

LE GUIDE
DU SYNDICAT AOP
HUILE D'OLIVE,
OLIVES CASSÉES ET
OLIVES NOIRES
DE LA VALLÉE
DES BAUX
DE PROVENCE

2017



MOULIN COOPÉRATIF DE MOURIÈS



Huiles d'olives A.O.P. Vallée des Baux de Provence



**De nombreuses fois
médaillées aux concours
nationaux et régionaux
Venez les déguster et
découvrir nos produits
régionaux.**

**Visites guidées gratuites
en Juillet et Août
les Mardis à 10 H et
Vendredis à 15H 30**

Chemin du Mas Neuf

13890 Mouries

04.90.47.53.86

www.moulincoop.com

E D I T O



« Les trois Appellations d'Origine pour les Olives et les Huiles d'Olives de la Vallée des Baux de Provence ont 20 ans ! Déjà ! »

Notre savoir faire ancestral dans la culture de l'Olivier, sublimé d'année en année par la maîtrise des confiseurs et moulins, permet à nos oléiculteurs et oliverons d'être fiers de ce merveilleux fruit qu'est l'Olive.

Savourer une Olive verte cassée AOP est un plaisir rare et unique, une Olive Noire Grossane AOP au sel ou piquée vous fait entrer dans le monde des délices subtils. L'huile Fruitée Verte AOP est une chevauchée épique dans les cailloux et la garrigue de nos Alpilles gorgées de fraîcheur ensoleillée ; et que dire de l'huile noire d'olive AOP si ce n'est qu'elle suscite au palais le goût du souvenir d'antan ?

La Vallée des Baux de Provence est fière de ses Appellations et ce sera un honneur pour nous de vous accompagner dans cet univers d'arômes et de saveurs qui s'expriment au travers de l'extraordinaire typicité qualitative de nos huiles et olives.

2000 ans que nous existons,

20 ans que nous sommes reconnus officiellement par la France, l'Europe et vous et c'est pour cela que nous continuerons à œuvrer pour la qualité et la merveilleuse spécificité de nos produits.

Bonnes promenades dans nos senteurs et nos saveurs qui accompagneront tous vos mets et délices.

