



Plongez au cœur des Cévennes d'Ardèche en visitant notre moulin à huile d'olive artisanal. Découvrez la fabrication traditionnelle de nos huiles grâce à une vidéo explicative et dégustez nos produits locaux, comme l'huile d'olive ou la tapenade.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Depuis le XV^e siècle, l'olivier règne dans le sud de l'Ardèche, façonnant le paysage et les traditions locales.

En plein cœur des Cévennes d'Ardèche, notre moulin à huile d'olive perpétue un savoir-faire artisanal, offrant des huiles d'olive d'une qualité exceptionnelle, issues des variétés locales comme la négrette, la rougette et la picholine.

Au fil de votre visite dans notre moulin, plongez dans l'univers de l'huile d'olive grâce à une vidéo captivante qui vous dévoile toutes les étapes de fabrication, depuis la récolte jusqu'à l'extraction. Terminez par une dégustation gourmande de nos huiles et autres spécialités régionales, une immersion conviviale au cœur d'un patrimoine vivant !

Enfin, emportez un peu des Cévennes d'Ardèche avec vous grâce à notre boutique de produits du terroir où vous retrouverez : tapenades artisanales, olives, miels parfumés, confitures et savons naturels.

Laissez-vous séduire par ce moment d'évasion et repartez avec une sélection de produits qui racontent l'histoire et les saveurs des Cévennes d'Ardèche. Une escapade pleine de saveurs et d'authenticité, idéale pour les amateurs de terroir et de traditions !

Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/04 au 31/10 du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 15h à 18h.

Tarifs:

Entrée libre. 12 € pour 50 cl

16 € pour 75 cl

50,50 € pour 3 L

82,50 € pour 5 L.

Modes de paiement:

Espèces

Services:

Animaux acceptés, Boutique

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Cèze Cévennes le 12/01/2026

Contact

176 rue du Quai de Claysse

07460 Saint-Sauveur-de-Cruzières

Tél. 04 75 36 75 32 / 06 74 93 13 90

moulinvezon@orange.fr

<http://www.oleigest.com/vezon.htm>