

Expériences





INTRODUCTION

Bienvenue au Domaine Jòlibois!
Situé au coeur du Parc Naturel Régional des Alpilles,
nous sommes producteurs d'huiles d'olive Bio et
proposons des expériences uniques au sein de notre
domaine. Nous avons hâte de vous faire découvrir notre
Provence Confidentielle.

Anne-Gophie et Clément

Le Domaine

Partez à l'exploration de notre terroir protégé et protecteur de savoir-faire local.

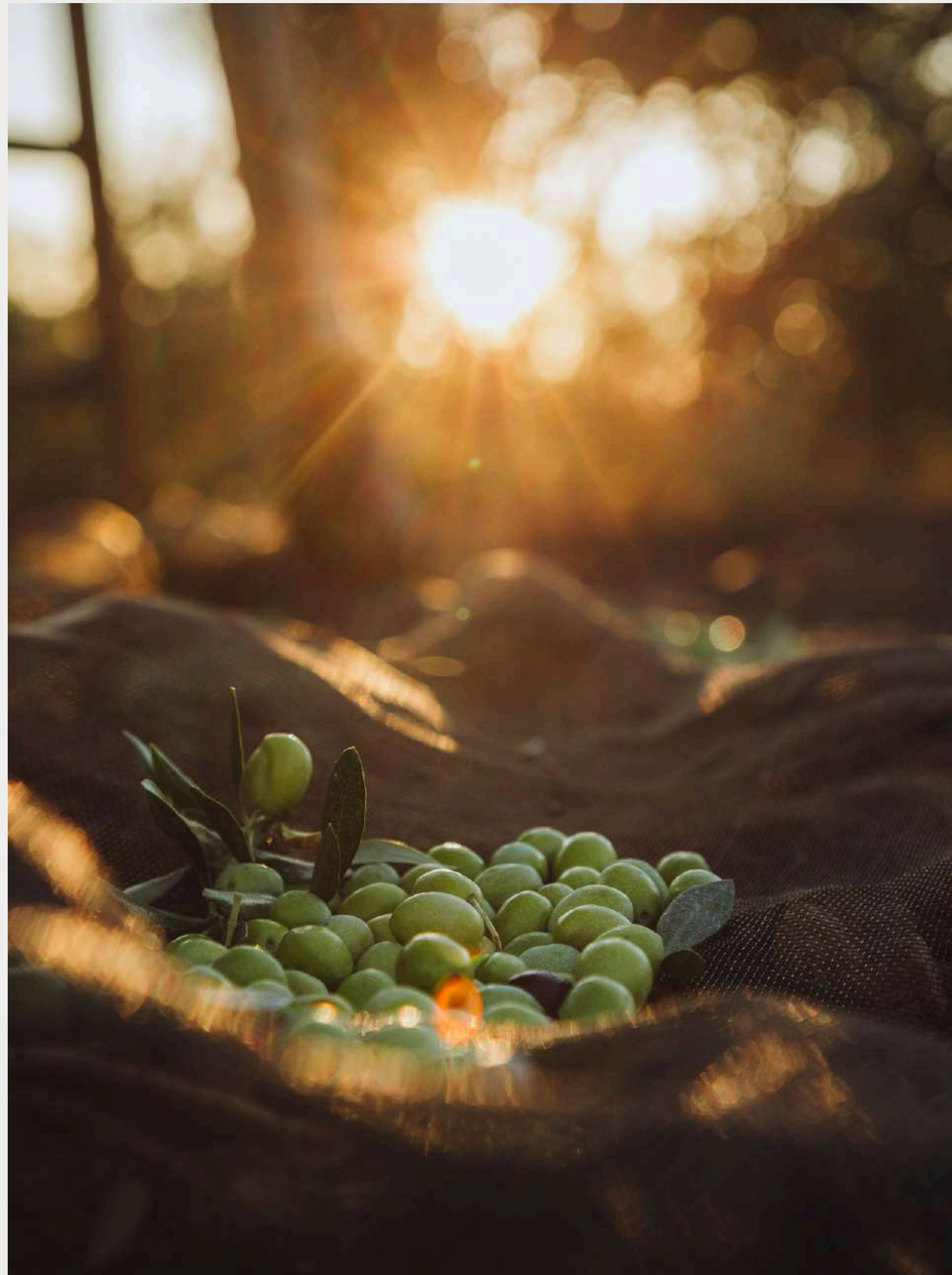
Notre oliveraie est un parfait mariage entre les roches situées au versant nord, au pied du Massif des Alpilles et les galets qui ornent le versant sud au cœur de la plaine de Crau.

