

Bienvenue au moulin à huile d'olive Bastide du Laval

Il était une fois le Luberon, son Parc naturel régional, ses villages classés parmi les plus beaux de France, ses produits du terroir... et la Bastide du Laval.

C'est ici, à Cadenet, à deux pas de Lourmarin que Carine et Roland Coupat, oléiculteurs depuis 1998, réalisent chaque jour leur rêve. Producteurs d'une huile d'olive maintes fois récompensée, ils construisent en 2014 leur propre moulin à huile et développent un concept convivial et pédagogique autour du monde de l'olivier, de l'huile d'olive et de la Provence.

Visites du moulin et de l'oliveraie le long de sentiers balisés, dégustations des huiles, initiation aux différents fruités de l'huile d'olive... A [la Bastide du Laval](#), la Provence de Pagnol, Giono ou Bosco suspend le temps et les visiteurs s'attardent, pour mieux comprendre, sentir, déguster et apprendre de ce produit emblématique de la gastronomie méridionale.



De l'oliveraie au moulin, la Bastide du Laval invite à une délicieuse parenthèse...

En 1998, de retour en France après 13 années passées dans le secteur du tourisme aux Etats-Unis, Carine et Roland Coupat aspirent à changer de vie, à trouver une activité en lien avec la terre, qui fasse sens pour eux, respectivement petite-fille d'agriculteurs et petit-fils de vignerons.

A Cadenet, petit village du Sud Luberon, ils tombent amoureux d'un domaine viticole en bordure d'un petit ruisseau, le Laval, et de sa bastide endormie qui veille sur les lieux. Ils y plantent bientôt des oliviers, par milliers, et se forment aux techniques oléicoles... La Bastide du Laval vient de naître.

Près de vingt ans plus tard et 30 médailles dont 8 médailles d'or gagnées au Concours général agricole de Paris, Carine et Roland Coupat sont aujourd'hui les dignes ambassadeurs de l'oléiculture française, lui donnant ses lettres de noblesse ainsi qu'au concept d'oléotourisme.



Un lieu unique, une expérience inédite

Des arbres taillés chaque année, qui concentrent leurs qualités dans le peu d'olives qu'ils produisent, et cultivés selon les principes de l'agriculture biologique ;

Une récolte réalisée manuellement, avec peignes et filets ;

Un moulin bâti sur le domaine pour extraire soi-même l'huile de ses olives ;

La Bastide du Laval, c'est tout cela et plus encore : la passion du beau et bon produit, la quête de l'excellence, l'amour d'un terroir...

Autour d'une bastide du XVIIIème, d'un vignoble et d'un moulin avec vue sur le Luberon, le domaine de la Bastide du Laval, qui s'étend sur plus de 30 hectares de nature préservée, invite à découvrir les paysages, l'art de vivre et les traditions de la Provence, à s'immerger dans le monde merveilleux de l'olivier, de l'huile d'olive et du vin.

Carine et Roland Coupat soulignent,

De par notre parcours professionnel et notre ancrage dans le monde du tourisme, partager notre passion avec les amoureux de la gastronomie de qualité et de la Provence s'est immédiatement imposé comme une évidence. De la même manière que nous souhaitons donner ses lettres de noblesse à l'oléiculture française qui, si elle reste faible en termes de quantité, a le pouvoir d'accéder au plus haut niveau de qualité, nous voulons offrir aux visiteurs une expérience oléotouristique conviviale et pédagogique.

De fait, les 4000 oliviers du domaine, la vue sur la montagne du Luberon et la bastide du XVIIIe siècle forment le décor parfait pour une approche à la fois pédagogique et plaisir de cet « or vert » de la Provence.



En individuel ou en groupe, plusieurs formules de découvertes sont proposées aux visiteurs :

- la visite gratuite et libre de l'oliveraie et du moulin : une promenade originale sur un sentier balisé cheminant parmi les oliviers et une découverte enrichissante de l'oléiculture grâce aux panneaux didactiques trilingues (français, anglais, allemand) qui permettent de comprendre le fonctionnement du moulin.

- la dégustation gratuite et commentée des huiles, olives, tapenades et vins du domaine.

- sur réservation : la visite commentée de l'oliveraie et/ou du moulin, la présentation des méthodes d'extraction, l'initiation à la dégustation des huiles et vins.

- et aussi, des cours de cuisine, l'accueil de séminaires, etc.

Des produits d'exception, « made in Provence »

Pour Carine et Roland Coupat, la recherche d'excellence, du goût et de la qualité, est à l'origine de chaque produit de la Bastide du Laval. Chaque geste, de la culture à l'extraction en passant par la récolte est animé par la passion, la noblesse de l'oléiculture française, l'envie et le plaisir d'offrir des produits authentiques et savoureux.

