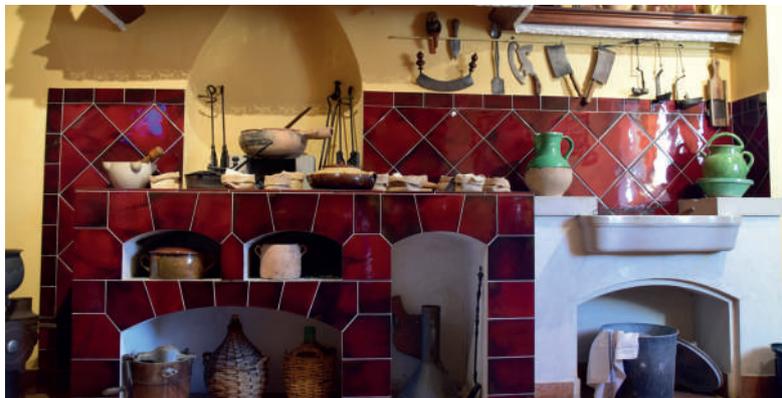




## OFFRE GROUPES 2025

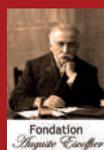


**3, rue Auguste Escoffier - 06270 Villeneuve-Loubet**

**+33(0)4.93.20.80.51**

**[www.musee-escoffier.com](http://www.musee-escoffier.com)**

**[www.fondationescoffier.com](http://www.fondationescoffier.com)**





## AUGUSTE ESCOFFIER

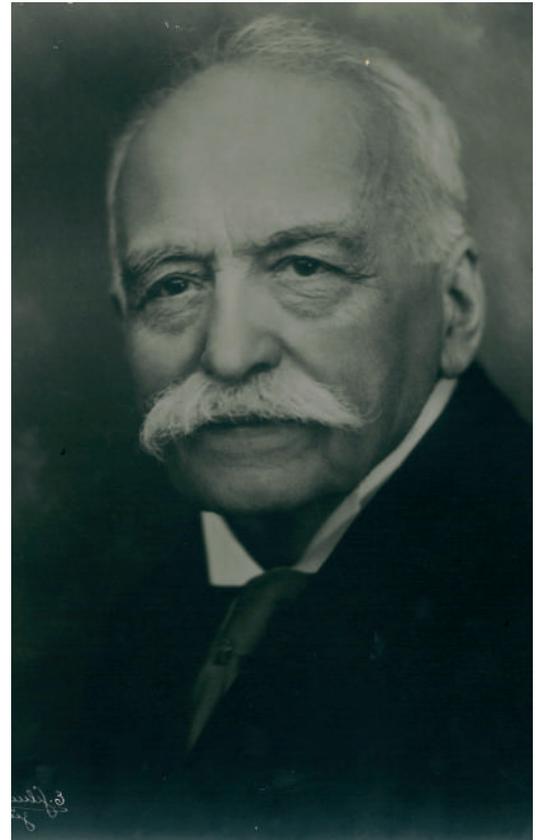
**1846-1935**

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.



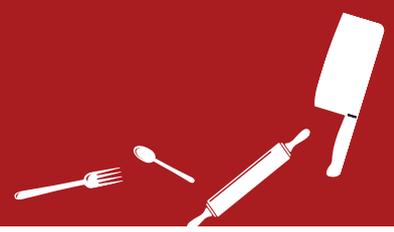
***La maison natale d'Auguste Escoffier,  
authentique maison provençale du XVIII<sup>ème</sup> siècle, de 300m<sup>2</sup>,  
nichée au cœur du village de Villeneuve-Loubet, entre Nice et Cannes,  
héberge le Musée Escoffier de l'Art Culinaire.***



## 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 personne*



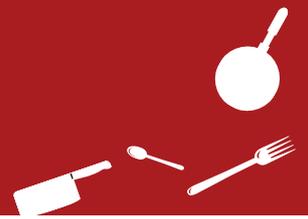
### Carnet d'énigmes

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 ADOLESCENTS**

## **NOUVEAUTÉ** **VISITE GUIDÉE SENSORIELLE**

Des visites guidées adaptées à partir de 11 ans.

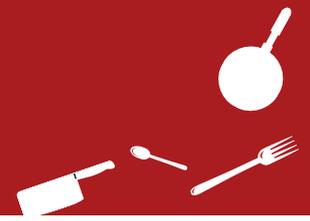
Au fil de la visite, les participants seront invités à **éveiller leurs sens** en explorant l'univers culinaire d'Auguste Escoffier.

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)





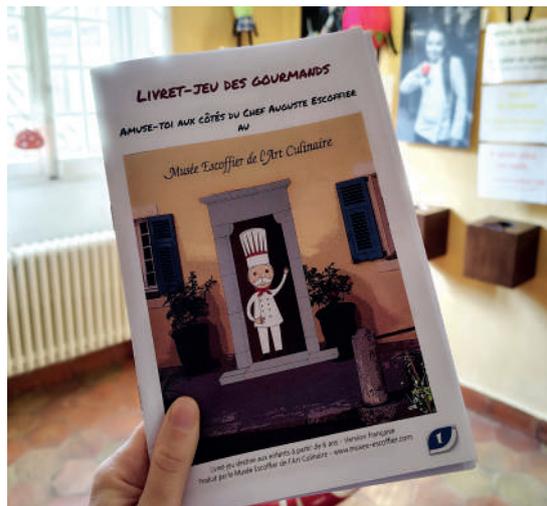
## PUBLIC ENFANT

### Visite guidée

Des visites guidées adaptées aux enfants, à partir de 6 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.

 *Durée : 45 min*    € 4 € par personne

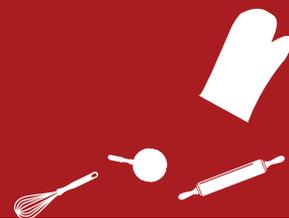
### Visite guidée + Atelier

Une visite guidée adaptée aux enfants, à partir de 6 ans, suivie de l'atelier « Décore ta toque ».

Après la visite, les enfants se verront remettre une toque en papier qu'ils pourront décorer et personnaliser à l'aide de feutres et crayons selon leur imagination.

 *Durée : 1 h 15*    € 6 € 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<sup>er</sup> 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](mailto:escoffier.com@gmail.com)
- [escoffier.conservation@gmail.com](mailto: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](http://www.musee-escoffier.com)  
[www.fondationescoffier.com](http://www.fondationescoffier.com)