Cette union unique crée une oliveraie riche en biodiversité et en harmonie. Engagés, nous prônons le respect de la nature afin d'en extraire le meilleur tout en préservant la faune et la flore. Culture biologique, économies des ressources naturelles et protection de la biodiversité nous tiennent à cœur.

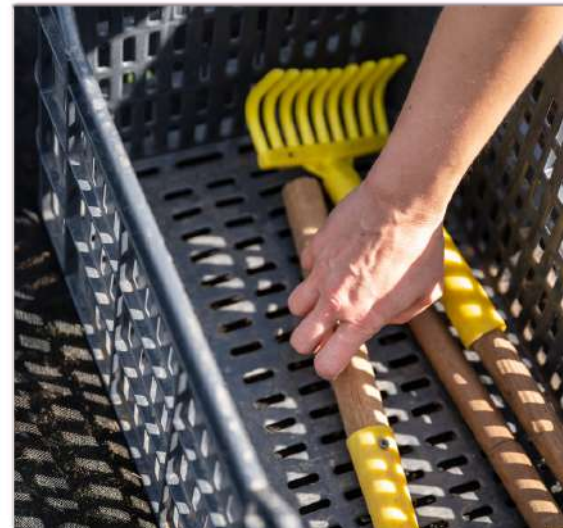
Entrepreneurs, consommateurs, citoyens et parents, nous sommes sensibles à l'impact et à la durabilité de notre activité oléicole.

Il est donc pour nous vital de prendre soin des hommes, du terroir et de donner une âme à nos produits. Le domaine Jòlibois est bien plus qu'un simple lieu de production d'huile d'olive. C'est un véritable art de vivre provençal, confidentiel et expérientiel, qui se découvre au fil des oliviers et des chênes verts, à travers une nature préservée et un environnement exclusif.





LES EXPÉRIENCES



- Visite Découverte
- Visite Signature
- Visite Confidentielle

- Atelier Récolte
- Atelier Assemblage

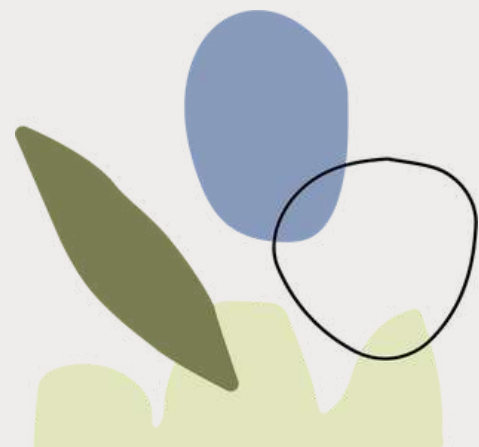
Visite Découverte



Nous vous accueillons dans notre nouveau domaine après plus de deux ans de rénovation.

Vous y découvrirez toute l'histoire du Domaine Jòlibois mais également le processus de fabrication de nos huiles d'olive.

Après un tour dans notre moulin, nous prendrons place pour une dégustation. Durant cet instant, certaines de nos huiles d'olive emblématiques seront proposés à la dégustation et nous vous accompagnerons tout au long de cette expérience gustative.





Visite Découverte

Dans le Parc Naturel Régional des Alpilles, à proximité des villages provençaux d'Eygalières, Maussane et Saint Rémy de Provence, accordez-vous une parenthèse pour découvrir le Domaine Jòlibois et notre savoir-faire.

