



© Guillaume Dujardin

VISITES LIBRES ET GRATUITES

- audioguide offert en français, anglais et allemand
- Promenade balisée, libre et gratuite de l'olivieraie
 - Visite fléchée du moulin
 - Dégustation gratuite des huiles et vins à la boutique

VISITE GUIDÉE GRATUITE DU MOULIN

- (si 10 personnes présentes au minimum)
- Lundi au samedi à 10h30, du 4 avril au 3 septembre
 - Dégustation gratuite des huiles, olives et vins

VISITES GUIDÉES POUR GROUPES DE 20 PERSONNES ET PLUS

(de 4 à 19 personnes, nous contacter)

- DURÉE 45MN 4 €/PERSONNE
- Visite commentée du moulin
- Présentation des méthodes d'extraction
- Initiation à la dégustation des huiles et vins
- Boutique

- DURÉE 1H30 7 €/PERSONNE

Programme précédent + visite pédagogique guidée et commentée de l'olivieraie.



OPEN FREE TOURS

- audioguide offered in french, english and german
- Free signposted tour of the olive groves
 - Marked tour of the olive mill
 - Free olive oil and wine tasting in the boutique

FREE GUIDED TOUR OF THE MILL

- (if 10 persons minimum)
- Monday to saturday at 10h30 am (april 4th to september 3rd)
 - Free olive oil and wine tasting

GUIDED TOURS FOR GROUPS OF 20 PERSONS or more

(4 to 19 people, please contact us)

- LENGTH OF TOUR 45MN 4 €/PERSON
- Commented tour of the olive mill
- Introduction to the method of extraction
- Introduction to olive oil and wine tasting
- Boutique

- LENGTH OF TOUR 1H30 7 €/PERSON

Previous program + educational guided tour of the olive grove.

Les trois fruités de l'huile d'olive sont produits au moulin :

- **Ardence, Intense, Origine, Création (fruité vert)**: aux arômes végétaux d'artichaut cru, de feuilles de tomates se marie parfaitement avec féculents, purées, potages, légumes, fraises, melon, fromage de chèvre ...
- **Subtile (fruité mûr)**: des olives récoltées tardivement qui délivrent des arômes plus doux de fruits mûrs. Il accompagnera agréablement salades vertes, poissons, légumes crus et cuits et desserts.
- **Tradition (olives mûrées)**: fait référence à la tradition, il est issu d'olives mûrées libérant des notes d'olive noire, de tapenade, de truffe. Il s'accommode avec crustacés, salade verte et coquillages.

Des huiles aromatisées avec des produits naturels (basilic, citron & truffe bio) sont également proposées.



The following three traditional fruity are produced in our mill :

- **Ardence, Intense, Origine, Création (green fruity)** : with aromas of raw artichokes and tomato leaves goes particularly well with pasta, rice, potatoes, soups, vegetables, strawberries, melon and goat cheese.
- **Subtile (ripe fruity)** : the olives are harvested late in the season. The oil is sweet with ripe fruit aromas and will match well with shellfish, green salads, fish as well and desserts.
- **Tradition (matured olives)** : refers to the old tradition of producing oil with matured olives. It reveals black olives, black tapenade and truffle notes. It is ideal with shellfish, game, green salad and seashell.

Aromatic oils produced with natural and local products only are also available : organic basil, lemon and truffle.

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI

10h-13h et 15h-19h

OPEN MONDAY TO SATURDAY

10am - 1pm and 3pm - 7pm

VENTE DIRECTE AU MOULIN
& SUR LE SITE INTERNET www.bastidedulaval.com
EN FRANCE & EN EUROPE

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

FRANCE :

Frais de port offerts en point relais à partir de 50€ d'achat
Frais de port offerts à domicile à partir de 90€ d'achat

BENELUX & ALLEMAGNE :

Frais de port offerts à domicile à partir de 120€ d'achat

FRANCE : Free delivery over 90€

BENELUX & GERMANY : Free delivery over 120€



AOP
HUILE D'OLIVE
DE PROVENCE



BASTIDE DU LAVAL - 199 CHEMIN DE LA ROYÈRE - 84160 CADENET
TEL: 04 90 08 95 80 - contact@bastidedulaval.com
www.bastidedulaval.com



