Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Festival Ventoux Saveurs, Fête gourmande à Villes-sur-Auzon, le cochon et l'huile d'olive se mettent à table



Dimanche 13 septembre, Villes-sur-Auzon accueillera la 3e Fête gourmande de l'huile d'olive en Ventoux. Plus de 70 producteurs, artisans et exposants investiront le village, aux portes des gorges de la Nesque, pour célébrer les savoir-faire locaux, avec le Cochon du Mont-Ventoux en invité d'honneur. Après avoir attiré plus de 2 500 visiteurs lors de ses deux premières éditions,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

la fête revient dans le cadre du 19e Festival Ventoux Saveurs, porté par le Parc naturel régional du Mont-Ventoux. De 10h à 18h, le cœur de Villes-sur-Auzon prendra des airs de grande halle provençale.

La manifestation réunira principalement des producteurs et artisans installés dans un rayon de 30 kilomètres. Huiles d'olive, charcuteries, pains, fromages, légumes, vins, produits de la ruche et créations artisanales composeront un marché 'consom'acteur' : « Auzon, consommer local ». L'huile d'olive sera la grande vedette de cette journée de réjouissance, mise en valeur par le Groupement des oléiculteurs de Vaucluse qui proposera une initiation à la dégustation. Le public découvrira les différences entre fruité vert, fruité mûr et olives maturées, ainsi que les étapes de fabrication de l'huile produite par les onze moulins adhérents du département.

Le Ventoux, terre d'élevage

Cette 3e édition mettra également à l'honneur le Cochon du Mont-Ventoux. Élevé en plein air, entre Ventoux, Luberon, Comtat Venaissin et pays de Banon, l'animal est nourri avec les ressources de son environnement et des céréales sans OGM (Organismes génétiquement modifiés). Son syndicat présentera la filière, tandis que plusieurs éleveurs proposeront leurs produits à la vente. Une façon de rappeler que l'agriculture vauclusienne ne se limite pas à la vigne et à l'olivier, l'élevage constituant lui aussi un maillon essentiel de l'économie rurale et de l'identité gastronomique du territoire. À 10h30, les Disciples d'Escoffier animeront un atelier pour petits et grands, intitulé 'Tout l'art du cochon'. Les enfants bénéficieront d'un menu particulier imaginé par les cuisiniers de la cantine municipale, Léa et Roméo, avec le chef Tony Tichand.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Copyright Fête gourmande Villes sur Auzon

Les temps d'échange
La journée sera ponctuée par nombres d'échanges. À 15h, Eric Mathieu, président du syndicat des oléiculteurs de Vaucluse, conduira une conférence consacrée à l'avenir de l'olivier en Ventoux. Ravageurs, maladies, irrigation, fertilisation et amélioration des rendements : les propriétaires d'un seul arbre comme les oléiculteurs professionnels pourront y trouver des réponses concrètes. À 16h30, Manu Lopez, chef du Bistruck et président des Disciples d'Escoffier Provence-Languedoc, réunira producteurs et acteurs du territoire autour du thème : 'Où trouver les bons produits locaux ?' Echanges de recettes, de conseils et de bonnes adresses, ponctueront la journée avec la participation, notamment, de représentants de l'Ail de Piolenc, des légumineuses du Ventoux, du Cochon du Mont-Ventoux et des oléiculteurs vauclusiens. «Manger est un acte agricole, résume Manu Lopez, car derrière chaque produit, se dessine un paysage, un métier et une histoire.»

Une fête pour toute la famille, les amis, les visiteurs
En plus des dégustations, seront au programme : le défilé des confréries au son du galoubet et du tambourin, la musique de Jean-François Gérold, cofondateur du groupe Condor, les déambulations poétiques de Bernard Sorbier et le plateau radio en direct de RTV FM. Les enfants participeront à des jeux autour des cinq sens proposés par Interfel, visiteront une petite ferme, monteront sur des poneys, s'amuseront avec des jeux en bois ou découvriront le 'Manège d'Antan de Papi', une attraction écologique actionnée par les parents. Les restaurants du village et les foodtrucks locavores proposeront, par ailleurs ,des menus aux accents du terroir. La fête soutiendra aussi la rénovation de l'église de Villes-sur-Auzon.

