

## Conditions pratiques 2018

### Horaires d'ouverture du monument

(Fermeture le 1<sup>er</sup> janvier et 25 décembre)  
Nov. Déc. Jan. Fév. Mars : 10 - 12 h/14 - 17 h  
Avril Mai Juin Sept. Oct : 9 – 18h  
Juillet Août : 9 – 19 h

### Choix des visites \*

• **Visite libre** (sans guide)

• **Découverte de la Saline Royale** : 1 heure

Un guide conférencier vous présente les 11 bâtiments, lieux d'habitation et de travail des ouvriers du sel, vous commente l'exposition « Histoires de sel » avant de vous faire découvrir la vie et l'œuvre de Ledoux.

• **Histoires de sel** : 1 heure

Un guide conférencier vous présente l'histoire et le fonctionnement d'une saline au XVIII<sup>ème</sup> siècle et vous accompagne sur les traces de l'or blanc, depuis ses origines, sa production, son commerce, ses usages et ses valeurs jusqu'à nos jours.

• **Musée Ledoux** : 1 heure

Un guide conférencier vous retrace la vie de l'architecte, son œuvre bâtie et ses projets de Cité idéale au travers des 57 maquettes du musée Ledoux, seul musée d'Europe consacré à un architecte.

• **Festival des jardins** (uniquement de juin à octobre) : 1.30 heure

Promenade guidée dans les jardins répartis à l'arrière des différents bâtiments de la Saline et présentation de la thématique annuelle du festival des jardins.

• **Histoires de sel et musée Ledoux** : 2 heures

Découverte de la Saline Royale, présentation complète de ses collections permanentes.

• **Saline Royale et festival des jardins** : 2.30 heures

Découverte de la Saline et du festival des jardins.

### Le déjeuner à la Saline \*

Forfait incluant le droit d'entrée au monument, la visite guidée et le repas traiteur.

### Visite / Dîner/Spectacle "Lux Salina" de mi-juillet à mi-août \*

Forfait incluant le droit d'entrée au monument, la visite guidée, visite libre du festival des jardins, le dîner à la Saline (proposition en cours de réalisation) suivi du spectacle d'images, de sons et de lumières. Cet événement retrace les différentes périodes de l'histoire et de la vie de la Saline royale du XVIII<sup>ème</sup> siècle à aujourd'hui.

\* Réservation obligatoire.

## • Visites thématiques pour les scolaires

- **Rendez-vous du sel** (Grande Saline Salins les Bains / Saline royale Arc et Senans) : une journée découverte avec le matin la visite des salines de Salins les Bains l'après-midi la visite de la Saline royale d'Arc et Senans. Les guides conférenciers analysent les liens entre les 2 sites, classés au Patrimoine mondiale de l'UNESCO.
- **Rendez-vous sel et forêt** (Forêt de Chaux / Saline royale Arc et Senans) : Une journée découverte avec le matin visite de la Forêt de Chaux et l'après-midi la visite de la Saline royale d'Arc et Senans. Le sel et la forêt ont joué un rôle primordial dans l'histoire de la Franche Comté. C'est pour résoudre la question du combustible qu'une nouvelle saline se construit en bordure de la forêt de Chaux à la fin du XVIIIe siècle. Elle vient s'ajouter aux forges et aux verreries qui utilisaient déjà le bois de ce massif considéré comme inépuisable à l'époque.
- **Journée d'architectes en architectes** (Citadelle Besançon / Saline royale Arc et Senans) : au cours de cette journée, les principaux points abordés sont les styles architecturaux et les figures importantes des deux architectes : Vauban et Ledoux. Pour cela, le XVIIème et le XVIIIème siècle sont mis en exergue. Les visites s'axent également sur la description des territoires sur lesquels La Saline royale et la Citadelle ont été implantées, l'organisation de la société et le rapport au pouvoir de ces lieux.
- **A la découverte du patrimoine mondial** (Saline royale Arc et Senans / Citadelle Besançon) : Au cours de cette journée, les élèves sont amenés à travailler autour de la notion de Patrimoine mondial en découvrant les différents types de patrimoine qui peuvent être inscrits, leur importance et les valeurs qui leur correspondent. Et connaître les raisons pour lesquelles la Saline royale d'Arc et Senans et la Citadelle de Besançon ont été classées respectivement en 1982 et en 2008.
- **Ateliers pédagogiques** (arts plastiques, sciences, sensoriels, création sonore)

\* Réservation obligatoire.

