

Dossier de presse



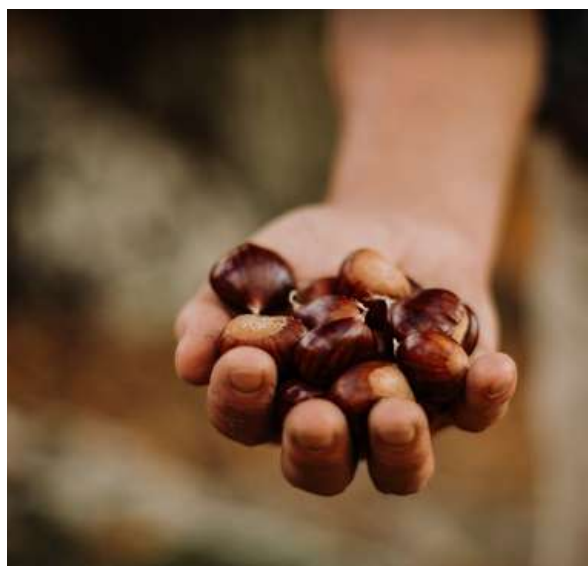
2025



Bien plus qu'un musée de la châtaigne !

ESPACE CASTANEA

Découverte de la châtaigne d'Ardèche



La châtaigne occupe une place prépondérante en Ardèche, et constitue un produit fortement identitaire qui structure son histoire, son économie, son agriculture.

Riche d'une collection importante d'objets liés à l'histoire de la castanéculture ardéchoise, le site est ouvert au public depuis 1987 et accueille en moyenne 10 000 visiteurs par an. Il intègre aussi un espace boutique. En 2018 le *Musée de la châtaigneraie* est devenu, suite à une importante refonte de la muséographie, Castanea - Espace découverte de la châtaigne d'Ardèche.

Castanea est installé au cœur de la ville médiévale, dans l'ancien collège des Oratoriens, édifice du 17ème siècle protégé au titre des monuments historiques.

Castanea est à l'image du fruit produit par la filière qu'il présente : "Un produit de terroir depuis toujours, désormais un fruit d'avenir."

SOMMAIRE

Nouveautés 2025		4
------------------------	-------	----------

1. Le musée		5
--------------------	-------	----------

Un espace découverte		<i>P.05</i>
Un espace gourmand		<i>P.07</i>

2. Accueil du public individuel		08
--	-------	-----------

Visites et animations		<i>P.08</i>
Événements		<i>P.10</i>

3. Accueil du public groupe		11
------------------------------------	-------	-----------

Groupes adultes		<i>P.11</i>
Groupes jeune public		<i>P.13</i>

Infos pratiques		15
------------------------	-------	-----------



NOUVEAUTÉS 2025

Savoir-faire et délices cévenols

Nouvelle médiation à Castanea à destination du public groupe. Accompagnée par Françoise ou Muriel partez pour une heure de visite cévenole : 3 pauses dégustations, un jeu sensoriel, une recherche d'objets ... et vous serez incollable sur la châtaigne d'Ardèche. Alors pour finir ce sera, si vous le souhaitez, à vous de présenter un objet de la collection ! Une visite interactive et gourmande, idéale à partager en famille, entre amis ou entre collègues.

Toute l'année sur réservation

Public groupe : de 10 à 25 personnes

Tarif : 10 € / personne



Castanea Vibrations

Documentaire sonore. Un voyage au cœur de la châtaigneraie au fil des quatre saisons. Un jeu entre les paysages sonores et les sons liés à la pratique de la castanéculture pour partir à la découverte de l'univers de la châtaigne.

Ce documentaire a été réalisé par Jérôme Hoffmann du collectif *Braquage sonore*, sur une commande du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche, pour le Fil Rouge des Castagnades 2023.

Il est intégré en tant que médiation pérenne dans la muséographie à partir de 2025, après avoir fait l'objet d'une exposition temporaire.

Du 1er avril au 2 novembre 2025

Public individuel

Durée 20 minutes en écoute libre au casque

Tarif : compris dans le billet d'entrée.



1. LE MUSÉE



Un espace de découverte

Castanea est centré sur la filière de la châtaigne. Les hommes qui ont fait et font la châtaigne sont au cœur du processus. L'approche muséographique donne aux visiteurs les clés de compréhension de la culture de la châtaigne.

Immersion. Dès le hall d'accueil le visiteur est invité dans la châtaigneraie.

Espace naturel. Le châtaignier et son fruit sont présentés dans leur milieu naturel : variétés de châtaignes, le cycle de l'arbre ... Une exploration au cœur de la châtaigneraie.

Mémoire et histoire. L'exposition d'une remarquable collection d'objets anciens invite à comprendre comment le châtaignier et son fruit ont traversé les siècles et accompagné les ardéchois dans leur quotidien. Une rencontre et une interaction avec la culture ardéchoise.