Le programme en bref
Grand marché de paysans et d'artisans « Auzon, consommer local ! », avec pour invité d'honneur le Cochon du Mont-Ventoux. Initiation à la dégustation des huiles d'olive du Vaucluse, proposée par le Groupement des oléiculteurs. Ambiance musicale assurée par Jean-François Gérold, cofondateur du groupe Condor. Jeux et animations pédagogiques autour des fruits et légumes avec Interfel. Pour les enfants : atelier cuisine, poney, Petite Ferme, jeux en bois et manège d'Antan de Papi. Présence des artisans d'art de Ventoux Métiers d'Art. Menus terroir dans les restaurants du village et restauration proposée par des foodtrucks locavores. Déambulations poétiques de Bernard Sorbier. Plateau radio en direct avec RTV FM – Radio Territoire Ventoux. Stand d'information consacré à la rénovation de l'église.

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 !

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



Fête gourmande de Villes sur Auzon

Les temps forts

16 h 30 : rencontre et échanges gourmands « Où trouver les bons produits locaux ? Auzon, consommer local ! ». Au programme : recettes, conseils et bonnes adresses pour privilégier les produits locaux toute l'année. 10 h 30 à 12 h : défilé des confréries au son du galoubet, du tambourin et des musiques provençales.

Parmi les confréries présentes : la Confrérie du Taste-Fougasse de Sault, la Confrérie de la Figue noire de Caromb, la Confrérie de l'Ail de Piolenc et la Confrérie du Plant de Vigne. 10 h 30 : atelier cuisine pour petits et grands, animé par les Disciples d'Escoffier, sur le thème « Tout l'art du cochon ». 15 h :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

conférence « Tout savoir sur l'olivier en Ventoux : quel avenir pour l'arbre de Provence ? », animée par Éric Mathieu, président du syndicat des oléiculteurs de Vaucluse.

Les infos pratiques
19e Festival Ventoux Saveurs. Fête gourmande de l'huile d'olive en Ventoux, dimanche 13 septembre 2026, de 10h à 18h, à Villes-sur-Auzon. Entrée libre et animations gratuites. Renseignements : Office de tourisme Ventoux Sud, 04 90 40 49 82 ; www.villes-sur-Auzon.fr
Mireille Hurlin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Avignon fournit l’huile d’olive de ses petits écoliers



Depuis 2022, la Ville d’Avignon produit sa propre huile d’olive 100 % locale, destinée aux repas de ses écoliers. Cette année, la récolte menée début novembre a permis de produire environ 110 litres d’huile grâce à plus de 736 kg d’olives cueillies sur différents sites municipaux. Un engagement concret pour une cantine plus saine, locale et durable.

Quand, dans les rues d’Avignon, on parle d’huile d’olive locale, ce n’est plus un argument marketing, mais une réalité tangible. Depuis 2022, la Ville d’Avignon s’est lancée dans une aventure agroalimentaire originale : produire elle-même une huile d’olive destinée à ses cantines scolaires.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Une belle moisson automnale

Cette année, la moisson automnale fut particulièrement généreuse. Quelque 736 kg d'olives ont été récoltés début novembre, un chiffre en nette progression par rapport aux débuts du projet avec 132kg en 2022 pour la première cuvée. Le fruit de ce travail collectif, mené par les agents municipaux avec la participation d'écoles locales, provient de multiples vergers : le centre horticole municipal -fort de près de 130 oliviers-, ainsi que le Rocher des Doms, l'avenue Monclar, la bibliothèque Ceccano, le crématorium, et plusieurs établissements scolaires. Selon les saisons, ces arbres, parfois plantés depuis plusieurs décennies, avaient jusqu'alors livré leurs olives à l'abandon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Récolte des olives par les agents municipaux Copyright Ville d'Avignon Communication

Direction le moulin à huile La Rétanque
Les olives ont ensuite été acheminées vers le Moulin à huile La Rétanque, situé à Saint-Saturnin-lès-Avignon, pour y être transformées. L'opération a débouché sur une production d'environ 110 litres d'huile — volume bien supérieur aux 20 litres de la cuvée inaugurale.

