

L'art de l'huile d'olive : une immersion unique à la Bastide du Laval

Les effluves de l'huile d'olive fraîchement pressée emplissent l'air à Cadenet, marquant l'un des moments les plus intenses de l'année pour la [Bastide du Laval](#). Chaque automne, ce moulin emblématique de la Provence devient un lieu où le savoir-faire ancestral rencontre l'innovation, donnant vie à des huiles d'exception.

Les visiteurs, qu'ils soient amateurs ou curieux, peuvent observer de près le processus de trituration et découvrir les subtilités d'un art qui sollicite tous les sens. Entre le bruissement des olives, le vrombissement des machines et les dégustations gratuites, l'expérience offre une immersion totale dans l'univers oléicole

Vivre la saison de la trituration à la Bastide du Laval, c'est saisir l'âme de l'huile d'olive, fruit d'un travail passionné et respectueux des traditions.



La trituration, le cœur battant de la production

La trituration, procédé essentiel et fascinant, transforme les fruits fraîchement récoltés en une huile dorée aux arômes complexes. Ce processus méticuleux commence par le broyage des olives, suivi du malaxage de la pâte obtenue et de l'extraction de l'huile. Chaque phase est réalisée avec une précision millimétrée pour préserver les saveurs et les bienfaits naturels des olives. La Bastide du Laval, fidèle à son engagement envers la qualité, associe méthodes artisanales et technologies de pointe afin d'assurer un produit final d'une finesse incomparable.

Les visiteurs ont la chance unique d'observer de près cette alchimie.

Depuis l'arrivée des olives jusqu'à la première coulée d'huile, le spectacle est captivant : le bruissement des fruits, le mouvement fluide des machines et le parfum puissant qui emplit l'air composent une symphonie sensorielle.



Une immersion totale dans l'univers oléicole

Durant la période de production, la Bastide du Laval invite les amateurs d'huile d'olive, les curieux et les passionnés à vivre une expérience immersive.

Le moulin ouvre ses portes du lundi au samedi, de 10h à 13h et de 15h à 19h, pour permettre au public d'admirer le processus de trituration et de découvrir les coulisses de la fabrication.

Les dégustations gratuites ajoutent une dimension gustative à la visite, offrant l'occasion de savourer des huiles aux notes fruitées variées, du vert vif au mûr.



Modernité et tradition, un équilibre parfait

Depuis sa création, la Bastide du Laval n'a cessé de moderniser ses équipements tout en respectant les traditions.

En 2024, l'installation d'équipements de pointe a permis d'accroître la capacité de production et de valoriser les co-produits de la trituration, tels que les noyaux concassés et la pulpe d'olive. Ces matières sont réutilisées dans des domaines divers, de l'alimentation animale à la cosmétique, en passant par le chauffage, illustrant l'engagement écoresponsable de l'entreprise.

Cette harmonie entre tradition et innovation garantit une huile d'olive de grande qualité, récompensée à maintes reprises. L'attention portée à chaque détail du processus, depuis la culture des 4000 oliviers jusqu'à l'extraction finale, témoigne de la passion qui anime la famille Coupat depuis deux générations.



Le coffret découverte : une invitation au voyage

Pour prolonger l'expérience, la Bastide du Laval propose son [coffret découverte des six huiles](#).

Conçu pour les connaisseurs et les curieux, ce coffret rassemble des huiles aux profils aromatiques variés, de l'intensité herbacée à la douceur fruitée. Chaque huile, raconte l'histoire d'une année de travail et d'attention portée aux détails. C'est l'occasion d'offrir un cadeau d'exception ou de s'offrir un moment de découverte à domicile.

Ce coffret découverte 6 huiles se compose de :

- 1 bidon 15cl d'huile d'olive CREATION ;
- 1 bidon 15cl d'huile d'olive SUBTILE ;
- 1 bidon 15cl d'huile d'olive TRADITION ;
- 1 bidon 15cl d'huile d'olive parfumée au basilic ;
- 1 bidon 15cl d'huile d'olive parfumée au citron ;
- 1 bidon 15cl d'huile d'olive parfumée à l'ail.