*Le Président,
Jean Pierre Lombrage*

Réalisation et régie publicitaire : Prestige Editions

205, Rue de Néguelou - 30133 Les Angles

Contact : Madame Miguel

Tél. 06 69 52 07 65

Editeur : Syndicat de l'olive de la vallée des Baux de Provence

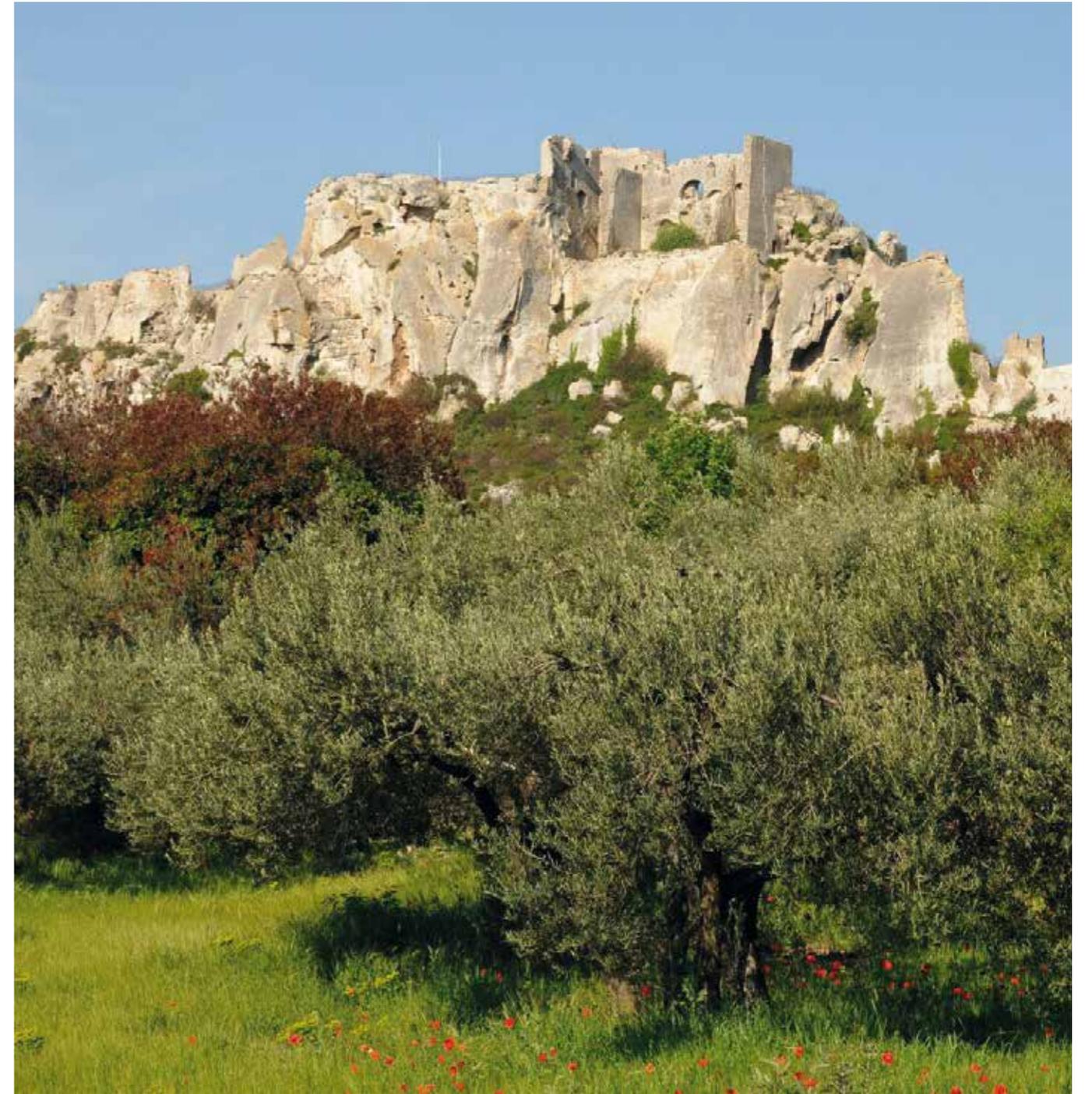
Imprimeur : Print Team

Tirage : 10 000 exemplaires

Modèle déposé - Toute reproduction interdite

1. la Vallée des Baux de Provence, un lieu, une histoire...
2. notre syndicat de la Vallée des Baux de Provence
3. un réel savoir
4. notre qualité : AOP
5. nos huiles incontournables
6. des olives différentes
7. la Vallée des Baux de Provence, ambassadeur des alpilles
 - ∴ *La Vallée sur les tables : recettes de nos chefs partenaires*
8. notre si belle région

SOMMAIRE



HISTOIRE

LA VALLÉE DES BAUX, UNE HISTOIRE...

Le Massif des Alpilles est le prolongement géologique des Alpes dont il tire son nom et du Luberon. Cette chaîne calcaire se trouve placée entre les villes d'Arles, Avignon et Salon de Provence. Petites dans leurs dimensions, les Alpilles s'étendent sur environ 40 kilomètres de long, entre Rhône et Durance, dominant la Crau et les plaines Rhodaniennes.

Composé de pelouses, garrigues, forêts, falaises, marais, cultures... le Massif est doté d'une faune et d'une flore riches - Il abrite en effet 960 espèces végétales, 90 espèces d'oiseaux, 19 espèces de chauves-souris, plusieurs centaines d'espèces d'insectes. Au fil des promenades peut-être aurez-vous la chance de croiser l'Aigle de Bonelli, un vautour percnoptère, ou un Minioptère de Schreibers...

Depuis des millénaires, agriculteurs, bergers, et forestiers exploitent le massif constituant un écosystème unique et très minutieusement équilibré. Le paysage est formé en piémont de vignes et de vergers, de cultures maraîchères, séparées par des haies de cyprès. (Au sud prédominance de l'olivier.) Lorsque l'on se dirige vers les crêtes, on découvre les forêts de chêne vert et les grappes de pin d'Alep, et parfois de cèdre, au fil de l'altitude, les garrigues touffues parsemées de bottes d'asperges sauvages et de chênes kermès aux feuilles piquantes, puis «les pelouses» à thym et à romarin de la ligne des crêtes.

Les Alpilles, comme tout espace aturel, sont un véritable lieu de vie. En ce sens, elles nécessitent de la part des visiteurs, une attitude et une attention vigilantes. Chacun est invité, avec toute la délicatesse et le respect que mérite chaque lieu d'habitation, avec plus de précautions, quand il s'agit d'un espace naturel inscrit dans la culture quotidienne et l'affectif de chaque habitant de ce très beau pays de Provence.

Le territoire des Alpilles est une entité paysagère à part. L'empreinte de l'homme, à travers l'histoire et ses actuelles activités sur ce territoire, est omniprésente et a façonné ce paysage au fil des siècles. En effet, le massif des Alpilles est caractérisé par une agriculture traditionnelle et diversifiée, vivante, principale ressource économique de ce territoire avec le tourisme. Elle est une des composantes essentielles du paysage des Alpilles, et la façonne au fil des saisons et des années.



SYNDICAT

SYNDICAT AOP HUILE D'OLIVE, OLIVES CASSÉES ET OLIVES NOIRES DE LA VALLÉE DES BAUX DE PROVENCE...

Le S.I.O.V.B. a été créé en 1994 à l'initiative de producteurs, transformateurs, oliverons de la Vallée des Baux de Provence, désireux que leurs produits soient reconnus en Appellation d'Origine Contrôlée par l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) pour leur spécificité, leur typicité liées au terroir et au savoir faire des hommes.

Aujourd'hui, Le S.I.O.V.B. orchestre la mise en œuvre des procédures d'habilitation : pour obtenir le «sésame» AOP Vallée des Baux de Provence, remis en cause à chaque lot de fabrication, il ne suffit pas de le revendiquer eu égard à l'appartenance à une aire de production. Le producteur, l'oliveron ou le transformateur doit franchir avec succès les différents points inscrits dans le cahier des charges tant dans la mise en œuvre de moyens que dans l'obtention de résultats pour plus d'informations, vous pouvez consulter la page L'AOP : un gage de qualité. Le Syndicat assure aussi la promotion et la défense des Appellations huile et olives de la Vallée des Baux de Provence.



S A V O I R

L'AOP VALLÉE DES BAUX DE PROVENCE NOS RACINES

Le syndicat interprofessionnel regroupe l'ensemble des opérateurs de la filière :

- > *les producteurs d'olives*
- > *les oliverons* : producteurs transformateurs et metteurs en marché de leur propre production
- > *les confiseurs* : transforment l'olive en olives de bouche
- > *les mouliniers* : transforment les olives en huile

3 catégories de professionnels de l'olive : les mouliniers, les confiseurs, les oliverons.