Ils confient,

La meilleure des récompenses est, bien sûr, l'engouement et la fidélité des consommateurs pour les différentes huiles de la Bastide du Laval. Mais c'est aussi à chaque fois, une grande fierté lorsque les concours régionaux, nationaux et internationaux, viennent récompenser nos efforts, ou lorsque des chefs réputés, et même étoilés de la gastronomie française, adoptent l'une de nos huiles.



1, 2, 3, 4... Coups de cœur !

Huile au basilic bio



Une préparation culinaire à base d'huile d'olive douce aux arômes naturels très marqués de basilic frais BIO. Planté, récolté, effeuillé par la Bastide du Laval, malaxé et extrait en même temps que les olives, le basilic apporte ses arômes subtils et durables à tous les assaisonnements de tomates, mozzarella, fromages frais, pâtes, riz, salades de crudités, soupe minestrone ou même fraises !

12 € les 20 cl

Monovariétale picholine

Huile d'Olive de France Vierge Extra



Pour cette cuvée, une seule variété d'olives retenue : la picholine. Très appréciée en olive de table pour sa fermeté, son bel aspect et son craquant, la picholine est ici récoltée tard dans la saison, très noire. Bastide du Laval en extrait une huile douce et fruitée aux arômes très marqués, idéale pour accompagner les légumes de saison, les pâtisseries ou un carpaccio de St Jacques.

15 € les 50 cl

Fruité noir

Huile d'Olive Vierge AOC Provence - Olives mûries



Véritable huile « à l'ancienne », le Fruité noir fait référence à la tradition. On faisait autrefois « chômer » les olives dans les greniers avant d'en extraire l'huile pour obtenir de meilleurs rendements. On obtenait ainsi une huile riche en arômes d'olive noire, de tapenade et de truffe. Disparue avec l'avènement des moulins modernes, cette huile a été réinventée en utilisant des techniques de fermentation beaucoup plus rigoureuses. La recette mise en place par Bastide du Laval est très prisée par les nostalgiques de ce "goût à l'ancienne", mais également par les néophytes et les amateurs d'huiles plus douces.

Parfaite pour sublimer un poisson, une volaille, une salade verte, des coquillages et crustacés, cette huile Fruité Noir a reçu la Médaille d'or du Concours PACA 2017 AOC huile d'olive de Provence, olives mûries.

16,50 € les 50 cl

Ardence

Huile d'olive vierge extra BIO, AOC Provence, fruité vert



Premier jus de l'olive, cette huile résulte d'une pâte d'olives qui n'est ni chauffée, ni malaxée. Elle est extraite immédiatement après broyage des olives, à température ambiante. Avec ses arômes herbacés, artichaut cru, herbe fraîchement coupée et feuille de tomate, ce grand cru d'exception a reçu la médaille d'or au Concours PACA et la médaille d'argent au Concours Général Agricole 2016 de Paris.

25 € les 50 cl

Découvrez tous les produits de la Bastide du Laval sur la boutique en ligne : <http://www.bastidedulaval.com/fr/17-achat-huiledolive-produitduterroirprovence>

A propos de Carine et Roland Coupat

Petit fils de vignerons du Beaujolais et petite fille de paysans de la Drôme, Carine et Roland Coupat débutent leurs carrières dans... le sport et l'entrepreneuriat ! Respectivement professeur d'EPS et titulaire d'un master en management du sport, ils créent au début des années 80, dans les Landes, des clubs de plage pour enfants.

En 1985, ils décident de tenter l'aventure américaine et partent pour Los Angeles où ils créent trois sociétés prospères tournées vers le Tourisme. Mais après 15 ans passés dans l'industrie du tourisme sous le soleil californien, Carine et Roland vendent tout pour rentrer en France et changer de vie, trouver une activité en lien avec la terre et qui fasse sens pour eux.



Tombés sous le charme d'un domaine viticole d'une trentaine d'hectares en Provence, à Cadenet, petit village du Luberon, ils se lancent dans une nouvelle et fabuleuse aventure.

Ils arrachent les vignes vieillissantes, plantent de nouveaux cépages sur une surface plus restreinte et convertissent le reste des terres cultivables en une oliveraie de plus de 4000 arbres répartis sur 15 hectares, certifiée en agriculture biologique, avec un seul objectif : assouvir leur passion pour cet arbre magique et produire des huiles d'olive hors du commun.

Pour en savoir plus

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

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

Contact presse

Carine Coupat

Mail : contact@bastidedulaval.com

Tél. 04 90 08 95 80