- Visite de notre moulin, explication des méthodes d'extraction et découverte de notre histoire.
- Dégustation d'une sélection des huiles d'olive Bio du domaine

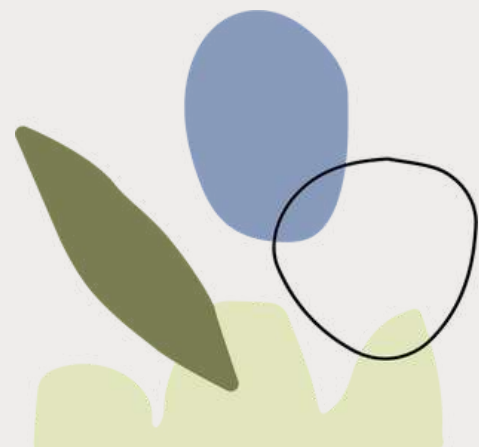
ENVIRON 45 MIN
TOUTE L'ANNÉE

18 € TTC PAR PERSONNE

La visite est gratuite pour les enfants.
Gratuit pour guide.
Les chiens ne sont pas autorisés.

Visite Signature

SUR
RÉSERVATION



**Entrez dans l'univers du Domaine Jòlibois à travers la découverte d'un terroir d'exception.
Vous commencerez par une visite de la propriété, au milieu des oliviers à la découverte
d'une approche oléicole artisanale et durable, pour terminer par une dégustation de 2 huiles
d'olive du Domaine.**



Visite Signature

Partez à la découverte des engagements durables du Domaine Jòlibois

- Balade dans les champs d'oliviers et initiation à l'oléiculture
- Explication des engagements du domaine
- Visite de notre moulin, explication des méthodes d'extraction et découverte de notre histoire
- Dégustation des huiles d'olive qui font l'identité du domaine

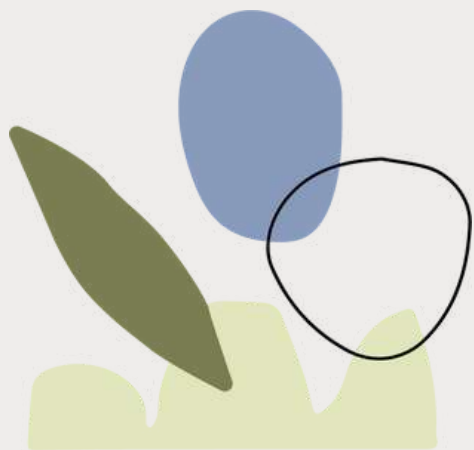
ENVIRON 1H30
15 PERSONNES MAXIMUM
TOUTE L'ANNÉE

45 € TTC PAR PERSONNE

La visite est gratuite pour les enfants.
Gratuit pour guide.
Les chiens ne sont pas autorisés.

Visite confidentielle

SUR
RÉSERVATION



Pour vivre une expérience oléotouristique inoubliable, au coeur du Parc Naturel Régional des Alpilles, partez à la découverte de notre oliveraie, terre de nos 5 cuvées d'huiles d'olive BIO produites en Agriculture Durable. Après une visite guidée de notre domaine pour en savoir plus sur notre terroir et notre histoire, vous découvrirez notre moulin ainsi que les secrets de l'élaboration de nos huiles d'olive. Pour finir nous vous proposerons une dégustation de nos cuvées AOP Vallée des Baux de Provence et Monovariétales accompagnée d'un accord Huile & Bouchée.

Visite Confidentielle

Une invitation à la découverte de notre terroir et de notre histoire au milieu des champs d'oliviers du Domaine Jòlibois. Une expérience immersive lors de laquelle l'huile d'olive n'aura plus aucun secret pour vous.

- Introduction à l'oléiculture et découverte de l'histoire du domaine
- Immersion au coeur des 240 hectares du domaine
- Visite du moulin et de l'huilerie
- Dégustation de l'intégralité des huiles d'olive Bio du domaine avec un accord Huile & bouchée
- Pour terminer l'expérience, nous vous réservons une surprise

ENVIRON 2H
RÉSERVATION SUR DEMANDE
TOUTE L'ANNÉE

75 € TTC PAR PERSONNE

La visite est gratuite pour les enfants.

