



OFFRE GROUPES 2026



3, rue Auguste Escoffier - 06270 Villeneuve-Loubet
+33(0)4.93.20.80.51

www.musee-escoffier.com
www.fondationescoffier.com





AUGUSTE ESCOFFIER

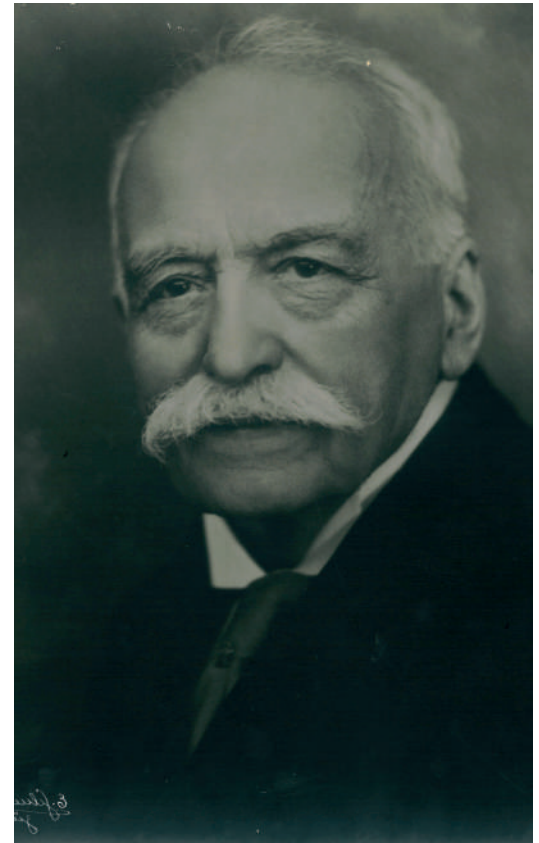
1846-1935

Reconnu comme le père de la cuisine moderne, Auguste Escoffier est toujours considéré comme l'un des plus grands cuisiniers de la gastronomie française.

Homme généreux, inventif et visionnaire, il marqua profondément sa profession en formant plus de 2000 cuisiniers.

Promoteur avec César Ritz des « Palaces » de la Belle-Époque, il révolutionne la cuisine française, notamment avec son *Guide Culinaire* (1903), toujours considéré comme la « Bible » des cuisiniers. Il a créé de nombreuses recettes, dont la célèbre Pêche Melba, et a modifié la structure du travail dans les brigades de cuisine.

Au-delà de cette image du « cuisinier des rois et roi des cuisiniers » Auguste Escoffier était un humaniste et un précurseur, ainsi qu'en attestent ses nombreuses initiatives dans les domaines de la transmission et de l'apprentissage.



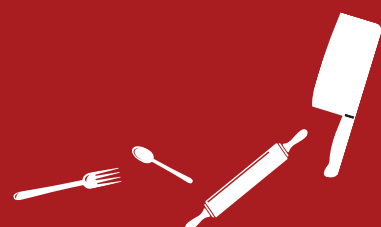
***La maison natale d'Auguste Escoffier,
authentique maison provençale du XVIII^{ème} siècle, de 300m²,
nichée au cœur du village de Villeneuve-Loubet, entre Nice et Cannes,
héberge le Musée Escoffier de l'Art Culinaire.***



LIEU DE PÉLERINAGE DES CUISINIERS DU MONDE ENTIER

Créé en 1966 à l'initiative de Joseph Donon, l'un de ses fidèles disciples, ce Musée privé, géré par la Fondation Auguste Escoffier (reconnue d'utilité publique), seul Musée d'Art Culinaire en France, vous permettra de découvrir l'univers de la gastronomie.

Labellisé « Maisons des Illustres », le Musée témoigne de la vie et de l'œuvre de ce grand maître de la cuisine, contribuant ainsi au rayonnement de sa mémoire.



PUBLIC ADULTE

Visite guidée

Accompagné d'un de nos guides, vous découvrirez la vie et l'oeuvre du Chef Auguste Escoffier, ainsi que les riches collections du Musée liées à l'Art Culinaire. À travers anecdotes et explications passionnantes, vous plongerez dans l'univers de la grande gastronomie et de ses traditions.



 **Durée : 1 heure** € 7 € par personne
(prestation du guide gratuite)

Visite avec audioguide

À l'aide d'un audioguide, les membres de votre groupe déambuleront dans la maison natale du Chef tout en découvrant sa vie et ce Musée atypique. L'audioguide peut être programmé en français, anglais, italien ou allemand.

 **Durée : 45 min** € 7 € par personne (un audioguide par personne gratuit)

PUBLIC ADOLESCENT

Visite guidée

Des visites guidées adaptées aux adolescents.

Le guide plonge les élèves dans l'univers de la gastronomie à l'époque d'Auguste Escoffier. Tout au long de la visite, il échange avec eux. Son interaction rend l'expérience vivante et enrichissante.