Castanéculture d'aujourd'hui. Le travail du castanéculteur est mis à l'honneur. Quelles sont les conditions pour une bonne récolte, comment entretient-on une châtaigneraie ?

Économie et enjeux de la châtaigne aujourd'hui. Différents dispositifs de médiation laissent appréhender un futur prometteur pour la filière châtaigne et le programme de reconquête.

Envie de déguster. Les qualités gustatives et nutritionnelles sont ici dévoilées comme une invitation à déguster la châtaigne.

La visite se termine par **la boutique des producteurs** (également en accès libre).



Un espace gourmand



La boutique

Salé, sucré, recettes, souvenirs, objets créateurs, artisanat... la boutique rassemble 15 castanéculteurs, 14 transformateurs locaux, 7 créateurs ou artisans d'art avec + de 200 références en boutique.

En accès libre



Atelier dégustation.

Avis aux gourmets ! Savourez votre visite
Que du bon, que du local.

Public individuel

Voir programme avec dates et tarif

Public groupe

Sur réservation en complément des visites commentées



Le tube Castanea

Il est le petit plus qui fait une grande différence ! Il est fabriqué avec les châtaignes de 7 producteurs des Cévennes d'Ardèche grâce au savoir faire des établissements Sabaton à Aubenas. Castanea est fier d'assurer la coordination d'un tel projet.

Public individuel : un tube offert avec chaque billet d'entrée payant.

En vente à la boutique

2. ACCUEIL DU PUBLIC INDIVIDUEL



Visites et animations

Visite libre en autonomie

Castanea à votre rythme...Explorez librement l'univers fascinant de la châtaigne ardéchoise ! Entre histoire, savoir-faire et dégustation, une immersion sensorielle unique vous attend dans un lieu chargé d'histoire.

Du 1er avril au 2 novembre

Visite non commentée

Plein tarif : 6.50 € / tarif réduit : 5.50 € / tarif jeune (6-17 ans) : 4 € / gratuit moins de 6 ans.

Visite en famille

Visite ludique.

Menez l'enquête en famille ! Qui reconnaîtra l'invité mystère ?

Qui ramassera le plus de châtaignes ?

Visite non commentée ludique avec livret enquête pour les enfants & adolescents.

Du 1er avril au 2 novembre

Inclus dans le prix du billet

Atelier sensoriel en famille.

Regardez, écoutez mais aussi dégustez et jouez ...dans un musée ! Une expérience unique à partager en famille pour prolonger la visite.

Du 8 au 29 avril et du 20 au 31 octobre : le mardi à 15h

Du 7 juillet au 22 août : lundi et vendredi à 10h30

Plein tarif : 7.50 € / tarif jeune (6-17 ans) : 5 € / gratuit moins de 6 ans.



Atelier dégustation

Avis aux gourmets ! Savourez votre visite. Complétez la visite en dégustant une onctueuse confiture de châtaignes, un biscuit, une terrine végétale ou encore un caviar à la châtaigne. Que du bon, que du local !

Avril, mai, septembre et octobre : jeudi à 15h

Juillet et août : mardi et jeudi à 11h

Plein tarif : 7.50 € / tarif jeune (6-17 ans) : 5 € / gratuit moins de 6 ans. Visite comprise.

Visite commentée

Laissez-vous guider pour tout connaître de la châtaigne : sa culture, son histoire et sa transformation... Un parcours autour du fruit emblématique de l'Ardèche !

Du 5 mai au 30 juin et du 1er septembre au 19 octobre : le mardi à 15h

Inclus dans le prix du billet.



b. Événements



Nuit des Musées

Rencontre avec un castanéculteur

Samedi 17 mai à 18h

Gratuit

Journée Patrimoine de Pays

Rencontre avec un castanéculteur

Samedi 28 juin à 15h

Tarif réduit



Journées Européennes du Patrimoine

**Samedi 20 et dimanche 21 septembre
de 14h à 18h**

Gratuit

Castagnades

Fêtes de la châtaigne

**JOYEUSE Samedi 18 et dimanche 19
octobre. Gratuit**

**ST ANDRE LACHAMP Dimanche 26
octobre. Gratuit**

3. ACCUEIL DU PUBLIC GROUPE



Groupe adulte

La classique : visite commentée

Quelle est la différence entre une châtaigne et un marron ? Comment entretenir une châtaigneraie ? Quelles sont les techniques de transformation de ce fruit emblématique ? Votre guide passionnée répondra à toutes ces questions et bien plus encore ! Une visite ponctuée d'anecdotes et de savoir-faire, idéale pour les groupes en quête d'authenticité.