Gratuit pour guide.

Les chiens ne sont pas autorisés.



SUR
RÉSERVATION

Panier Pique-nique

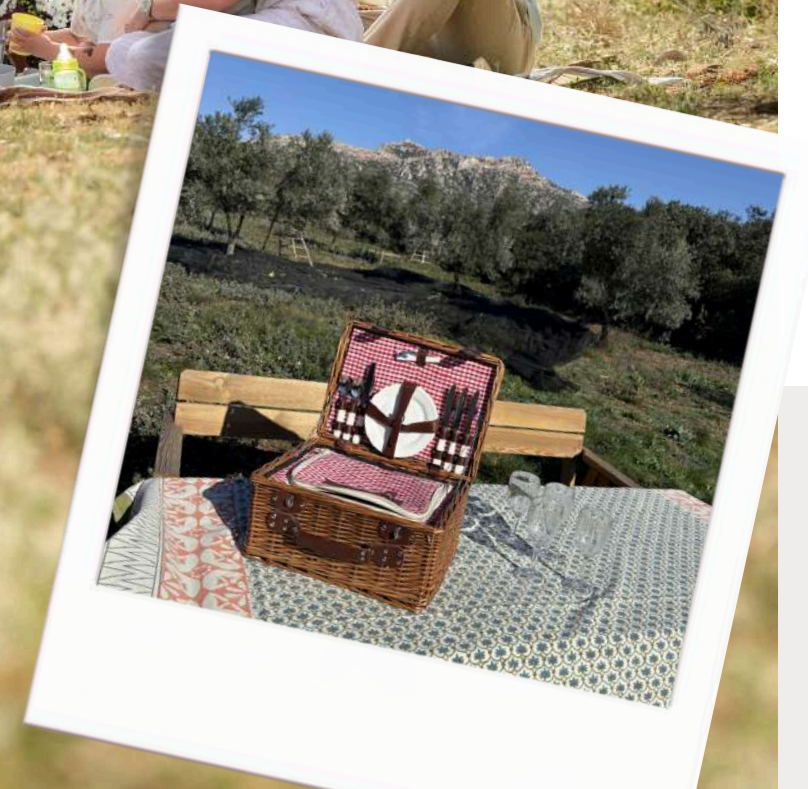
Après vos visites, installez-vous au cœur du domaine, pour déguster un panier pique-nique préparé avec soin avec de bons produits locaux.

Le panier est pour 2 personnes, et est à récupérer à la boutique du domaine.

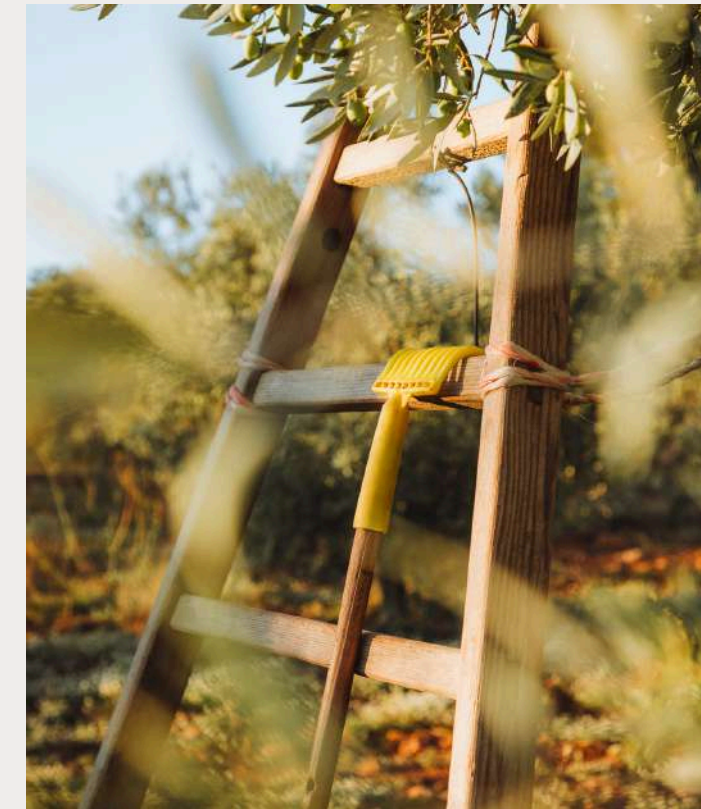
Réservation obligatoire minimum 48heures à l'avance.