 **Durée : 45 min** € 4 € par collégien € 5 € par lycéen



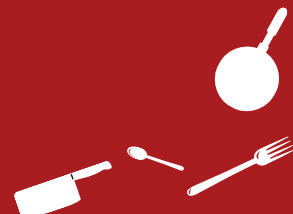
Carnet d'énigmes

Un carnet d'énigmes a été créé pour les adolescents à partir de 11 ans pour tester leur esprit logique et d'observation.

Textes à trous, mots mêlés, alphabet codé et jeux d'observation les entraîneront dans une visite dynamique et amusante.

Une surprise attend les aventuriers qui terminent le parcours !

 **Durée : 45 min** € 4 € par personne



PUBLIC ADULTE / PUBLIC ADOLESCENT

VISITE GUIDÉE SENSORIELLE

Des visites guidées adaptées à partir de 11 ans.

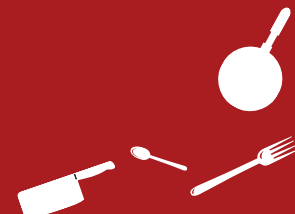
Au fil de la visite, les participants seront invités à **éveiller leurs sens** en explorant l'univers culinaire d'Auguste Escoffier.

Ils pourront **sentir** des arômes, **goûter** certaines saveurs et même **écouter** des sons évocateurs pour tenter d'identifier des aliments, des plats emblématiques qui ont marqué la vie du Chef, ou encore des objets phares du Musée.

Une immersion ludique et gourmande pour découvrir autrement l'héritage d'un chef d'exception !

 *Durée : entre 1h15 / 1h30* € 9 € par personne tarif plein
7 € par personne tarif réduit (scolaire/étudiant)





PUBLIC ENFANT

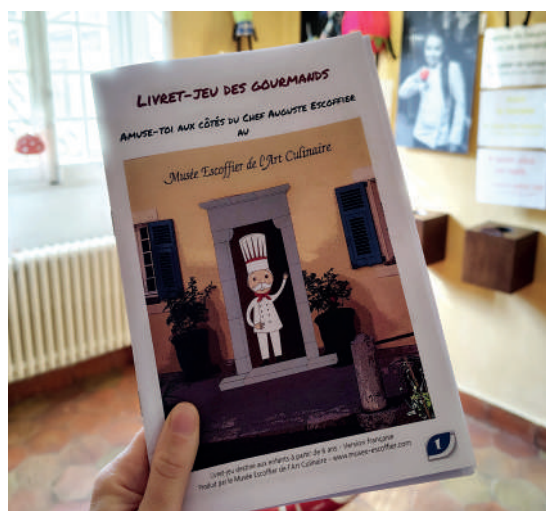
Visite guidée

Des visites guidées adaptées aux enfants, **à partir de 3 ans**.

Le guide fera découvrir l'histoire du Chef Escoffier et l'organisation des cuisines à son époque.

La curiosité des enfants est sollicitée tout au long de la visite par des devinettes et des questions posées par le guide.

 **Durée : 45 min** € 4 € par personne



Livret-Jeu

Un livret-jeu a été spécialement conçu pour les enfants (**à partir de 6 ans**).

Les enfants devront faire preuve d'imagination, de curiosité et mettre à l'épreuve leur sens de l'observation pour trouver les réponses aux questions de ce livret. Mots fléchés, charade, labyrinthe et autres énigmes ponctueront leur visite. Une surprise les attend à la fin du parcours. Une visite que vous réalisez en autonomie avec votre groupe.

 **Durée : 45 min** € 4 € par personne

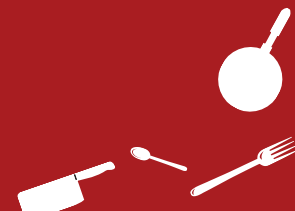
Visite guidée + Atelier « Décore ta toque »

Une visite guidée adaptée aux enfants, **à partir de 3 ans** (petite section de maternelle), suivie de l'atelier « Décore ta toque ».

Après la visite, chaque enfant recevra une toque en papier qu'il pourra transformer en véritable chef-d'œuvre ! Grâce aux feutres et aux gommettes mis à disposition, chacun laissera libre cours à son imagination pour la décorer et la personnaliser à son goût.

 **Durée : 1 h 15** € 6 € par personne





PUBLIC ENFANT

Visite Guidée + ATELIER « À la table d'Escoffier : compose ton menu ! »

Cet atelier invite les élèves à découvrir l'évolution des menus, du grand menu gastronomique de l'époque d'Auguste Escoffier aux habitudes alimentaires actuelles. Après avoir observé la composition d'un repas d'hier et d'aujourd'hui, les enfants sont amenés à réfléchir aux bases d'un menu équilibré et de saison.

À partir d'une sélection de recettes issues de *Ma Cuisine* d'Auguste Escoffier, ils choisissent une entrée, un plat et un dessert afin de composer leur propre menu de Chef. Ils développent leur créativité en personnalisant et en décorant leur création à l'aquarelle.

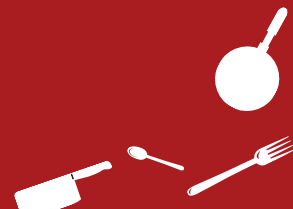
Un atelier adapté **à partir de 7 ans (CE1)**, qui associe histoire de la gastronomie, découverte des produits, équilibre alimentaire et expression artistique.