LES MOULINIERS

Ils sont actuellement 14 sur l'aire d'Appellation. Les ateliers transforment, entre fin-octobre et jusqu'à décembre ou janvier selon les années, les olives en huile.

Sur notre Appellation, deux méthodes de fabrication se côtoient utilisant chacune des procédés mécaniques : le système traditionnel équipé de meules et de presse et le système plus moderne de chaîne continue.

Ces deux systèmes de fabrication alliés aux savoir-faire des mouliniers nous permettent de proposer une palette d'huiles d'olive aux deux arômes typiques de l'AOP Vallée des Baux de Provence.

- :: Moulin à Huile d'Aureille
- :: Moulin de la Coquille
- :: Moulin du Mas de Vaudoret
- :: Moulin St Jean
- :: SICA Oléicole de la Vallée des Baux
- :: Coopérative Oléicole de la Vallée des Baux
- :: Moulin à Huile de Bédarrides
- :: Moulin à Huile d'olive Coopératif de Mourières
- :: Moulin Castelas
- :: Moulin des Plaines Marguerite
- :: Moulin St Michel
- :: Moulin de la Vallongue
- :: Moulin du Château d'Estoublon
- :: Moulin des Garrigues



LES CONFISEURS

Ils transforment les olives fraîchement cueillies en olives de table. Deux méthodes de fabrication ont obtenu en 1997 l'Appellation d'Origine Contrôlée de la Vallée des Baux de Provence : l'olive cassée et l'olive noire.

- :: Confiserie Jean Martin
- :: Les délices de l'Olivier
- :: SICA Oléicole de la Vallée des Baux
- :: Gonfond Raymond
- :: Olives Arnaud
- :: La Lieutenante



LES OLIVERONS

Ce sont des producteurs d'olives qui font appel à un transformateur pour obtenir le produit fini issu de leurs olives (huile d'olive ou olive de table) et en assurent ensuite la commercialisation. Leur nombre est variable en fonction des années.

- :: Alain Bicheron
- :: Domaine de Lauzières
- :: Bruno Dunand
- :: L'Olivette
- :: La Jumenterie du Village
- :: La Lieutenante
- :: Le Mas de la Tapi
- :: Lycée Professionnel Agricole Les Alpilles
- :: Mas de L'Ange
- :: SCEA du Boutonnet
- :: Sté Fermière du Mas de la Dame
- :: Château d'Estoublon
- :: Château Romanin
- :: Denis Fage
- :: Domaine de la Vallongue-SCEA Le Roucas
- :: Domaine de Montmajour
- :: Domaine de Valdition
- :: Grand Brahis
- :: La Fabresse
- :: SCEA du Mourre de Viret
- :: 8^{ème} Ciel
- :: Le Domaine d'Em-ma
- :: Les Opies
- :: Podium Rotundum
- :: Le Verger des Baux
- :: Michel Sourdon
- :: Pro Agro
- :: Irvy Fangas
- :: SAS Your



QUALITÉ



L'AOP UN GAGE DE QUALITÉ

Le logo rouge et or qui orne nos produits AOP (Appellation d'origine Protégée) de la Vallée des Baux de Provence est la résultante du respect de nombreux points. Tout d'abord, pour que nos produits aient été reconnus en AOP, il a fallu démontrer à l'INAO (Institut National des Appellation d'Origine) qu'ils en étaient dignes, tant du point de vue de leur antériorité, de leur spécificité que du savoir-faire des hommes. Les opérateurs (toute personne intervenant dans le processus d'élaboration depuis la plantation de l'olivier jusqu'à la commercialisation du produit fini) doivent respecter le cahier des charges et depuis la loi d'orientation agricole de 2006, un organisme d'inspection externe assure in fine le contrôle du respect du cahier des charges en tous points de la production. Un opérateur ne respectant pas le règlement peut se voir retirer le droit de revendiquer l'AOP. Les contrôles interviennent depuis la parcelle de terrain (respect des variétés d'oliviers, de l'entretien des vergers, traitements phyto...) jusqu'au produit fini (typicité organoleptique des huiles ou olives) en passant par le respect des conditions de transformation.

Une huile d'olive AOP Vallée des Baux a suivi tout ce processus, on la reconnaît aisément à son étiquetage qui porte les mentions suivantes :

- «Huile d'olive de la Vallée de Baux de Provence»
- la mention «Appellation d'Origine Protégée» ou le sigle «AOP»
- le logo officiel «AOP»

Afin de lutter pour préserver la qualité des produits vendus, les professionnels de la filière oléicole s'engagent à respecter le cahier des charges imposé par l'INAO. Ils sont ainsi garants de la qualité et de la typicité de leurs produits.

Un gage de qualité pour le consommateur

Un produit d'appellation d'origine protégée subit trois formes de contrôles.

- Autocontrôle : c'est l'opérateur qui établit et transcrit tous les contrôles qu'il effectue sur sa production.
- Contrôle interne : c'est l'organisme de gestion (ODG) qui est en charge de contrôler le respect du cahier des charges et que tous les opérateurs sont en conformité. Cet ODG est géré par le syndicat de défense de l'appellation (SIOVB).
- Contrôle externe : c'est un organisme indépendant qui s'assure du bon respect de tous les points du cahier des charges, tant de la part des opérateurs que de l'ODG.