## Contact et infos

Tél : 03 70 50 04 32 ou 03 81 54 45 45 Fax : 03 81 54 45 46

Email : [visites@salineroyale.com](mailto:visites@salineroyale.com)

### Choix des visites \*

- Visite libre (sans guide)
- Visite guidée des collections : sel et musée Ledoux : 1 ou 2 heures
- Exposition "Histoires de sel" : 1 heure
- Musée Ledoux : 1 heure
- Visite du Festival des jardins (juin à octobre) : 1 heure
- Visites thématiques pour les scolaires (nous consulter)
  - Rendez-vous du sel
  - Rendez-vous sel et forêt
  - Journée d'architectes en architectes
  - A la découverte du patrimoine mondial
  - Ateliers pédagogiques

### Tarifs 2018

(groupes de 20 à 50 personnes)

#### Entrées

- adultes : **7.9 €** par personne
  - 1 accompagnateur **gratuit**
- scolaires (6 à 17 ans) : **4 €** par élève
- scolaires (18 à 25 ans) : **5.5 €** par élève
  - 1 accompagnateur **gratuit** pour 10 élèves

#### Visites guidées \*

(maximum 50 personnes)

- Prestation d'un guide conférencier :
  - Visite en français  
visite 1 heure : **90 €**  
visite 2 heures : **120 €**
  - Visite en anglais ou allemand  
visite 1 heure : **110 €**  
visite 2 heures : **150€**

**Le déjeuner à la Saline \* : 45 €**

**La visite/diner/spectacle \* : 53€50**

### Contact et infos

Tél : 03 70 50 04 32 ou 03 81 54 45 45 Fax : 03 81 54 45 46

Email : [visites@salineroyale.com](mailto:visites@salineroyale.com)

#### \* Réservation obligatoire.

Pour toute visite annulée moins de 24 h à l'avance, la prestation reste due. Tout retard non annoncé à partir de 30 mn est facturé. Exceptionnellement, nous nous réservons la possibilité de modifier l'horaire d'une visite

## Le déjeuner-visite à la Saline royale \* Une journée entre Histoire et Gastronomie

Dans un cadre XVIIIème siècle, le déjeuner à la Saline sublime les accords entre mets et vins au travers de produits du terroir jurassien.

**Tarif : 45 €**

### Menu Tradition « Automne-Hiver »

\*\*\*\*

Salade franc-comtoise, vinaigrette au vin jaune

\*\*\*\*

Suprême de volaille rôti aux girolles

Garnitures de saison

\*\*\*\*

Duo de fromages régionaux

\*\*\*\*

Tartelette aux agrumes

Café

*Deux verres de vin sélectionné de la Fruitière Viticole d'Arbois*

\* Ce forfait comprend le droit d'entrée au monument, la visite guidée, le repas et le vin.

#### Remarques

- Menu proposé du 1<sup>er</sup> octobre au 31 mars
- Gratuité chauffeur
- Option apéritif 5.5€ € / pers : (Crémant rosé + 3 pièces salées)
- Eau gazeuse comprise
- Eau plate en carafe comprise
- Temps de repas : environ 2 h
- Dépassement de vin facturé
- Nappage et serviettes tissus

## Le déjeuner-visite à la Saline royale \* Une journée entre Histoire et Gastronomie

Dans un cadre XVIIIème siècle, le déjeuner à la Saline sublime les accords entre mets et vins au travers de produits du terroir jurassien.

**Tarif : 45 €**

### Menu tradition « Eté »

\*\*\*\*

Verrine fraîcheur aux écrevisses et agrumes

\*\*\*\*

Saucisse de Morteau au Pontarlier

Garnitures de saison

\*\*\*\*

Duo de fromages régionaux

\*\*\*\*

Panna cotta aux framboises

Café

#### Contact et infos

Tél : 03 70 50 04 32

03 81 54 45 45

Fax : 03 81 54 45 46

[visites@salineroyale.com](mailto:visites@salineroyale.com)

*Deux verres de vin sélectionné de la Fruitière Vinicole d'Arbois*

\* Ce forfait comprend le droit d'entrée au monument, la visite guidée, le repas et le vin.

#### Remarques

- Menu proposé du 21 juin au 30 septembre
- Gratuité chauffeur
- Option apéritif 5.5€ € / pers : (Crémant rosé + 3 pièces salées)
- Eau gazeuse comprise
- Eau plate en carafe comprise
- Temps de repas : environ 2 h
- Dépassement de vin facturé
- Nappage et serviettes tissus

## Le déjeuner-visite à la Saline royale \* Une journée entre Histoire et Gastronomie

Dans un cadre XVIIIème siècle, le déjeuner à la Saline sublime les accords entre mets et vins au travers de produits du terroir jurassien.

**Tarif : 45 €**

### Menu tradition « Printemps »

\*\*\*\*

Tartine Franc-comtoise en verdurette

\*\*\*\*

Suprême de volaille au Vin Jaune

Garnitures de saison

\*\*\*\*

Duo de fromages régionaux

\*\*\*\*

Croustillant de pommes caramélisées

Café

*Deux verres de vin sélectionné de la Fruitière Vinicole d'Arbois*

\* Ce forfait comprend le droit d'entrée au monument, la visite guidée, le repas et le vin.

#### Remarques

- Menu proposé du 1<sup>er</sup> avril au 20 juin
- Gratuité chauffeur
- Option apéritif 5.5€ € / pers : (Crémant rosé + 3 pièces salées)
- Eau gazeuse comprise
- Eau plate en carafe comprise
- Temps de repas : environ 2 h
- Dépassement de vin facturé
- Nappage et serviettes tissus