€
- L'atelier du parfumeur en duo 75€
- L'afterwork des gourmets en duo 90€

Également, des visites et ateliers peuvent être programmés sur mesure pour les groupes, à la demande.

Détails des tarifs et réservation ici : <https://artemisia-museum.mapado.com/>

À propos

À travers sa scénographie interactive et immersive, l'[Artemisia Museum](#) est une invitation au voyage pour plonger dans l'histoire passionnante de la cueillette et de la culture des plantes à parfum, aromatiques et médicinales de la montagne de Lure, site classé Unesco pour sa biodiversité.

Le parcours permanent permet de sillonner les chemins des herboristes, à la découverte de la biodiversité locale, des distilleries de lavande et d'alcool, des fabricants de cosmétiques et de parfums à travers 7 espaces d'exposition.

Créé avec l'[Université Européenne des Saveurs & des Senteurs](#) (UESS) centre de formation, de recherche et de promotion dédié à la valorisation du végétal aromatique et cosmétique, l'Artemisia museum est situé au sein du prestigieux Couvent des Cordeliers, monument du XIIIème siècle classé au patrimoine historique, à Forcalquier. Ici, des séminaires d'exception sont accueillis régulièrement.

COUVENT DES CORDELIERS
04300 FORCALQUIER, Haute-Provence
04 92 72 50 68

Projet financé dans le cadre du Programme LEADER porté par le GAL Haute Provence Luberon et avec le concours du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural et celui de la Région SUD Provence Alpes Côte-d'Azur.



L'Europe investit dans les zones rurales