Toute l'année sur réservation

Tarif visite commentée : 4.30 € / Gratuit guide et chauffeur

De 15 à 50 personnes

Durée 1h15





La gourmande : visite commentée avec dégustation

Laissez-vous guider et savourez votre visite à Castanea ! Vous ne dégusterez plus jamais la châtaigne de la même manière ! Votre guide passionnée vous réglera d'anecdotes et d'idées recettes. La visite idéale pour les groupes amateurs de produits locaux. Réservez dès maintenant et plongez au cœur du patrimoine ardéchois

Toute l'année sur réservation

Tarif visite commentée et dégustation : 7.10 € / Gratuit guide et chauffeur

De 15 à 50 personnes

Durée 1h30



L'insolite : visite interactive et gourmande

Savoir-faire et délices ardéchois: la nouvelle médiation à Castanea à destination du public groupe.

Accompagnée par Françoise ou Muriel partez pour une heure de visite cévenole. 3 pauses dégustations, un jeu sensoriel, des découvertes interactives vous plongent dans un patrimoine vivant.

Une visite interactive et gourmande, idéale à partager en famille, entre amis ou entre collègues !

Serez-vous incollable sur la châtaigne d'Ardèche ?



Toute l'année sur réservation

Tarif visite commentée et dégustation : 10 € / Gratuit guide et chauffeur

De 10 à 25 personnes

Durée 2h00



Groupe jeune public

Scolaires

Visite cycle 1 et CP - Qui es-tu Madame Châtaigne ?

Connaître le châtaignier et son fruit, expérimenter une technique de ramassage, identifier des objets de la collection et goûter la châtaigne sous différentes formes.

Toute l'année sur réservation

Tarif visite et dégustation : 7.80 € / Gratuit enseignant et accompagnant

30 élèves maximum par visite, possibilité de faire 2 groupes

Durée 1h30



Visite cycle 1 et 2 - Une visite active gourmande

Une visite interactive alliant découverte de l'exposition, ramassage traditionnel, jeux ludiques et dégustation gourmande autour de la châtaigne !

Toute l'année sur réservation

Tarif visite et dégustation : 7.80 € / Gratuit enseignant et accompagnant

30 élèves maximum par visite, possibilité de faire 2 groupes

Durée 1h30

Centres de loisirs – de vacances

Visite ludique

Un parcours libre dans le musée, exploration de chaque espace pour compléter le livret en toute autonomie. Une expérience ludique et enrichissante, idéale pour apprendre à son rythme tout en éveillant sa curiosité !

Toute l'année sur réservation

Tarif visite : 4 € / Gratuit accompagnant

Durée 1h15



Visite ludique gourmande

Une dégustation 100 % châtaigne ponctue la visite ludique et initie les papilles des plus jeunes aux saveurs du fruit emblématique de l'Ardèche.

Toute l'année sur réservation

Tarif visite et dégustation : 5 € / Gratuit accompagnant

Durée 1h15

INFOS PRATIQUES

Accueil public individuel

Horaires

Du 1er avril au 30 juin : du mardi au dimanche 14h à 18h

Du 1er juillet au 31 août : du lundi au vendredi 10h-18h, samedi, dimanche 14h à 18h

Du 1er septembre au 2 novembre : du mardi au dimanche 14h-18h

Tarifs

	Visite	+ Atelier sensoriel ou dégustation
Plein tarif	6.50 €	7.50 €
Tarif réduit	5.50 € *	5.50 € (pers. handicap)
Tarif jeune (6-17 ans)	4.00 €	5.00 €
Enfant moins de 6 ans	Gratuit	

* étudiant, demandeur emploi, pers. situation handicap, Guide Routard, Gîtes de France, Clévacances, Pass'PNR, enseignants.

Programme des animations - Réservations conseillées !

Atelier dégustation : le jeudi à 15h sauf en juillet août mardi et jeudi à 11h

Atelier sensoriel en famille : le mardi à 15h vacances de printemps et automne, en juillet août lundi et vendredi à 10h30

Visite commentée : du 5 mai au 30 juin et du 1er septembre au 14 octobre le mardi à 15h



Accueil public groupe

Horaires

Toute l'année - Réservations indispensables

du lundi au vendredi en matinée

Tarifs

Gratuité pour le guide et chauffeur - Règlement par bon d'échange accepté.

Visite commentée 4.30 € A partir de 15 personnes

Visite commentée avec dégustation 7.10 € A partir de 15 personnes

Visite interactive et gourmande 10 € A partir de 10 personnes

Situé sur deux étages, dans le haut du village médiéval de Joyeuse, Castanea est difficilement accessible aux personnes à mobilité réduite.





Crédits photos : ©Raphael_Pellet - ©Cevennes_Ardeche - ©Castanea

CONTACT

Adresse : 2 parvis de l'église - 07260 JOYEUSE

Tél : 04 75 39 90 66

Mail : contact@castanea-ardeche.com

Site : www.castanea-ardeche.com

#castaneamusee