MOULIN À HUILE D'OLIVE **BIO** & DOMAINE
Organic Olive Oil Mill & Estates

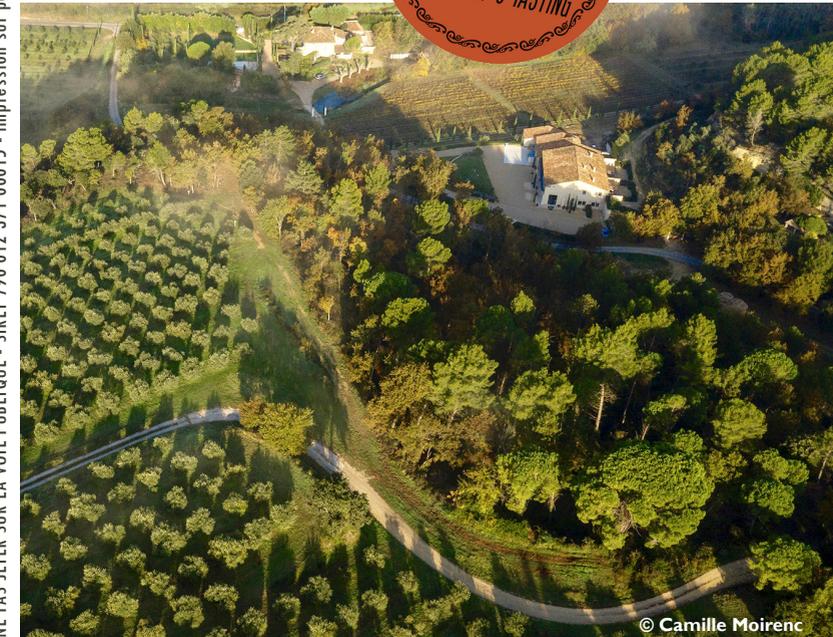


FRANCE SAVOIR-FAIRE
D'EXCELLENCE



PROVENCE
ENJOY THE UNEXPECTED

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE - SIRET 790 012 371 00015 - impression sur papier 100% recyclé



© Camille Moirenc

CADENET • LUBERON • FRANCE





© Camille Moirenc

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.

30 hectares d'oliviers, de vignes et de bois sont exploités depuis 1998.

L'oliveraie de 15 hectares, composée de 4000 arbres, 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. Le domaine est certifié en **agriculture biologique**.



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, 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. The products have been certified as the issue of organic agriculture.



© Pascale Beroujon

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** afin de garder à ce **pur jus de fruit** tous les éléments constitutifs des arômes.

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.

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 Guillaume Gomez des cuisines de l'Elysée.



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.

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.



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 (Guillaume Gomez from Elysée, Michel et César Troisgros).



Tout a été mis en œuvre dans un souci d'éco-responsabilité: orientation et isolation du bâtiment, recyclage des grignons d'olives en biocombustible, épandage comme amendement sur les terres après compostage.

La technique **d'extraction se fait à froid**, en chaine continue. La machine est de conception moderne venue tout droit de Toscane.

Il s'agit d'un moulin deux phases, sans adjonction d'eau au cours de la trituration. Cela permet de garder à l'huile la plus grande partie des arômes 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.



© Pascale Beroujon

Every effort has been made at the Mill to be self-sufficient in terms of energy : from the position of the building to the high efficiency insulation, and the recycling of the olive-pomace for use as biofuel and soil improver.

The extraction technique is by means of cold centrifuging in continuous chain. The olive press itself is new and of modern Italian design. This is a two-phase mill, with no addition of water during pressing, allowing the preservation of the majority of the flavours contained in the olives.



La boutique, véritable vitrine de l'art de vivre en Provence propose huiles d'olive, vins du domaine, cosmétiques et produits du terroir rigoureusement sélectionnés.

Une salle de réception baignée de lumière du jour et une cuisine équipée accueillent séminaires et événements en journée. A l'extérieur, magnifiques espaces avec vue sur le Luberon, le vignoble et une bastide provençale.

Pour vos groupes, Bastide du Laval propose des animations culinaires autour de l'huile d'olive : pique-nique dans l'oliveraie, atelier et cours de cuisine, petit-déjeuner d'entreprise, repas de fin d'année... Nous contacter.



© Magali Ancenay

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.

A nice room filled with natural light, fully equipped with a kitchen, is the perfect place to host seminars, conferences, training courses and events for up to 100 people. The outdoor area is also at your disposal with a splendid view over the Luberon, the vineyards and a provençal bastide.

Picnic in the olive grove, cooking class, lunch for groups upon request.