Une alimentation saine locale et écoresponsable
La démarche s'inscrit désormais dans la politique globale d'Avignon en faveur d'une alimentation saine, locale et écoresponsable. Si la cuisine centrale municipale s'appuie déjà sur 60 % de produits locaux et/ou bio pour la restauration scolaire, l'ajout d'une huile "made in Avignon" affirme la cohérence du projet. En prenant soin de ses oliviers urbains et de leurs fruits, Avignon se plie à la tradition méditerranéenne en valorisant un circuit ultra-court pour le plus grand bonheur de ses écoliers.
Mireille Hurlin

Le Domaine Le Vallon à Aubignan, un écrin de verdure pour vibrer à l'unisson avec la nature

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Leur nom? Halbgewachs. Mais ils préfèrent qu'on les appelle par leur prénom, Laurence et Laurent. Après une vie professionnelle dans le secteur de la finance au Luxembourg, ils ont mis le cap au Sud et en 2018, ils ont acquis les 5 hectares du Domaine Le Vallon où cyprès et platanes multicentenaires, mais aussi oliviers, vignes, lavandes et garrigues coexistent. Le tout confié à Stan Guillaume, le concepteur du Jardin du MUCEM (Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée) sur le Vieux-Port à Marseille, en phase avec l'architecte frondeur Rudy Ricciotti.

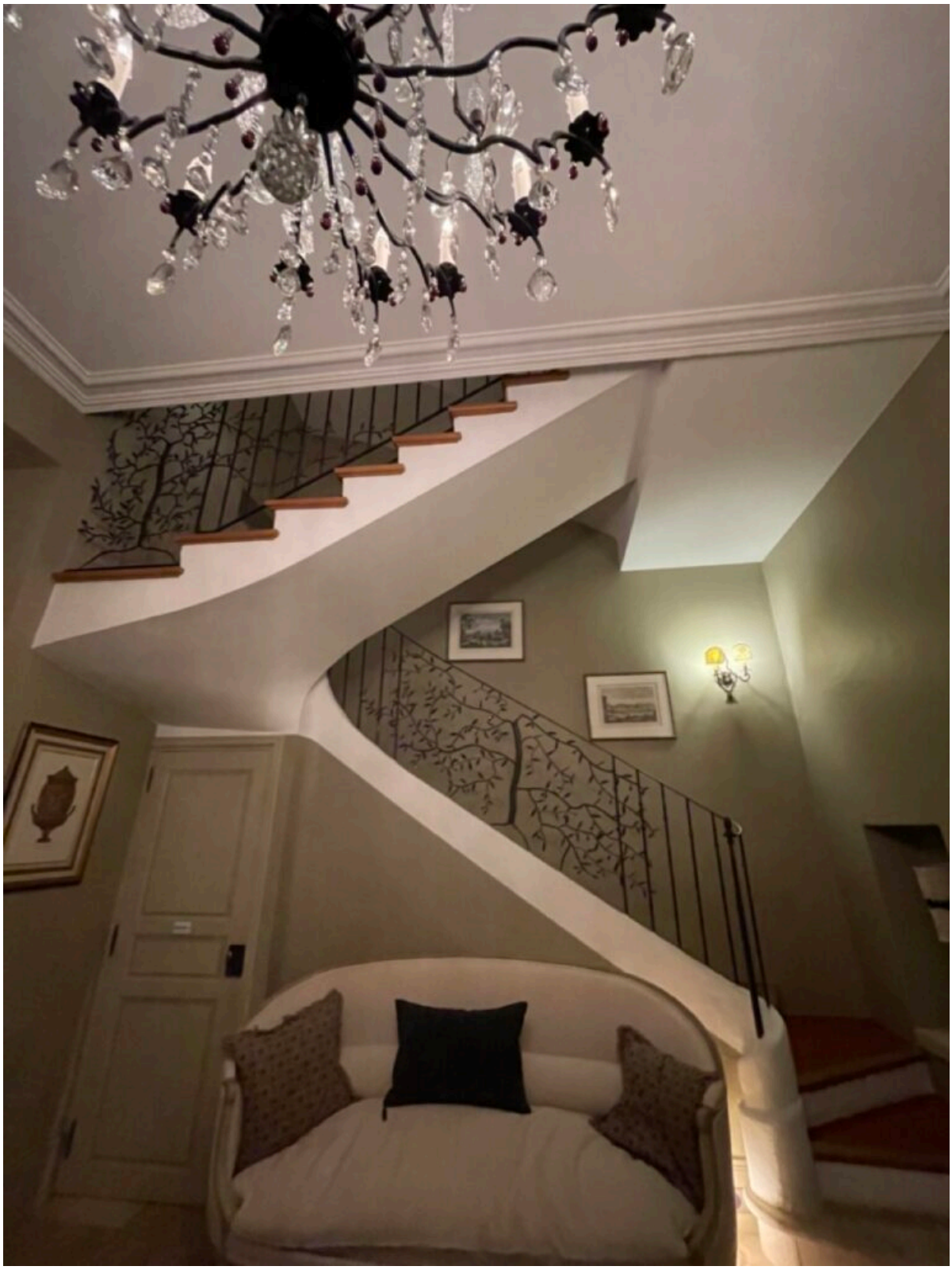
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Ecrit par le 2 novembre 2026