RECONNAITRE UNE VÉRITABLE HUILE D'OLIVE DE LA VALLÉE DES BAUX DE PROVENCE

Nombreux commerçants, particulièrement sur les marchés ou lors des foires, sont tentés de bénéficier de la notoriété de l'huile d'olive de Provence. Ils n'hésitent pas à dissimuler la provenance de leurs produits ou la détourner derrière des noms commerciaux qui peuvent induire en erreur. La contrefaçon d'appellation officielle étant gravement punie par la loi, les vendeurs malintentionnés se contentent le plus souvent de simplement dissimuler la provenance pour rester dans les limites de la légalité.

La France importe 95% de sa consommation et une bouteille sur quatre n'est pas conforme à son étiquette, il est donc important de bien vérifier la provenance de l'huile. Les producteurs de la Vallée des Baux sont conscients du problème et tentent de réagir en informant au mieux le public et surtout en mettant en avant l'origine de leurs Huiles et de leurs olives par un étiquetage clair.

La réglementation impose aujourd'hui de mentionner l'origine (définie par le lieu de récolte et le lieu de trituration des olives) sur les étiquettes.

Une huile d'olive AOP Vallée des Baux est reconnaissable à son étiquetage qui porte les mentions suivantes :

- «Huile d'olive de la Vallée de Baux de Provence»
- la mention «Appellation d'Origine Protégée» ou le sigle «AOP»
- le logo officiel «AOP»

La mise en forme de ces mentions varie selon les bouteilles. Il faut donc être attentif.

: Le manque d'information sur l'emballage concernant la provenance est souvent signe d'importation. Ne pas hésiter non plus à questionner le vendeur concernant l'origine exacte des olives, ou le moulin qui les a pressées...



NOS HUILES AOP

LES HUILES D'OLIVE DE LA VALLÉE DES BAUX DE PROVENCE

La typicité des huiles d'olive de la Vallée des Baux de Provence vient de l'association de 5 variétés d'olive sur un terroir unique. Ces variétés d'olives sont :

- *La Salonenque* : tire son nom de Salon-de-Provence. L'arbre est sobre, résistant à la sécheresse, le port est retombant. Cette variété confère de l'onctuosité à l'huile. Son rendement est bon, variant de 18 à 22 %. Ce fruit est aussi utilisé pour la confiserie : olives cassées de la vallée des Baux de Provence, parfumées au fenouil.

- *La Grossane* : est pulpeuse et de belle taille. Elle présente des arômes de pamplemousse..., son huile est douce. L'arbre est vigoureux, sa mise à fruit est longue, le port est érigé. Les fruits vont à la confiserie (olive noire de la Vallée des Baux de Provence), puis au moulin pour l'huile. Le rendement varie de 15 à 17 %. Les arbres de cette variété sont très attachés au terroir des Baux de Provence.

- *La Bérugette* : ou Aglandau est une variété d'olive à huile, avec des rendements de 19 à 22 %. L'huile est d'un vert caractéristique et elle est ardente, ce qui lui procure des capacités de conservation prolongées. Elle peut aussi être utilisée en confiserie.

- *La Verdale des Bouches-du-Rhône* : est typique de ce département, elle résiste correctement au froid. Le fruit long, peut-être utilisé pour la confiserie, en olive verte ou pour la production d'huile avec des rendements compris entre 14 et 15%.

- *La Picholine* : Présente dans la vallée des Baux de Provence, elle est plutôt typique du département du Gard. Elle donne une huile au fruité intense avec un peu d'amertume. Le rendement est autour de 17%.

Les récoltes se font entre Octobre et Novembre selon un calendrier des maturités qui varie très fortement d'un fruit à l'autre.



NOS HUILES AOP

FRUITÉ VERT

Il est obtenu à partir d'olives vertes et noires fraîchement récoltées en début de saison et transformées en huile dans les 24 heures.

Utilisation :

Salade et crudités

Salade mache et roquette, viande grillées, carpaccio, fromages frais

Arômes :

Herbe, amande, pomme, artichaut, feuille de tomate, foin frais



NOS HUILES AOP

FRUITÉ NOIR

Il est obtenu à partir d'olives vertes et noires cueillies à maturité optimale et transformées en huile après un certain temps de stockage à l'abri de l'air afin de favoriser une fermentation contrôlée.

Utilisation :

En cuisine et crudités

Plats préparés, ratatouille, soupe au pistou, purée de pomme de terre, poisson, fromage affinés, aïoli

Arômes :

Truffe, cacao, olive confite, tapenade noire, pain au levain, champignon



NOS OLIVES AOP

OLIVES CASSÉES

Cueillies à la main, les olives sont calibrées puis, leur chair est fendue afin d'en extraire l'amertume.

Issue de deux variétés : la Salonenque où l'Aglandau, cette préparation naturelle à base d'olives et de fenouil sauvage est à déguster absolument !

Utilisation :

Apéritifs et préparations culinaires, canard aux olives, cake, quiche

Arômes :

fenouil sauvage, sel



NOS OLIVES AOP

OLIVES NOIRES

Cueillies à la main au début de l'hiver, les olives noires sont piquées puis, mises au gros sel.

L'olive noire de la Vallée des Baux de Provence provient exclusivement de la variété Grossane.

L'olive ainsi confite révèle des arômes puissants qui rappellent les saveurs d'antan.

Utilisation :

Apéritifs et préparations culinaires : ragout, daube, salade

Arômes :

Truffe, cacao, pain d'épice, pain au levain, cèpe





Nous pouvons travailler nos produits avec sérieux et engagement, nos juges restent nos consommateurs guidés par les restaurateurs qui nous font l'honneur de nous retenir sur leur carte.

Nous sommes très heureux que ces chefs aient accepté de partager quelques-unes de leurs recettes comme un témoignage de leur passion pour le terroir de la Vallée des Baux de Provence.