Prix : 50 €



Une invitation aux journalistes : vivre l'expérience sur place

Afin de partager la richesse de cette période de production, la Bastide du Laval invite les journalistes à visiter le moulin. Cette immersion leur permet de découvrir le processus de trituration, d'échanger avec les experts du domaine et de comprendre les enjeux et les particularités de cette production artisanale et innovante. Des échantillons peuvent être mis à disposition sous réserve d'un projet éditorial, mais rien ne remplace la découverte sur le terrain.



À propos du moulin & domaine Bastide du Laval

L'histoire de Bastide du Laval est celle d'une passion pour la terre, les traditions et l'excellence. C'est en 1998 que Carine et Roland Coupat, après avoir vécu une quinzaine d'années aux États-Unis, décident de revenir en France pour renouer avec leurs racines agricoles. Originaires de familles de vigneron et d'agriculteurs, ils tombent sous le charme d'un domaine viticole à Cadenet, dans le Sud Luberon, qu'ils rebaptisent Bastide du Laval, en hommage au ruisseau qui traverse la propriété.

Le couple se lance alors dans l'oléiculture, une aventure guidée par le désir de produire une huile d'olive d'exception. Ils plantent des milliers d'oliviers, se forment aux techniques oléicoles et au métier d'oléologue, et développent peu à peu leur moulin, en alliant tradition et modernité.

En 2020, leur fils Léo, titulaire d'un Master en Management de SKEMA Business School et diplômé oléologue, reprend les rênes de l'exploitation familiale. Fort de son expertise, il poursuit le développement du domaine avec toujours la même quête d'excellence. Sous sa direction, le moulin s'est agrandi, la capacité de production a augmenté, et des innovations ont été introduites, notamment pour valoriser les déchets issus de la trituration des olives.

Aujourd'hui, Bastide du Laval, c'est 4000 oliviers, une vue imprenable sur la montagne du Luberon et une bastide du XVIIIe siècle qui accueillent chaque année plus de 30 000 visiteurs. Véritable référence en matière d'oléotourisme, le domaine propose des visites guidées de l'oliveraie et du moulin, des dégustations

d'huile d'olive, des cours de cuisine et des ateliers de formation à la culture de l'olivier.



Bastide du Laval en chiffres clés, c'est :

- **5** : C'est le nombre de kilos d'olives nécessaires en moyenne à la production d'un litre d'huile ;
- **18** : C'est le nombre de médailles d'or gagnées au Concours Général Agricole de Paris depuis 2009 ;
- **13** : C'est le nombre de kilos d'olives produites en moyenne par un olivier en France ;
- **135** : C'est le nombre de médailles obtenues par les huiles d'olive de Bastide du Laval depuis 2009 lors des différents concours ;
- **30** : C'est le nombre d'hectares de l'exploitation, répartis entre les oliviers (15 ha), les vignes, et les bois ;
- **80** : C'est, en pourcentage, ce que représente la variété Aglandau (ou Verdale de Carpentras) dans la production d'olives sur le domaine, le reste du verger étant planté des variétés Salonenque, Picholine, Bouteillan et Cayon ;
- **754** : C'est, en mg/kg, la quantité de phénols contenue dans le fruité vert Bastide du Laval, soit plus de 3 fois la moyenne des huiles d'olive... Ils sont désormais largement reconnus pour leur action antioxydante, le plaisir de la consommer est double ;
- **1000** : C'est l'âge atteint sans difficulté par un olivier ;
- **4000** : C'est le nombre d'oliviers sur la propriété ;
- **30 000** : C'est le nombre de visiteurs qui poussent chaque année les portes du moulin.



En savoir plus

La boutique : <https://www.bastidedulaval.com/collections/boutique-en-ligne>

Site web : <http://www.bastidedulaval.com>

Facebook : <https://www.facebook.com/bastidedulaval>

Instagram : <https://www.instagram.com/bastidedulaval/?hl=fr>

Linkedin : <https://www.linkedin.com/company/bastide-du-laval/>