DR

« On est resté humble. On n'est que de passage », explique modestement Laurent, le propriétaire, en faisant le tour du jardin et en décrivant, pas après pas, 'Le bois des oiseaux' et 'Le Ru foisonnant'. « On a réduit l'espace de la pelouse trop gourmand en eau pour privilégier les essences méditerranéennes olfactives et économes en arrosage, on a permis le retour de la biodiversité avec des insectes pollinisateurs et des grenouilles. » Tout dans la déambulation, dans ce parcours initiatique, incite au rêve, au lâcher prise.

Voir cette publication sur Instagram

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Une propriété avec une demeure de caractère du XVIIIe siècle restaurée à l'ancienne avec peintures à la chaux, un bassin de pierre, une calade restaurée par des tailleurs de pierres et des muraillers du Pays d'Apt dans les règles de l'art.

Et après des années de travaux, ce site d'exception entre Dentelles de Montmirail et Ventoux est prêt à accueillir des évènements, des soirées, des manifestations sur mesure. Pour une expérience authentique et unique, où dominent le calme, la nature, le bon goût et le luxe discret. Entre vignes bio depuis 2024 et vin Appellation d'origine protégée Ventoux, le Domaine du Vallon produit également son huile d'olive AOP.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Ecrit par le 2 novembre 2026



DR

À Cadenet, la Bastide du Laval valorise tous ses déchets oléicoles

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Lorsque Léo Coupat a repris le domaine de ses parents, la Bastide du Laval, situé à Cadenet, en 2020, il avait un projet en tête : développer les activités de l'entreprise en créant des coproduits à partir des déchets oléicoles. Un projet qu'il devait initialement présenter au salon Med'Agri, qui aura lieu du mardi 15 au jeudi 17 octobre au Parc des expositions à Avignon, auquel il n'ira finalement pas, la récolte d'olives commençant prochainement. Mais Léo Coupat souhaite tout de même interpeller les professionnels qui pourraient être intéressés par ses coproduits.

Lorsque les parents de Léo Coupat ont créé la Bastide du Laval à Cadenet, au cœur du Parc naturel régional du Luberon, et qu'ils y ont planté 4 000 oliviers entre 1998 et 2004, ils n'avaient qu'une ambition : délivrer la meilleure huile d'olive possible d'un point de vue aromatique. « On savait qu'on ne pourrait jamais faire des volumes astronomiques, mais dans la région, grâce au terroir et aux diverses variétés, on peut faire des huiles qui ont énormément de goût, des huiles très aromatiques », explique Léo, aujourd'hui à la tête du domaine. Les huiles de la Bastide du Laval ont d'ailleurs eu la reconnaissance des concours et de nombreux chefs étoilés ces dernières années.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

> « Depuis que j'ai repris l'entreprise, nous n'avons pas eu que des bonnes récoltes, il a donc fallu réfléchir à comment se diversifier et à trouver un moyen de tout utiliser tout dans l'olive. »
>
> *Léo Coupat*

En 2020, Léo rachète l'entreprise à ses parents, afin de les laisser se reposer, mais aussi pour la développer. « Il a fallu qu'on se développe d'un point de vue commercial parce que nos oliviers n'ont plus du tout suffit », ajoute-t-il. Aujourd'hui, la famille Coupat forme les apporteurs locaux et rachète leurs olives, ce qui a considérablement développé la production du domaine. « Maintenant, on a assez d'huile pour satisfaire toutes nos ambitions commerciales sans jamais renier sur la qualité », poursuit le gérant. À cela s'ajoute désormais un projet : faire des coproduits.



