

# Vaucluse

Mardi 10 Mai 2016  
www.laprovence.com

## Le département revient de Paris avec 355 médailles

La chambre d'agriculture a remis hier les récompenses glanées au concours général agricole

**D**epuis pas moins de 146 ans, le concours général agricole récompense ce qui se fait de mieux dans les terroirs français. Bien sûr, "monter" aujourd'hui à la capitale n'a rien à voir avec l'expédition que cela représentait auparavant. Reste que cette province qui va séduire Paris avec les plus savoureux trésors de sa production, c'est toujours un moment d'exception.

Et on l'apprécie encore plus quand on en revient chargé de médailles. C'est le cas du Vaucluse qui, avec 355 breloques glanées cette année, contribue pour plus d'un tiers au total de la région PACA, laquelle se trouve être la championne nationale des récompenses avec 18 % des médailles attribuées en février et mars derniers.

On ne surprendra personne en constatant que le vin est le principal pourvoyeur du département: 347 des 355 médailles vauclusiennes récompensent le divin breuvage, de Grambois à Richerenches et passant par Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Beaumont-du-Ventoux ou encore Rasteau. Mention particulière à la cave Balma Venitia qui remporte onze récompenses.



### LE ZOOM sur deux médaillés

## L'huile d'olives du Luberon plebiscitée

Pour un coup d'essai, c'est presque un coup de maître. Le domaine de la Cavalière, à Lourmarin, participait pour la première fois cette année au concours général agricole dans la catégorie "Huiles d'olives de France fruité vert." Et il a obtenu une première médaille. "On a eu l'argent, et pas l'or, donc on garde une marge de progression. Mais une médaille pour la première année, ça fait super-plaisir!" sourit Julien Besson, jeune directeur d'exploitation d'un domaine racheté il y a deux ans par des investisseurs américains. "On a huit hectares d'oliviers et autant de vignes. La priorité a été de travailler sur les oliviers. On a eu la chance d'avoir une très bonne récolte en 2015", poursuit Julien Besson.

Restait ensuite à trouver le bon moulin. Il



Julien Besson et Roland Coupat, oléiculteurs à Lourmarin et Cadenet.

n'a pas fallu aller très loin puisque c'est au domaine Bastide du Laval, à Cadenet, que les olives de La Cavalière ont été transformées. "On a envisagé la possibilité de travailler ensemble et on l'a fait", résume Julien Besson.

Là, Roland Coupat et son épouse exploitent une quinzaine d'hectares d'oliviers, soit environ 4 000 arbres, depuis 18 ans. Il y a deux ans, ils ont conçu et créé leur propre moulin. Abonnée aux récompenses depuis plusieurs années, la Bastide du Laval a encore obtenu quatre médailles cette année à Paris, deux en or et autant en argent.

Ces deux domaines du Luberon sont les seuls en Vaucluse à avoir été récompensés pour leurs huiles d'olives lors de l'édition 2016 du concours général agricole. N.L.