Durée : entre 1h45/2h

€ 7 € par personne





PUBLIC ENFANT

NOUVEAUTÉ

Visite Guidée + ATELIER « Les 5 saveurs en action » disponible à partir du 12 octobre 2026

Niveau : Grande section de maternelle au CE1

Sucré, salé, acide, amer, umami... prêts à éveiller vos papilles ?

Les enfants découvrent les 5 saveurs à travers des dégustations amusantes. Ils sentent, observent et goûtent pour explorer leurs sensations.

Avec la roue des saveurs, ils apprennent à mettre des mots sur ce qu'ils ressentent.

Pourquoi un fruit change-t-il lorsqu'il mûrit ?

Quel rôle jouent notre nez et notre langue dans le goût ?

Un atelier ludique et participatif pour découvrir les secrets des aliments !

Une première aventure sensorielle au cœur du goût.



Durée : 1h15

€ 6 € par personne

Niveau : CE2 à la 6^{ème}

Sucré, salé, acide, amer, umami : les élèves partent à la découverte des cinq saveurs fondamentales.

Dégustations et expériences sensorielles leur permettent de tester leurs papilles et d'éveiller leurs sens.

Comment fonctionnent nos papilles et comment percevons-nous les différentes saveurs ?

Pourquoi le nez joue-t-il un rôle essentiel dans notre perception des aliments ?

À l'aide de la roue des saveurs, les élèves apprennent à identifier et décrire leurs sensations. Ils découvrent la différence entre saveur, odeur et arôme. Un quiz vient tester leurs connaissances de manière ludique. Enfin, ils découvrent pourquoi les chefs recherchent l'équilibre des saveurs pour créer un plat harmonieux.

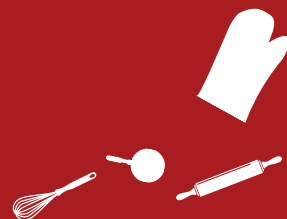
Un atelier où science, gastronomie et histoire culinaire se rencontrent !



Durée : entre 1h45/2h

€ 7 € par personne





ACCÈS

3, rue Auguste Escoffier, 06270 Villeneuve-Loubet



En voiture :

Autoroute sortie 47, direction Villeneuve-Loubet Village.



En bus :

- Au départ de Nice, Ligne d'Azur n° 650 direction Grasse (arrêt Villeneuve-Loubet village).

- Au départ d'Antibes, Ligne Envibus n° 23 direction La Colle-sur-Loup (arrêt Place de Gaulle).

- Sur la commune de Villeneuve-Loubet : transport Ici là d'Envibus à la demande (04 92 19 76 33).



En train :

Gare SNCF de Cagnes-sur-Mer, puis bus Ligne d'Azur n° 650 direction Grasse.



STATIONNEMENTS

En voiture :

Parking gratuit conseillé au Pôle Culturel Auguste Escoffier.

Accès Musée, 10 minutes à pied en suivant la « Balade Escoffier ».

En bus :

Parking gratuit du Mardaric près du pont du Loup, à quelques pas du Musée.

Merci de bien vouloir effectuer la demande d'autorisation de stationnement auprès de la Police Municipale au : 04 92 02 60 60.

INFORMATIONS PRATIQUES

Dégustation de la Pêche Melba : *de juin à septembre*

Durant cette période estivale (du 1^{er} juin au 30 septembre), à l'issue de votre visite, une dégustation de la Pêche Melba, dessert emblématique d'Auguste Escoffier, vous sera offerte.



Conditions d'accès du Musée aux groupes

Les visites guidées s'effectuent du lundi au vendredi, pendant les horaires d'ouverture, selon disponibilité, pour les groupes de 10 à 25 personnes maximum.

Les visites avec audioguides sont possibles tous les jours, du lundi au dimanche, pendant les horaires d'ouverture, selon disponibilité, pour les groupes de 5 à 25 personnes maximum.

Pour les groupes dépassant la capacité de 25 personnes, veuillez nous contacter pour trouver une solution d'accueil adaptée.

Toutes les visites sont proposées sous réserve de disponibilité au moment de votre réservation. Les réservations pour venir en groupe au Musée (accompagné ou non d'un guide) sont obligatoires afin d'assurer votre confort de visite et maîtriser l'affluence dans l'établissement.

Afin d'organiser votre venue, veuillez contacter Justine Escudero ou Emma Grimaud au 04 93 20 80 51, ou bien envoyer un mail :

- escoffier.com@gmail.com
- escoffier.conservation@gmail.com

La durée de chaque visite est précisée à titre indicatif et pourra varier en fonction de la mobilité des participants et selon le temps dont dispose le groupe pour faire la visite.

MUSÉE ESCOFFIER DE L'ART CULINAIRE

- 04.93.20.80.51 -
3, rue Auguste Escoffier
06270 Villeneuve-Loubet
France
www.musee-escoffier.com
www.fondationescoffier.com