Léo Coupat, propriétaire de la Bastide du Laval. ©Bastide du Laval

Valoriser les déchets oléicoles

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

« Le coproduit, c'est tout simplement les déchets agricoles qui découlent de la production de l'huile d'olive », explique Léo Coupat. Lorsque la Bastide réceptionne plusieurs centaines de kilos d'olives, il n'y a que 20% qui en sont exploités afin de faire de l'huile. Le reste, c'est-à-dire le noyau et la pâte d'olive, est considéré comme du déchet. Jusqu'à maintenant, pour beaucoup de moulins, ces déchets étaient soit épendus dans les champs, soit stockés. La Bastide du Laval, elle, donnait ses déchets à des centrales de biogaz. Une configuration que l'entreprise vauclusienne souhaite changer.

> « Je n'ai rien inventé, ce sont des choses qui se font déjà en Italie et au Maghreb depuis très longtemps. »
>
> *Léo Coupat*

« Pour la toute première fois cette saison, on va être le premier moulin en France à recycler et valoriser tous nos déchets oléicoles séparément », affirme Léo. Grâce à l'investissement d'une installation qui va faire une deuxième extraction d'huile d'olive à chaud, La Bastide du Laval va pouvoir récupérer 1 à 2% d'huile d'olive en plus. Une huile qui devrait être aussi bonne pour la santé, mais plus doux d'un point de vue gustatif et plus faible en termes d'arôme. « Cette huile pourra tout à fait servir à l'industrie agroalimentaire, aux boulangers, etc, qui veulent une huile d'olive française à un coût moindre », développe Léo.

Le noyau d'olive pour se réchauffer

Un autre élément majeur de l'olive, c'est son noyau. « On sort presque 33% de noyau à chaque récolte, qui représente à lui tout seul 25 à 30% du poids de l'olive », explique le gérant de la Bastide du Laval. Ces noyaux pourraient bien servir à chauffer les habitations à l'avenir. En effet, ils seraient 20 à 30% plus calorifiques que le bois. « On a installé une chaudière biomasse qui fonctionne aux noyaux d'olive, ajoute Léo. Et on essaie de convaincre tous nos voisins, tous nos concitoyens locaux de passer le cap eux aussi. »

Le chauffage aux noyaux d'olives devraient permettre à certains de diviser quasiment par deux leur facture de chauffage. En effet, la Bastide du Laval les vend 10 à 20% moins cher que le granulé de bois. Un avantage non négligeable en ces périodes où le pouvoir d'achat est fragile pour beaucoup. « Ça prend un peu de temps à convaincre, surtout les fabricants de chaudière d'homologuer leur machine pour le noyau d'olive, se désole le Vauclusien. Donc ça, ça va être le combat d'une vie et j'espère le remporter dans pas trop longtemps ! »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Si la Bastide du Laval récolte 750 kilos d'olive, il reste presque autant de kilos de déchets une fois l'huile extraite.©Bastide du Laval

La pâte d'olive, un déchet aux déclinaisons multiples

Une fois l'huile et le noyau retirés, il reste la pâte d'olive, ce qu'on appelle la matière sèche, c'est-à-dire la pulpe d'olive qu'il reste. En ce qui la concerne, les possibilités sont nombreuses.

« On peut en faire de l'engrais, de la nourriture animale, ou même un coproduit pour la cosmétique, pour les crèmes, explique Léo. Je n'ai toujours pas très bien trouvé où je veux m'orienter avec la pâte d'olive, mais j'ai une palette de solutions qui est infinie. »

Un projet économique et écologique

Lorsque Léo Coupat a repris l'entreprise familiale, la gestion des déchets était un véritable casse-tête. « À l'époque de mes parents, c'était un vrai coût de devoir gérer ces déchets », affirme-t-il. La Bastide du Laval produisait beaucoup plus d'olives qu'elle n'avait de terres disponibles pour épandre la pâte d'olive, il fallait donc faire des kilomètres en tracteur pour se rendre chez d'autres agriculteurs pour épandre dans les champs, ce qui représentait un coût considérable. Ainsi, en valorisant les déchets directement sur le domaine, les économies sont notables.