A PARTIR DE 2 PERSONNES

60€ TTC PAR PANIER

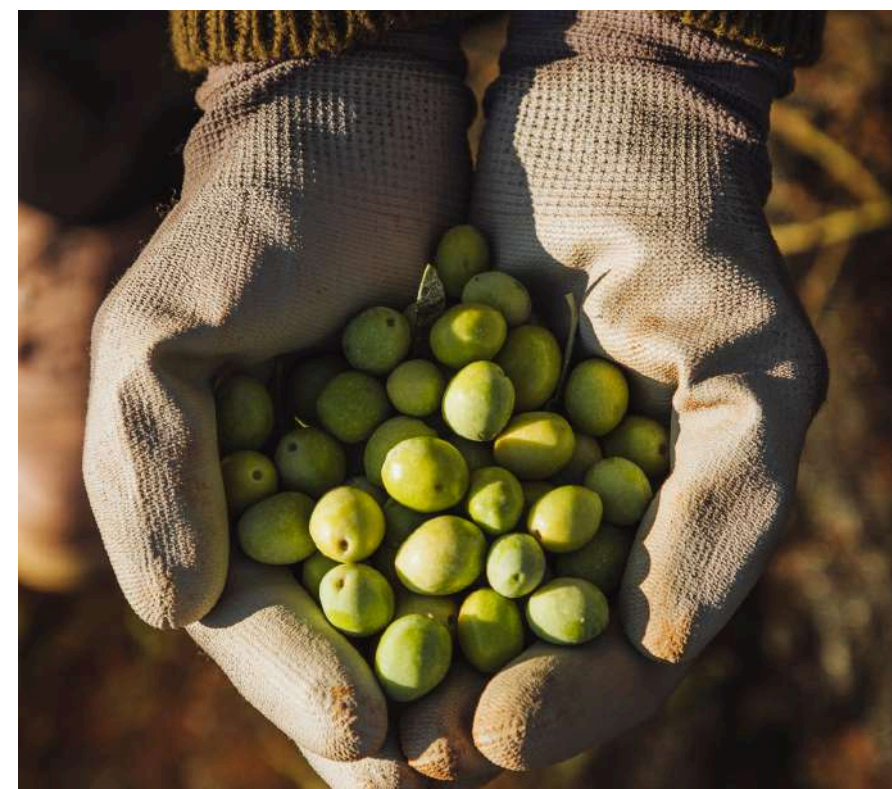
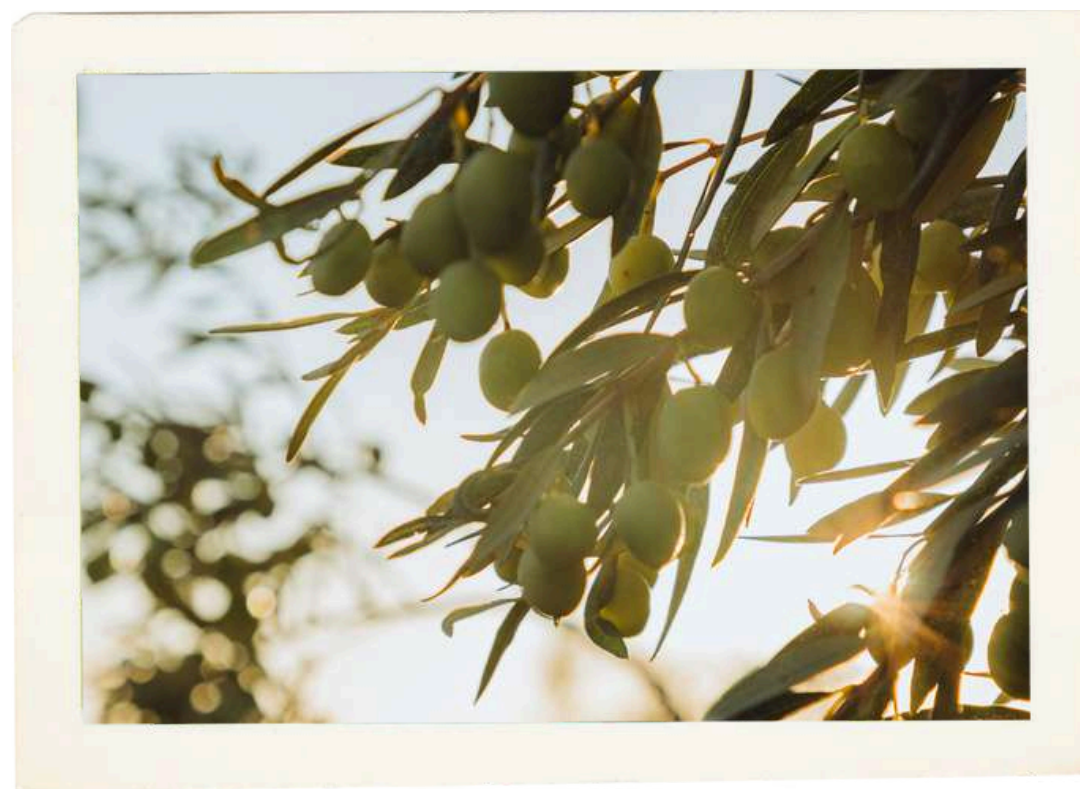