L'HUILE DE LA VALLÉE DES BAUX DE PROVENCE

∴ *La Vallée des Baux de Provence à nos tables : recettes de nos chefs partenaires*

LE VALLON DE GAYET, dirigé par William et Delphine Carré, est une grande maison aux multiples ailes, restaurée et aménagée dans le respect des traditions où la pierre, le fer, et la patine des meubles anciens renouent avec le charme et l'ambiance d'antan. Avec pour toile de fond, les belles collines du célèbre Massif des Alpilles, cet endroit magique vous fera oublier le temps qui passe. Vous accueillirez dans la convivialité et la simplicité pour faire de votre séjour une somme de moments inoubliables, c'est notre métier et notre passion.

Route de Servanes - 13 890 MOURIÈS - 04 90 47 50 63 - www.levallondegayet.com

Restaurant Les Arcades



RECETTE DU RESTAURANT « LES ARCADES »

FILET DE BŒUF BÉARNAISE À L'HUILE D'OLIVE, GALETTE DE POMME DE TERRE ET SON JUS ANISÉ

Ingrédients pour 4 pers

- > 4 filets de boeuf de 160 gr
- > 2 grosses pomme de terre
- > 50 gr de beurre
- > 50 cl de jus de veau
- > 1 cl de pastis

Ingrédients pour la sauce Béarnaise

- > 4 cl de vinaigre blanc
- > 1 petite échalote
- > 6 grains de poivre en grains concassés
- > 1/2 botte d'estragon
- > 2 jaunes d'oeuf
- > 125 cl d'huile d'olive fruité vert des Baux-de-Provence
- > sel

Éplucher et couper en petits morceaux l'échalote, concasser le poivre en grain, mettre dans une casserole l'échalote, le poivre, la moitié de l'estragon haché et le vinaigre blanc. Laisser réduire le vinaigre à sec et séparer les blanc des jaunes. Mettre les jaunes dans la casserole de réduction et ajouter une coquille d'œuf d'eau.

Fouettez sur un feu très doux pour obtenir une consistance mousseuse et il faut que chaque coup de fouet laisse apercevoir le fond de la casserole.

Finir en incorporent progressivement l'huile d'olive des Baux-de-Provence (il faut quelle soit à la même température que le mélange) finir par le sel, le poivre et le reste de l'estragon haché.

Confectionner les galettes de pomme de terre et rapper les pommes de terre et les mettre à cuire dans une poêle avec du beurre.



Le restaurant les Arcades vous accueille midi et soir à l'intérieur où l'extérieur avec sa magnifique terrasse. Laurent Dodé, le chef vous fera déguster une cuisine provençale. Le restaurant accueille des groupes, séminaires, pour tous vos événements avec possibilité de privatiser le restaurant. Accès handicapé et parking privé devant le restaurant.

*Chemin de Pied Gautier RN7 - 13 660 Orgon - T. 04 90 73 34 40
www.restaurant-arcades-orgon.com*



RECETTE
DU RESTAURANT
« LA BRASSERIE
DES VARIÉTÉS »

CEVICHE DE DAURADE, HUILE VIERGE DE LA VALLÉE
DES BAUX-DE-PROVENCE

Ingrédients pour 4 pers

- > 4 filets de daurade
- > 4 citrons vert
- > 2 citrons jaune
- > 40 gr de gingembre
- > 1 bâton de citronnelle
- > 1 échalote
- > 1 tomate
- > 1 oignon rouge
- > 1 oignon blanc
- > 100 gr de ciboulette
- > 100 gr d'olives noirs de la vallée des baux
- > 25 cl d'huile d'olive de la vallée des baux

Préparation de la marinade

Presser les citrons, émincer l'échalote, râper le gingembre et écraser la citronnelle.
Mélanger tous les ingrédients ensemble.
Mettre à mariner pendant 1 journée les filets de daurade.

Préparation de l'huile vierge

Monder la tomate. Couper la tomate et les olives en petit dès.
Emincer les oignons et ciseler la ciboulette.
Mélanger le tout, et recouvrir d'huile d'olive de la vallée des baux.

Dressage

Escaloper les filets de daurade, mélanger dans un saladier délicatement les morceaux de daurade avec quelques copeaux de légumes. Assaisonner le tout avec l'huile vierge et de la fleur de sel de Camargue. Servir très frais.



La Brasserie des Variétés vous accueille dans une ambiance chaleureuse et accueillante, pour un moment gourmand, du petit déjeuner au diner. On peut ainsi déguster des plats de brasserie cuisinés minute, au dressage contemporain.

La cuisine est simple, faites Maison, élaborée à partir de produits frais et de saisons.

Les Chambres des Variétés, vous invitent dans ses chambres et suites prestigieuses bénéficiant d'un confort total. Depuis la climatisation jusqu'aux équipements: tout a été pensé pour la beauté des lieux et pour votre bien-être.



La maison des Variétés – Brasserie & Chambres d'hôtes
Téléphone: 04 90 90 17 36

32, boulevard Victor Hugo – 13210 Saint Remy de Provence
www.lamaisondesvarietes.com contact@lamaisondesvarietes.com



RECETTE
DU RESTAURANT
« L'ART DES METS »

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU ROMARIN, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE ET PETITS LÉGUMES CROQUANTS

Ingrédients pour 4 pers

- > 4 souris d'agneau
- > 1 oignon
- > 2 carottes
- > 700 gr de pommes de terre
- > 100 gr de haricots verts
- > 100 gr de poids gourmand
- > 100 gr de mini carottes
- > 100 gr de radis
- > 100 de choux fleur
- > 100 gr de choux romanesco
- > 2 branches de romarin
- > Sel, poivre, fleur de sel, huile d'olive et vin blanc

Colorer les souris de chaque côté, les déposer dans un plat avec 1 oignon et 2 carottes taillés en mirepoix, 2 branches de romarin, couvrir de vin blanc, recouvrir d'aluminium et bien le sceller de manière à ce que ce soit hermétique. Cuire environ 2h à 140-150 degrés.