Au-delà de l'aspect financier, la valorisation des déchets présente un réel atout écologique. « Faire un effort pour l'environnement, l'écoresponsabilité, c'est bien, mais c'est compliqué quand il n'y a pas de rentabilité derrière, déplore le gérant de la Bastide de Laval. C'est pour ça que ça a du mal à décoller en France. Mais là, on a le beurre et l'argent du beurre. C'est-à-dire qu'on a un projet qui fait du bien à la planète et qui, en plus, enrichit les producteurs, ainsi que les consommateurs finaux. Absolument tout le monde est gagnant. »

Un appel aux professionnels d'autres secteurs d'activité

Aujourd'hui, l'objectif de la Bastide du Laval, c'est d'étendre son projet au reste de la filière oléicole et plus largement à toute l'agriculture, mais aussi de le faire connaître aux professionnels qui pourraient être intéressés par le fait de récupérer ces déchets pour en faire autre chose. C'est ce pourquoi Léo Coupat devait initialement participer au salon Med'Agri, le salon professionnel de l'agriculture méditerranéenne. « Je ne pourrais finalement pas aller au salon parce qu'il démarre au même moment où on ouvre le moulin pour accueillir les premières olives de la saison, je ne peux pas abandonner mon équipe », dit-il avec une pointe de regret dans la voix.

Si Léo ne sera pas présent du mardi 15 au jeudi 17 octobre au Parc des expositions à Avignon, il a tout de même contacté d'autres exposants du salon qui pourraient être intéressés par ses coproduits, que ce soit dans les secteurs de l'agroalimentaire, de la cosmétique ou encore de l'agriculture. Pour l'instant, ce qu'il manque, selon le gérant de la Bastide du Laval, ce sont des acteurs du domaine de l'énergie. C'est pourquoi il les invite, ainsi que tout autre professionnel qui serait intéressé, à le contacter

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

(leo@bastidedulaval.com / 06 22 68 33 21) afin de prendre un rendez-vous après la saison de la récolte. En attendant, la Bastide du Laval croit en ce projet. « Pour moi, l'avenir de l'être humain, il est clairement dans nos déchets », conclut Léo Coupat.



Le domaine compte environ 4 000 oliviers plantés entre 1998 et 2004. Le moulin, quant à lui, a été construit en 2013 et a été opérationnel à partir de 2014. ©Luberon Sud Tourisme

---

L'huile d'olive de Beaucaire au coeur des produits cosmétiques du laboratoire Gabriel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Couzian



Au départ, en 1991, c'est Gabriel Couzian, pharmacien, chimiste et biologiste qui fonde son laboratoire de recherche et d'innovation. Hasard de la vie, Catherine Cabrel, docteur en pharmacie ouvre sa première officine en Guadeloupe, c'est là qu'elle le rencontre. De leur passion commune pour une cosmétique naturelle et efficace, naîtra une amitié et en 2015 ils s'associent. Aujourd'hui, elle est seule à la tête du laboratoire qui travaille à partir des 750 oliviers de la propriété de son père, 'Le Domaine l'Enclos d'Argent', dont elle a hérité, à l'ouest de Beaucaire.

« C'est une huile qui fait partie de l'AOP Nîmes, elle est extraite de l'olive Picholine qui contient 3 fois plus de polyphénols que les autres » explique Catherine Cabrel. « Ce sont de puissants anti-oxydants qui

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

nourrissent la peau, l'hydratent, accélèrent la production de collagène, la rendent plus souple, plus lisse et donc gomment les rides ». Elle poursuit, enthousiaste : « C'est un véritable bouclier anti-sècheresse, anti-viellissement et naturel, sain, sans paraben, sans silicone, sans perturbateur andocrinien, sans allergène. Tous nos produits sont testés sous contrôle scientifique et dermatologique. Et pour leur parfum, nous sommes conseillés par des « nez » de Grasse.



Une partie de la gamme du laboratoire Gabriel Couzian ©AB

Et elle a décliné sa gamme jeudi, en pleine nature dans son oliveraie de 4 hectares battue par le mistral. En présence, notamment de Jean-Marie Etienne, président de la Coopérative oléicole « 2B » (pour Beaucaire et Bezouce dans le Gard), il est aussi n°2 du Syndicat de l'Huile d'Olive AOP de Nîmes. Il a fait déguster différentes cuvées. « La Picholine, c'est la plus douce, la plus intense de nos olives, devant le Bouteillan qui lui est piquant et herbacé ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Jean-Marie Etienne, président de la Coopérative oléicole « 2B » ©AB

Stéphanie Delaye, directrice de l'AOP huile d'olives de Provence, aux côtés de l'ex-président Olivier Nasles, qui inclut notamment les oliviers du Gard et de Vaucluse insiste : « Avec l »huile d'olive, la peau fait une vraie cure de jouvence, elle est régénérée, tonifiée ».

