

17 Avril 2016

CADENET

On découvre, on goûte et on déguste l'huile d'olive au domaine La Bastide du Laval

Dans les années 70, on consommait de l'huile de tournesol. Aujourd'hui deux tiers des Français consomment de l'huile d'olive mais 50 % de ces consommateurs le font depuis moins de 10 ans. Cet "or liquide" est entré dans les cuisines car grâce à son goût inimitable, parfumé et fruité, l'huile d'olive fait entrer le soleil dans les plats en éveillant les sens et les arômes.

La semaine dernière à la Bastide du Laval, dans leurs locaux chics et lumineux, les propriétaires Carine et Roland Coupat proposaient à une vingtaine d'amateurs, un stage de dégustation d'huile animée par Camille Avalone, formatrice en dégustation au centre technique de l'olive d'Aix en Provence (AFIDOL). Devant les stagiaires, de petits contenants bleus (pour ne pas être influencé par la couleur de l'huile d'olive) du pain et de la pomme, car l'huile d'olive, jus de fruit 100% naturel, se déguste, comme elle se mange, en accompagnement.

La ronde des arômes

Après projection d'un diaporama explicatif, la dégustation des huiles du domaine a commencé avec sa ronde des goûts et des arômes : cassis, fraise, herbe coupée, artichaut, ardente, amère... Au final, tous les participants conquis étaient ravis de cette animation qui en appelle d'autres. "Toutes nos huiles d'olive sont traitées dans notre moulin par une unique



Les stagiaires durant la dégustation des différentes huiles du domaine.

/ PHOTO A.C.

pression à froid et proviennent exclusivement des 4 000 oliviers de notre oliveraie tous sur les collines autour de nous", précise Roland Coupat. Des huiles issues d'un même terroir avec une variété d'olives dominante plus ou moins présente selon les huiles, la variété Aglandau, souvent médaillée dans les grands concours agricoles, en France comme à l'étranger, comme, entre autre, celui de Paris.

Alain CARLE

Le domaine de la Bastide du Laval propose des visites du domaine et de son moulin. Il participera à l'opération nationale "De ferme en ferme" les 23 et 24 avril. Contact : ☎ 04 90 08 95 80.



Roland Coupat avec Camille Avalone, formatrice en dégustation au centre technique de l'olive d'Aix-en-Provence.

/ PHOTO A.C.