Retirer les souris et passer le jus au chinois étamine pour avoir un jus de cuisson que vous ferez réduire, avant de servir remettre les souris dans ce jus pour finir de les confire.

Epluchez et cuire vos pommes de terre dans une eau salée, départ à froid. Les écraser à la fourchette, assaisonner avec l'huile d'olive et de la fleur de sel.

Cuire tous vos légumes un par un à l'anglaise (eau salée bouillonnante). Une fois cuit les sortir et les mettre dans une glaçante (eau + glaçons) pour éviter qu'ils cuisent d'avantages, gardent leurs couleurs et leurs croquants. Au moment de servir, les faire sauter à la poêle avec un peu d'huile d'olive et les assaisonner sel, poivre

Dresser le tous et déguster !!

Bon appétit !!!!



Le restaurant L'Art des Mets a le plaisir de vous accueillir tout les jours (sauf le mardi soir et le mercredi). En période estivale vous pourrez profiter de notre terrasse ombragée d'un tilleul centenaire.

Le midi en semaine (selon le marché)
Entrée+Plat+dessert: 16€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert: 12,5€
Salade de la semaine: 12€

Le midi et le soir
La carte et les différents menus
Menu «SAVEUR»: 27€
Menu «PLAISIR»: 35€
Menu «INSPIRATION» 45€

Nouveautés: LES PERRET'IFS Les biscuits apéritifs d'Eyguières les Alpilles. Fabriqués au restaurant avec des produits locaux.

Restaurant l'Art des Mets

9, Avenue Saint-Veredene - 13 430 Eyguières - 04 90 58 38 56

www.restaurant-artdesmets.fr



RECETTE
DU RESTAURANT
« LE BISTROT
PARADOU »

*Le Bistrot
du Paradou*
Chez Vincent

L'AÏOLI

Ingrédients pour 4 pers

- > 1 litre d'huile d'olive
- > 100g d'ail violet (une grosse tête d'ail)
- > 5 oeufs frais
- > sel
- > poivre

Après avoir épluché l'ail, pilez le dans un mortier jusqu'à ce que vous obteniez une pâte bien homogène. Placez l'ail pilé sur un tamis afin d'enlever l'excédant de jus qui pourrait compromettre l'émulsion!!! Mettez l'ail égoutté dans un « cul de poule » suffisamment grand pour recevoir un litre d'huile d'olive. Ajoutez le sel (6/8g) et le poivre (2/3g) ainsi que 5 jaunes d'œufs. Tout en remuant, rajoutez maintenant l'huile que l'on fait couler en petits filets.

L' Aïoli doit prendre et s'épaissir jusqu'à obtention de la densité voulue. La « pommade » terminée, réservez la au frais...

L'aïoli étant un plat populaire, a vous de l'agrémenter avec les légumes de votre choix et de morue préalablement dessalée, le tout cuit tout simplement à la vapeur !!!



Situé au cœur des Alpilles, le bistrot du Paradou vous accueille du mardi au samedi pour le plaisir des papilles et l'ambiance de Bistrot qui y règne. Volaille de Bresse, carré d'agneau du pays, soupe au pistou en saison, et bien sur L'aïoli tous les vendredis midi. Réservation impérative et uniquement par téléphone au 04 90 54 32 70

57, Avenue de la Vallée des baux - 13 520 PARADOU



RECETTE
DU DOMAINE
« VALDITION »

GALETTE AU BLÉ VERT

Ingrédients pour 4 pers

- > 2 oignons blancs
- > 2 carottes fanes
- > 1 poireau
- > 250g de blé vert
- > 500ml de bouillon de légumes 500ml
- > 100g d'amandes
- > 100g de parmesan
- > Persil frais
- > Huile d'olive « fruité vert », Domaine de Valdition

Hacher finement les oignons, couper les carottes en dés et le poireau en fines rondelles. Concasser le blé vert et le griller dans une cocotte non graissée. Ajouter les légumes et arroser de bouillon. Porter à ébullition, laisser cuire 10 minutes à feu doux et laisser gonfler, couvercle fermé.

Moudre les amandes et râper le fromage, ajouter à la préparation aux céréales avec le persil. Assaisonner de sel, poivre ou de piment ou de cumin. Ajouter de l'huile d'olive « fruité vert » du Domaine de Valdition, et former des petites galettes. Dorer les galettes dans l'huile d'olive des deux côtés.

Servir avec une salade des légumes au wok. Le blé vert peut être remplacé par du petit épeautre.

Recette du Chef Pierre-Louis Toize
Restaurant les Micocouliers, Traverse Montfort, 13810 Eygalières



nos HUILES D'OLIVE 
biologiques...