Catherine Cabrel ajoute : « Nos produits s'appliquent à tous les types de peaux, les fortifient, boostent leur élasticité. Et au-delà de l'huile d'olive, elle a recours au millepertuis pour les soins lavants comme le gel douche « Bain romain ». Le gel surgras lui, est produit à base de plantes apaisantes comme la guimauve ou le tilleul. Pour le corps, elle a mis au point une crème-émulsion améliorée à la cire d'abeille, l'aloe vera et la glycérine, pour les mains, du karité et enfin, figure dans son catalogue un soin »anti-âge » avec de l'extrait de feuilles de Manilkara, un arbre rare de la forêt africaine qui stimule la production d'élastine, lifte la peau et la rend plus lumineuse. Elle a aussi un »Baume à lèvres » 100% végétal miel-coco-grenade qui a obtenu le 1er Prix Psychologie Magazine en 2023.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Le Domaine l'Enclos d'Argent ©AB

Au bout de 30 ans de savoir-faire et d'expertise, le laboratoire Couzian, basé en Bourgogne, à Macon, a pris un nouvel essor avec Catherine Cabrel. Passant de 100 points de vente en 2015 à plus de 300, majoritairement des pharmacies, en métropole et Outre-mer (Guadeloupe, Martinique, Saint-Barthélémy) mais aussi à l'Institut Bergonié, le centre régional de lutte contre le cancer de Bordeaux.

L'effectif aussi, s'est étoffé de 3 à 5 salariés pour faire face au succès et le chiffre d'affaires totalise 800 000€.

Contact : www.gabrielcouzian.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Nyons va célébrer ses olives noires ce week-end



Ce samedi 17 décembre, la commune de Nyons va accueillir la 22e édition de la Fête de l'Olive Piquée et des vins du terroir. Cette célébration aura lieu sur la place de la Libération sud et à Olive & Sens, la maison des Huiles d'olives et des Olives de France.

Comme chaque année, l'olive noire de Nyons AOP sera mise en lumière par le Syndicat de l'Olive de Nyons et des Baronnies, France Olive et leurs partenaires.

Toute la journée, les visiteurs pourront profiter de démonstrations culinaires mais aussi de dégustations. Ils découvriront également la préparation traditionnelle de l'olive piquée lors de cette journée conviviale et festive.

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 le 2 novembre 2026

Le programme

Toute la journée, Nyons accueillera un marché présentant les produits du terroir tels que les produits oléicoles de Nyons AOP, les Côtes du Rhône Villages Nyons AOP, des huîtres, des clémentines de Nulès, et bien d'autres saveurs pour réveiller vos papilles.

À 11h, sur la place de la Libération, aura lieu l'inauguration de cette fête par la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier. Celle-ci donnera ses conseils tout l'après-midi, de 14h à 17h lors de l'animation du piquage d'olive. Un atelier cueillette sera organisé dans une oliveraie à 14h30. Le départ se fera sur le parvis de la Maison des Huiles d'olive & Olives de France et chacun pourra repartir avec sa barquette d'olives à l'issue de l'atelier. De 15h à 16h30, vous pourrez voter pour vos olives piquées de Nyons AOP préférées. La gagnante, qui sera annoncée à 17h, remportera le prix des consommateurs.

À Olive & Sens, à 11h45, vous pourrez assister à une rencontre entre le butternut, les olives noires de Nyons AOP et la crevette, avec Alexandra de l'Institut du Monde de l'Olivier. À 14h, l'ancien chef de l'Auberge de la Valloire (à Épinouze), Jean-Jacques Galliffet, proposera une recette salée autour des olives noires de Nyons AOP et des produits locaux. À 15h30, Christophe Malet, du restaurant D'un goût à l'autre (à Nyons) partagera sa recette de Choc'Olive, un biscuit et une mousse aux olives noires de Nyons AOP. Deux ateliers créatifs pour tout public, à partir de 6 ans, auront lieu deux fois dans la journée. Un atelier vannerie autour de l'olive de 10h à 12h et de 14h à 17h, et un atelier pour créer votre figurine de Noël de 10h30 à 11h30 et de 16 à 17h. Enfin, vous pourrez profiter d'un massage à l'huile d'olive entre 10h à 12h ou entre 14h à 17h.

V.A.

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 !