

Nos huiles d'olive *Olive oils*

Nos huiles sont primées chaque année dans de nombreux concours tant en France qu'à l'étranger. Elles sont adoptées par des chefs de restaurants parmi les plus renommés, à l'instar de Michel & César Troisgros ou Fabrice Desvignes des cuisines de l'Elysée.

Les trois fruités d'huile d'olive sont produits au moulin, tout comme nos huiles aromatisées fabriquées à partir de produits naturels (basilic, citron, truffe, piment & herbes de Provence).

La boutique, véritable vitrine de l'art de vivre en Provence, propose huiles d'olive, olives & tapenades, ainsi que les vins du domaine, des cosmétiques et autres produits du terroir rigoureusement sélectionnés.

This rare olive oil has been awarded numerous prizes in competitions both in France and abroad. Our olive oils have now been adopted by some of the most renowned chefs (Fabrice Desvignes from Elysée, Michel et César Troisgros).

The three traditional olive oils fruities are produced in our mill and so are the aromatics oils made with natural products (basilic, lemon, truffle, chilli pepper and Provençal herbs).

The boutique offers a warm and authentic atmosphere. It is a true showcase of the Provençal way of life, offering a range of carefully selected olive oils, wine of the estate, cosmetics and local products.



Nous rendre visite *Visit us*

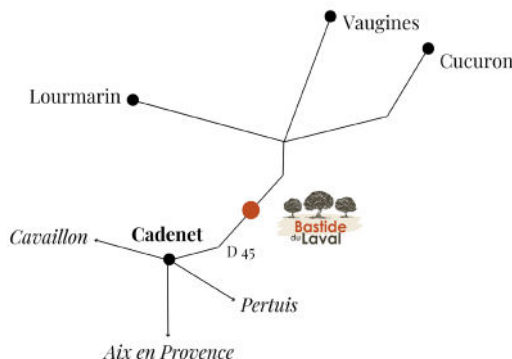
Moulin Bastide du Laval

199 Chemin de la Royère - 84160 CADENET

04 90 08 95 80

contact@bastidedulaval.com

www.bastidedulaval.com



OUVERTURE *OPENING*

du lundi au samedi - 10h /13h & 15h /19h
Monday to Saturday - 10am / 1pm & 3pm / 7pm

Du 8 juillet au 18 août inclus, ouverture les dimanches
de 10h à 13h et de 15h à 18h.

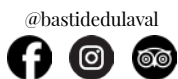
From July 8th to August 18th, open the Sunday
from 10.00 am to 1.00 pm and 3.00 pm to 6.00 pm.

VENTE DIRECTE AU MOULIN
& SUR LE SITE INTERNET

www.bastidedulaval.com

Livraison en France et en Europe

Sales direct from the premises or by internet at
www.bastidedulaval.com elsewhere in France and in Europe



Moulin à huile d'olive BIO & domaine

Organic Olive Oil Mill & Estates

CADENET • LUBERON • FRANCE



Bastide
du Laval

Domaine familial *Family estate*

Nichée au coeur du Parc Naturel du Luberon, juste au nord d'Aix-en-Provence et à deux pas de Lourmarin, Bastide du Laval tire son nom du ruisseau qui descend du massif du Luberon et traverse le domaine avant de se jeter dans la Durance. Le domaine familial de 30 hectares, constitué d'oliviers, de vignes et de bois, est exploité depuis 1998.

L'olivieraie, composée de 4000 arbres cultivés en agriculture biologique, se trouve dans la zone d'Appellation d'Origine Protégée «Huile d'olive de Provence» gage de traçabilité, de contrôle, de savoir-faire et de valorisation du terroir.

Located to the North of Aix-en-Provence and close to the village of Lourmarin in the heart of the Luberon regional nature reserve, Bastide du Laval takes its name from the stream that descends from the Luberon hills and flows through the estate before eventually joining the Durance river. The thirty hectare operation includes olive trees, grape vines and woodland.

The olive grove, which consists of 4000 trees cultivated in organic farming, is located in an area bearing the "Huile d'Olive de Provence" denomination of origin label, a guarantee of traceability, control and local expertise and which promotes the development of regional products.



Moulin & oliveraie *Mill & Olive grove*

Plantés en limite de zone de culture climatique et régulièrement taillés, nos arbres produisent peu. De fait, ils concentrent l'essence même de leur qualité dans les olives qu'ils portent.

La récolte est effectuée à la main dès mi-octobre, avec peignes et filets. Les olives sont ensuite triturées sur le champ par extraction à froid, en chaîne continue. Notre moulin est de conception moderne à deux phases, sans adjonction d'eau au cours de la trituration. Ce procédé permet de conserver dans l'huile la plus grande partie des arômes, antioxydants, phénols et polyphénols contenus dans l'olive.

Le moulin propose un service de pressurage des olives ouvert à tous les apporteurs, du petit producteur à l'oléiculteur professionnel.

Our olive trees have been planted at the boundary of an area where climatic conditions are suitable for the cultivation of the olive tree. Our trees, regularly pruned do not produce many olives, but it is due to this fact that the fruit is of such a high quality.

The olives are harvested by hand with special nets and harvester combs. The olives are then pressed immediately, using the cold extraction procedure in order to retain all the essential aromas.



© Gerard Cazade

Nos visites *Our tours*

VISITES LIBRES ET GRATUITES

Promenade balisée, libre et gratuite de l'olivieraie
Visite fléchée du moulin
Dégustation gratuite des huiles et vins à la boutique

Audioguide et supports pédagogiques en français, anglais et allemand.

OPEN FREE TOURS

- Free signposted tour of the olive grove
- Marked tour of the olive mill
- Free olive oils and wines tasting in the boutique

Audioguide and educational materials in french, english and german

VISITE GUIDÉE GRATUITE DU MOULIN (minimum 10 personnes)

Tous les jours d'ouverture à 10h45 du 8 avril au 31 août,
visite groupée du moulin suivie d'une dégustation gratuite
des huiles, vins et produits du domaine.

FREE GUIDED TOUR OF THE MILL (10 persons minimum)

Every opening day at 10.45 am (april 8th to august 31st), free guided tour of the mill and olive oils and wines tasting

VISITES GUIDÉES PRIVÉES – sur réservation

Réservations et tarifs par mail à contact@bastidedulaval.com
ou par téléphone au 04 90 08 95 80.

GUIDED TOURS – with reservation

Booking and prices by email at contact@bastidedulaval.com or phone at +33 4 90 08 95 80.



PROVENCE
ENJOY THE UNEXPECTED

