



LA ALMAZARA

**SITUÉ À RONDA ET IMAGINÉ PAR PHILIPPE STARCK,
LA ALMAZARA EST LE PREMIER MOULIN À HUILE D'OLIVE
CONÇU PAR UN CRÉATEUR DE RENOMMÉE
INTERNATIONALE.**

Un lieu unique et immersif, avec une presse à huile, un musée et un restaurant, célébrant la magie de l'huile d'olive.

Imaginé par le créateur visionnaire Philippe Starck, LA Almazara reflète la passion et le respect de la tradition, la culture et la nature espagnoles. Une expérience authentique et sensorielle à la découverte des valeurs de l'Andalousie.

LA Almazara inscrit la ville de Ronda comme destination incontournable du design et du tourisme mondial de l'huile d'olive.

Ronda, octobre 2024 - Situé dans la Serranía de Ronda à Malaga, LA Almazara est un projet d'avant-garde imaginé par Philippe Starck, une œuvre d'art habitable où chaque détail a été conçu pour être fonctionnel et étonnant.

Né du rêve de Pedro Gómez de Baeza et de la main du créateur français, LA Almazara célèbre l'art et la tradition de l'huile d'olive, en inaugurant le premier moulin à huile d'olive au monde conçu par un créateur de renommée internationale.

« LA Almazara est un lieu hors-norme, incroyable et miraculeux dans lequel les visiteurs vivent une expérience forte, radicale, qui interpelle et transforme. C'est un cumul de mystères où le respect cristallisé de l'huile d'olive se mélange à l'émotion. » Ph.S



Situé en pleine nature à 2,5 km de Ronda, LA Almazara est un lieu conçu pour offrir une expérience unique et immersive qui célèbre la magie et la poésie de l'huile d'olive extra vierge, avec une presse à huile en fonctionnement, un musée, un restaurant, ainsi qu'un espace de dégustation et d'événements.

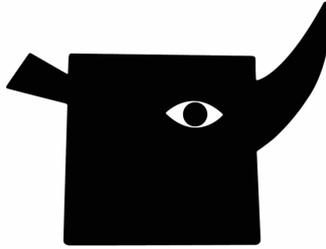
« LA Almazara n'est ni une architecture ni un lieu de culture. C'est un objet qui est tombé de l'espace et qui a simplement pris la dimension et le nom du respect. Au-delà de l'objet, LA Almazara a une fonction, celle de protéger un des éléments de notre civilisation qui rend des services à nos espèces animales. Il y a l'eau, il y a le sel, il y a l'huile. Ces éléments sont sacrés. Ils ont toujours été respectés et le seront probablement toujours. LA Almazara est un hommage à ce respect de l'huile d'olive, né de toutes les civilisations qui nous ont précédées ». Ph.S

Philippe Starck a imaginé pour LA Almazara un design minimal et intemporel, sans détails superflus, sans recouvrement, uniquement l'essentiel travaillé avec rigueur et honnêteté. Un cube monolithique rouge, sur lequel apparaissent une immense corne de taureau en acier et un œil gigantesque coulé dans le béton crachant exhale de la fumée noire. Pourquoi ? Pourquoi pas. Un œil qui illustre la vigilance des grands artistes surréalistes andalous, et la fumée telle une pensée ou un regard.

À l'intérieur aussi, des surprises fertiles et des hommages clairs. Une demi-olive monumentale est encastrée dans le mur de corten. Un tuyau métallique pénètre dans le bâtiment sans jamais en ressortir. De l'eau jaillit. Un grand personnage sans tête ni identité, accompagné d'un avion à la construction rudimentaire qui fut pourtant l'un des premiers à voler. Des morceaux de bois. Une rapière géante et un portrait tout aussi immense de son inventeur-matador originaire de Ronda.

« Dans la fraîcheur et l'obscurité, l'huile d'olive est partout et les gens intelligents aussi. Ce qui est normal puisque l'huile d'olive rend intelligent, c'est un carburant pour le cerveau. » Ph.S

L'intérieur ombragé est soudain ébloui par un rectangle de lumière qui se prolonge sur une terrasse suspendue par d'énormes chaînes métalliques. Cette ouverture sur l'extérieur devient le cadre de l'image mythique des paysages de Ronda et d'Andalousie. Le visiteur est invité à découvrir cet environnement naturel exceptionnel, ainsi que les objets sculpturaux créés par Philippe Starck et disséminés dans les champs d'oliviers, autant de surprises fertiles qui éveillent et intriguent.



LA ALMAZARA

« Toujours respectueuse et sacrée, presque religieuse sans être croyante, avec en plus de l'intelligence et de l'émotion, LA Almazara est une grande claque qui réveille, secoue, vivifie, émeut, bouleverse et rend hommage à l'olive et à son huile. » Ph.S

Dans le but de mettre en valeur la culture, l'histoire et la tradition de l'un des produits phares de la gastronomie espagnole, l'EVOO, ce projet avant-gardiste célèbre l'art et la tradition de l'huile, réinvente le concept de oléoturisme et enrichit la région sur le plan culturel et économique, positionnant Ronda comme une destination incontournable du design et du tourisme oléicole mondial.

LA ALMAZARA

<https://almazaralaorganic.com/>

ADRESSE

Carretera Ardales Ronda A 367, KM 39,5

RESERVATIONS

(0034) 650 88 72 47

Contact presse

Plus d'informations et gestion des interviews

Javier Vázquez: javiervazquez@brandelicious.es / (0034) 628 302 066

Sara Martínez: saramartinezarranz@brandelicious.es / (0034) 624 19 03 36

Marta Delgado: martadelgado@brandelicious.es / (0034) 621 04 33 39