Fruité Noir
A.O.P Vallée des Baux

Fruité Vert
A.O.P Vallée des Baux

Bouteillan
Mono Variétale

Disponibles à la boutique gourmande du DOMAINE DE VALDITION Route d'Eygalières - 13660 Orgon
et sur notre boutique en ligne www.valdition.com // Tél. +33 (0)4 90 73 08 12 - valdition@valdition.com



RECETTE
DU CHÂTEAU
« D'ESTOUBLON »

ARTICHAUT BARIGOULE AU KUMBAWA

Ingrédients pour 4 pers

- > 8 artichauts violets
- > 1 oignon rouge
- > 2 carottes
- > 100 g d'olives noire dénoyautées
- > 1 branche de thym
- > 1 feuille de laurier
- > 1 citron Kumbawa (ou un citron vert)
- > 1 botte de basilic
- > 10 cl d'huile d'olive Bouteillan
- > 2 gousses d'ail en chemise
- > 1 verre de vin blanc
- > le jus d'un demi citron jaune
- > sel et poivre

Pour préparer les artichauts, raccourcir la queue de 4 à 5 cm et retirer la partie fibreuse. Eliminer les feuilles les plus dures et noires pour ne laisser apparaître que les feuilles tendres et claires. Trancher le tiers supérieur des artichauts et retirer le foin avec une cuillère à café. Ecarter les feuilles centrales de manière à ouvrir les artichauts et plonger ceux-ci dans un saladier rempli d'eau citronnée pour les empêcher de noircir. Eplucher et tailler finement l'oignon rouge et les gousses d'ail. Eplucher les carottes et les tailler en rondelles. Dans un faitout faire revenir les artichauts dans un filet d'huile d'olive. Bien faire suer et ajouter le reste de la garniture: les olives, le thym, le laurier; déglacer d'un verre de vin blanc. Cuire à couvert 5 à 10 mn. Aux trois quarts de la cuisson, râper la totalité du kumbawa. Retirer du feu, ajouter les feuilles de basilic et laisser infuser. Rectifier l'assaisonnement, presser le Kumbawa; rajouter un filet d'huile d'olive Bouteillan, servir aussitôt. Disposer la garniture dans une assiette et arroser de quelques cuillères d'infusion. Vous pouvez rajouter une ou deux rondelles de citron jaune coupé très fin. Rajouter un filet d'huile d'olive Bouteillan avant de servir.

On peut servir ce plat en entrée froide en le conservant au réfrigérateur 2 à 3 jours.
Nous vous conseillons : Domaine d'Estoublon - IGP Grenache Blanc - Rosé Estoublon - IGP «La réserve»

Recette élaborée par le chef Armand Arnal - 1 étoile au guide Michelin - La Chassagnette 13200 Arles

Château d'Estoublon®

PRODUIT DE FRANCE



Groupe D&S France © Photo : D.Baracco-Scheer * Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.

www.estoublon.com



RECETTE
DU MOULIN

« SAINT MICHEL »

COMPRESSÉ DE DAURADE ROYALE AUX LÉGUMES COMPOTÉS, HUILE D'OLIVE DU MOULIN ST MICHEL AUX AROMATES

Ingrédients pour 4 pers

- > 3 Aubergines
- > 3 Courgettes
- > 4 filets sans arrêtes de daurades royales
- > 3 Feuilles de basilic frais (grandes feuilles)
- > 150 gr de tomates séchées à l'huile
- > Curry madras ou autre
- > Sel et poivre blanc moulu

Progression de la recette

Couper les aubergines et les courgettes en longueur, d'une épaisseur de 5 mm. Les faire poêlées à l'huile d'olive, et les réservés sur un plateau. Poêler également les filets de daurades du côté peau et les cuire au four mixte cuisson rosé Chemiser au papier film une terrine de 28cm, chemiser celle-ci avec les tronçons d'aubergine au fond et sur les côtés, ajouter en travers les courgettes, puis à nouveau des aubergines, ajouter les feuilles de basilic et les tomates séchées à l'huile égouttées, recommencer avec les aubergines, les courgettes et ajouter cette fois 3 filets de daurades suivant la grosseur dans la longueur, ajouter légèrement un peu de curry sur le côté peau de celles-ci, recommencer les mêmes opérations du début, en intercalant les produits dans le même sens jusqu'en haut de la terrine. Le marbré doit contenir deux étages de daurades bien intercalées entre les couches de légumes fermer la terrine avec du papier film et mettez sous presse.

L'huile d'olive aux aromates

2 litres d'huile d'olive vierge extra du Moulin St Michel, laurier frais ou en cas secs 5 feuilles hachées au couteau, thym mondé, coriandre graines, cardamome verte, cumin en poudre, graines de pavots, poivre noir en grains mignonette, anis étoilé, baies de genièvre, 1 cuillère de chaque épice hachée au couteau, 10 cl de vinaigre balsamique

Le Dressage

Crème fraîche battue avec du curry ou épices douces et une belle feuille de basilic fritt par pax. Ajouter au départ l'huile d'olive parfumée aux aromates, le basilic fritt, un peu de jeunes pousses de salade.

Recette élaborée par le chef Dominique Frérard - Maître cuisinier de France - Sofitel Marseille Vieux Port

MOULIN
SAINT-MICHEL



l'AOP Vallée des Baux

l'AOC Provence

la Fruitée

la Picho



Venez visiter notre moulin et découvrir nos huiles. « Dans chaque goutte de ce précieux nectar, il y a un morceau de notre pays, une parcelle de notre cœur et de notre passion ». Christian et Laurent Rossi

30, Cours Paul Revoil - 13 890 MOURIÈS - GPS : 43.690151, 4.870913 - 04 90 47 50 40 - www.moulinsaintmichel.com



RECETTE
DU RESTAURANT
« LA BERGERIE »

LE THON ROUGE FRAIS MARINÉ À L'HUILE D'OLIVES
DES BAUX EN CROÛTE D'HERBE.

