Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Linda Mansouri le 10 avril 2021

La Bastide du Laval décroche la médaille d'or au concours national d'huiles d'olive AOP

La saison des concours commence sous les meilleurs auspices pour le moulin la Bastide du Laval. La récolte fut fructueuse : une médaille d'or et trois médailles d'argent au Concours national des huiles d'olives en Appellation d'origine protégées (AOP), qui s'est déroulé à Nyons dans la Drôme provençale.

Seul concours dédié strictement aux huiles d'olive en appellation d'origine, 11 catégories étaient ouvertes cette année et toutes les AOP huile d'olive françaises représentées. Une cinquantaine de jurés, experts et consommateurs ont pu déguster les 148 échantillons présentés par 74 participants.

Une belle récompense pour le domaine La Bastide Laval situé à Cadenet dans le Luberon. Les quatre échantillons présentés lors du concours de haute volée ont été décorés d'une médaille. Caractéristiques organoleptiques, typicité, qualité ou encore harmonie, tels sont les critères de sélection sur lesquels les jurys ont concentré leur attention afin de récompenser les huiles d'olive les plus remarquables. C'est un travail de longue haleine qui doit se faire en harmonie avec l'environnement et le climat.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Linda Mansouri le 10 avril 2021

Place à l'oléotourisme

Implanté au cœur du Parc naturel régional, sur la route des châteaux du sud Luberon, entre Lourmarin et Cucuron, le moulin à huile d'olive La Bastide du Laval souhaite développer un concept convivial et pédagogique autour du monde de l'olivier, de l'huile d'olive, du vin et de la Provence. Le domaine promeut l'oléotourisme telle une alternative au tourisme traditionnel, permettant de connaitre en profondeur l'huile d'olive et de capturer l'essence de la culture qui entoure le monde de l'olivier. Les huiles d'olive du moulin, les vins du domaine ainsi qu'une sélection de produits du terroir sont vendus à la boutique.

L'or vert

Les huiles proposées au domaine sont un assemblage de cinq variétés d'olives l'Aglandau, la Bouteillan, la Picholine, la Salonenque et la Cayon à l'exception de la picholine qui est une huile monovariétale. Afin de garder le maximum d'arômes, les olives sont ramassées et apportées au moulin directement pour être triturées sans attente. Après la récolte, les fruits sont triés, effeuillés et lavés avant l'étape de la trituration. La trituration est l'opération qui consiste à faire sortir le jus du fruit et récupérer l'huile. L'or vert est alors récolté.

Des Etats-Unis au Lubéron

Roland est petit fils de vignerons du Beaujolais, Carine est petite fille de paysans de la Drôme. Le couple échappe pourtant à l'appel de la terre et part à la conquête du monde des affaires et de l'entreprise. Ils se lancent donc dans une carrière dans le tourisme en Californie, puis en France. Mais très rapidement, l'appel de la nature prend le dessus. En 1998, ils vendent tout, maison et sociétés et ont le coup de foudre pour un domaine viticole d'une trentaine d'hectares en Provence, à Cadenet. Ils s'attèlent pendant quelques mois à réorganiser le domaine et plantent plusieurs milliers d'oliviers. Les arbres grandissent, d'autres oliviers sont plantés et aujourd'hui, l'exploitation compte 4000 arbres répartis sur 15 hectares.

Dans le même temps, Carine et Roland se sont formés à toutes les pratiques et techniques oléicoles en France et en Italie. Roland a complété sa formation en obtenant en 2010 un diplôme d'oléologue à l'université de pharmacie de Montpellier. Il est dégustateur certifié, et est régulièrement membre du jury dans des concours prestigieux comme le Concours général agricole de Paris. L'évolution amenait naturellement à la création d'un moulin à huile d'olive, cœur de l'activité oléicole qui contribue aujourd'hui au rayonnement de la région.

199 Chemin de la Royère, 84160 Cadenet, 04 90 08 95 80.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !