

# 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](mailto: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/](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](mailto: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](mailto: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.

**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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:contact@lesgrandesmarges.com)

Uniquement sur réservation : 06 37 03 35 57

### **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://www.routedessaveursetdessenteurs.com/partenaires/apior/>

*Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®*

275 Route de Manosque 04210 Valensole

Tel : 04 92 74 82 35 / [contact@apior.fr](mailto: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.

### **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](mailto: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](mailto: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 / [bienvenue@haute-provence-tourisme.com](mailto:bienvenue@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](mailto: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](mailto: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](mailto:mane@authentiquehauteprovencepaysdebanon.fr)

### La Reine des Prés

Domaine de Pitaugier 04300 Mane

Tel : 04 92 72 48 29 / [contact@lareinedespresmane.com](mailto: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](mailto:info-salagon@le04.fr)

**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](mailto: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.

### 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/](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](mailto: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 (à retrouver dans votre carnet de voyage).

## **Jour 1 : Splendeurs du plateau de Valensole**

### **A proximité de Manosque :**

**Ciriers de Provence** : <https://www.routedessaveursetdessenteurs.com/partenaires/ciriers-de-provence/>

*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](mailto:contact@ciriersdeprovence.com)

Ouverture : toute l'année tous les jours.

**Terre d'Oc** : <https://www.routedessaveursetdessenteurs.com/partenaires/terre-doc/>

*Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®*

ZA la Tranche – 04180 Villeneuve

Tel : 04 92 79 40 30 / [contact@terredoc.com](mailto:contact@terredoc.com)

Ouverture du lundi au samedi de 9h30 à 18h30

### **Scaramouche, artisan glacier :**

<https://www.routedessaveursetdessenteurs.com/partenaires/scaramouche-artisan-glacier/>

*Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®*

Route des Alpes 04700 La Brillanne

Tel : 09 80 42 95 82 / [contact@glaces-scaramouche.com](mailto:contact@glaces-scaramouche.com)

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

**Perl'amande** : <https://www.routedessaveursetdessenteurs.com/partenaires/perlamande/>

*Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®*

185 chemin du Thuve 04700 Oraison

Tel : 04 86 90 90 80 / [boutique@sofalip.fr](mailto:boutique@sofalip.fr)

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

**François Doucet Confiseur** : <https://www.routedessaveursetdessenteurs.com/partenaires/francois-doucet-confiseur/>

*Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®*

560, avenue de Traversetolo, Zone artisanale 04700 Oraison

Tel : 04 92 78 63 61 / [magasin@francois-doucet.com](mailto: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.



**A Valensole :**

**Terres de Bonaventure :** <https://www.routedessaveursetdessenteurs.com/partenaires/terres-de-bonaventure/>

*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](mailto:contact@bonaventure.bio)

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

**La Maison de la Pistache :** <https://www.territoire-provence.com/la-maison-de-la-pistache-a-valensole/>

*Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®*

469 Route d'Oraison, 04210 Valensole

Tel : 04 65 69 00 52 / [valensole@pistaches.com](mailto:valensole@pistaches.com)

**Du monde à la Provence :** <https://www.routedessaveursetdessenteurs.com/partenaires/du-monde-a-la-provence/>

*Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®*

67 rue des entreprises 04210 Valensole

Tel : 0492749807 / [boutique@dumondealaprovence.com](mailto:boutique@dumondealaprovence.com)

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

**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.routedessaveursetdessenteurs.com/partenaires/agronovae-les-comtes-de-provence/>

*Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®*

11 Espace Saint Pierre 04310 Peyruis

Tel : 0492332300 / [comtesdeprovence@agronovae.com](mailto:comtesdeprovence@agronovae.com)

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

**Lothantique :** <https://www.routedessaveursetdessenteurs.com/partenaires/lothantique/>

*Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®*

7 espace Saint-Pierre – 04310 Peyruis

Tel : 0492686031 / [boutique@lothantique.com](mailto:boutique@lothantique.com)

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

**Domaine Salvator :** <https://www.routedessaveursetdessenteurs.com/partenaires/domaine-salvator/>

*Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®*

04190 Les Mées

Tel : 04 92 34 87 71 / [moulin@domainesalvator.fr](mailto:moulin@domainesalvator.fr)

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

**A proximité de Forcalquier :**

**Le Moulin de la Cascade :** <https://www.routedessaveursetdessenteurs.com/partenaires/le-moulin-de-la-cascade/>

*Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®*

Route de Sigonce 04700 Lurs

Tel : 04 92 79 18 12 / [lemoulinlacascade04@gmail.com](mailto:lemoulinlacascade04@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

**A Forcalquier :**

**Biscuiterie de Forcalquier :** <https://www.routedessaveursetdessenteurs.com/partenaires/la-biscuiterie-de-forcalquier/>

*Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®*

28 avenue Saint-Promasse, 04300 Forcalquier

Tel : 09 67 22 66 36 / [lafabrique@biscuiterie-forcalquier.com](mailto:lafabrique@biscuiterie-forcalquier.com)

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

**Distilleries et Domaines de Provence :**

<https://www.routedessaveursetdessenteurs.com/partenaires/distilleries-et-domaines-de-provence/>

*Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®*

9 Avenue Saint-Promasse, 04300 Forcalquier

Tel : 09 50 63 24 77 / [boutique@distilleries-provence.com](mailto:boutique@distilleries-provence.com)

Ouverture : du lundi au samedi. Accès libre.

**La Place aux herbes :** <https://www.routedessaveursetdessenteurs.com/partenaires/la-place-aux-herbes/>

*Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®*

Place Saint-Michel 04300 Forcalquier

Tel : 07 67 64 05 03 / [laplaceauxherbesforca@gmail.com](mailto: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

**A Mane :**

**Ciel d'Azur :** <https://www.routedessaveursetdessenteurs.com/partenaires/ciel-dazur-labs/>

*Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®*

ZA de Pitaugier 04300 Mane

Tel : 04 92 74 63 40 / [contact@cieldazur.com](mailto:contact@cieldazur.com)

Ouverture : lundi au vendredi : 14h – 18h30

**Collines de Provence :** <https://www.routedessaveursetdessenteurs.com/partenaires/collines-de-provence/>

*Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®*

Parc de Pitaugier 04300 MANE

Tel : 04 92 76 69 02 / [vpc@collinesdeprovence.fr](mailto:vpc@collinesdeprovence.fr)

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

**Cueilleurs de douceurs :** <https://www.routedessaveursetdessenteurs.com/partenaires/cueilleur-de-douceurs/>

*Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®*

11 Z.A. de Pitaugier 04300 Mane

Tel : 04 92 74 68 85 / [contact@cueilleurdedouceurs.fr](mailto:contact@cueilleurdedouceurs.fr)

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

**Caramelerie de Mane :** <https://www.routedessaveursetdessenteurs.com/partenaires/caramelerie-de-mane/>

*Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®*

Les Condamines 04300 Mane

Tel : 04 92 78 63 61 / [mane@la-caramelerie.com](mailto:mane@la-caramelerie.com)

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

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

*Partenaire de la Route Saveurs & Senteurs®*

160 chemin Pitaugier 04300 Mane

Tel : 04 92 70 83 32 / [oco-mane@oliviers-co.com](mailto:oco-mane@oliviers-co.com)

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