Les Ateliers



Récolte des olives et
découverte du processus de
fabrication de l'huile d'olive

Assemblage des huiles d'olive
Bio du domaine



RÉCOLTE

SUR
RÉSERVATION

Vivez une expérience inédite en participant à la cueillette des olives suivi d'une visite du moulin pour comprendre la fabrication de l'huile d'olive.

De l'arbre à l'assiette, découvrez tout le processus de transformation de l'olive en huile.



Atelier Récolte

Programme:

- Accueil autour d'un café
- Récolte à la main des oliviers
- Mise en palox
- Visite du moulin pendant la trituration
- Dégustation d'une sélection d'huiles d'olive bio du domaine
- Chaque participant repart avec une bouteille de 200 ml de l'huile nouvelle

3 HEURES
4 PERSONNES MIN
15 PERSONNES MAX
DU 01/10 AU 15/12

150 € TTC PAR PERSONNE

L'atelier est gratuit pour les enfants.
Gratuit pour guide.
Les chiens ne sont pas autorisés.



ASSEMBLAGE

SUR
RÉSERVATION

Cet atelier vous permettra d'en savoir plus sur l'oléiculture, la fabrication et les secrets de dégustation de l'huile d'olive! Vous pourrez créer votre propre assemblage et repartir avec votre bouteille personnalisée.



Atelier Assemblage

Programme:

- Visite du moulin et de l'huilerie
- Introduction à l'oléiculture
- Dégustation d'une sélection d'huile d'olive Bio du domaine
- Atelier assemblage
- Chaque participant repart avec sa bouteille personnalisée de 200ml

2 HEURES
8 PERSONNES MAXIMUM
TOUTE L'ANNÉE

120 € TTC PAR PERSONNE

L'atelier est gratuit pour les enfants.
Gratuit pour guide.
Les chiens ne sont pas autorisés.



NOS OFFRES COMPLÉMENTAIRES

LES SÉJOURS DANS NOS HÉBERGEMENTS



Le domaine dispose de plusieurs hébergements permettant d'accueillir au total 34 convives.

La Villa Poésie
La Maison d'invités
Le Mas de l'Étoile



VOS ÉVÈNEMENTS

Retraites, team building, réunion, séminaire, mariage, soirée...



La privatisation du domaine est possible pour vos évènements privés ou d'entreprise. Nous disposons de plusieurs salles et espaces extérieurs qui répondront à toutes vos attentes.





Contactez nous



+33 9 80 80 10 35

contact@domainejolibois.com

www.domaine-jolibois.com



domainejolibois