Ingrédients pour 4 pers

- > 800 grammes de Thon rouge frais.
- > 4 Cuillère à soupe d'huile d'olive.
- > 4 Cuillère à soupe de soja salé.
- > coriandre, persil.
- > Panko (Chapelure Japonaise).
- > 4 Cuillère à soupe de Caviar de Saumon frais.
- > Un Mélange de Cress (Shiso Purple, Astina, Affila).
- > 4 Cuillère à soupe de Bille de Yuzu
- > Poivre de Timut (Poivre aux Agrumes).
- > 4,5 grammes de farine.
- > 10 cl d'huile d'olive.
- > 37 cl d'eau.
- > 4 grammes d'encre de Seiche.
- > 1kg de pomme de terre de Vitelotte

Préparation de la recette

Couper 200 grammes de Thon rouge en deux rectangle d'environ 100 g chacun, faire mariner le Thon dans l'huile d'olive et le soja salé. Pendant ce temps mixer le panko et les herbes. Une fois mixer, sortir le Thon de la marinade, puis rouler le dans la panure jusqu'à le recouvrir complètement, puis snaker le Thon sur une plancha des deux cotés en gardant une cuisson «Mi-Cuit».

Pour la Tuile, mixer tous les ingrédients ensemble. Prévoir une mini poêle à crêpe pour la cuisson, verser une louche de la préparation dans la poêle (ne pas trop étaler), laisser cuire 1 minute 30, puis à l'aide d'une spatule retourner en laissant sure 30 secondes, voila votre tuile est prête...

Pour la panure, Dans un saladier, mélanger les cress, les billes de Yuzu, du poivre de Timut et de l'huile d'olive.

Le dressage

Disposer vos deux pavé de Thon dans l'assiette, ajouter la punure par dessus, disposer dans l'assiette la cuillère à soupe de caviar de Saumon, disposer les chips de Vitelotte et pour finir la Tuile à l'encre de Seiche.

Il ne vous reste plus qu'à déguster, Un bon Appétit !!!



Au cœur de la Provence Authentique, La Bergerie de Servanes est située au cœur des Alpilles, sur le contrefort sud du massif, là où la beauté sauvage des pins, chênes et plantes méditerranéennes se partage avec celle ordonnée des oliviers. La Bergerie accueille le public désireux de passer d'excellents moments de détente et de convivialité dans un lieu historique. La Bergerie de Servanes est située au Cœur du Golf de Servanes, à Mouriès, capitale de l'huile d'Olive. Dans un environnement mêlant harmonie, sérénité et tradition, la Bergerie de Servanes, vous accueille à déjeuner ou à dîner (voir horaires), pour boire un verre, ou alors pour des événements familiaux, des séminaires, des repas d'affaires ou d'entreprises. Différents événements (concerts, dégustations, soirées à thème etc.) sont programmés tout au long de l'année. Ouvert Tous les midis toute l'année, le vendredi et samedi soir de Mai à Septembre, venez découvrir une cuisine où la fraîcheur, la qualité et le fait maison s'exprime dans tous nos plats. vous trouverez du plaisir et de la gourmandise...

Restaurant La Bergerie, domaine de Servanes 13890 Mouriès.
Contact : jmalabergeriedeservanes@gmail.com ou au 0490476158.
Page Facebook : La Bergerie de Servanes



RECETTE
DU RESTAURANT
« LE BEL OUSTAU »

SOURIS D'AGNEAU CONFITES

Ingrédients pour 4 pers

- > 4 souris d'agneau
- > 1 oignon
- > 2 carottes
- > 1 tête d'ail
- > 1 cuillère de miel
- > 1 cuillère de soja
- > huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence
- > sel
- > poivre

Faire revenir garniture : carottes, oignons, ail dans l'huile d'olive de la vallée des baux, ajouter les souris, laisser colorer.

Déglacer avec miel et sauce soja sucrée. Mouiller avec du fond de veau à hauteur. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 8 heures sans ébullition.

Lorsque les souris sont cuites, les débarrasser et faire réduire le jus, le passer au chinois puis le lier. Dresser la souris d'agneau verticalement, verser ensuite le jus dessus et mettre l'accompagnement au choix bien à part de l'assiette principale.

LE BEL OUSTAU
BISTRO PROVENÇAL



Pour éveiller vos papilles, notre chef utilise des produits soigneusement sélectionnés au fil des saisons. Le Bel Oustau vous propose une large variété de saveurs qui ne manqueront pas d'attirer l'appétit et la gourmandise. Nous travaillons dans la mesure du possible avec des produits français et des producteurs locaux en fonction du marché.

LE BEL OUSTAU

Parc Naturel Régional des Alpilles - 159, Route de Nord - 13990 FONTVIELLES - 04 90 93 33 24

www.lebeloustou-fontvieille.fr



RECETTE
DU RESTAURANT
« LA TONNELLE »

OMELETTE AL CARPACCIO DI TARTUFO «PASQUALINO»

Ingrédients pour 4 pers

- > 10 œufs
- > 30 gr de carpaccio di tartufo Pasqualino
- > 60 gr de crème mascarpone
- > 30 gr d'oignon
- > huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence
- > sel
- > poivre

Éplucher et émincer finement les oignons puis faire cuire à l'huile d'olive de la vallée des Baux, saler, poivrer.
Battre les œufs avec le carpaccio di tartufo et la crème mascarpone.
Verser dans la poêle sur les oignons chauds et confectionner une omelette plate.
Servir tiède ou froide avec une salade de doucette arrosée d'un filet d'huile d'olive de la vallée des Baux de Provence.

Pasqualino

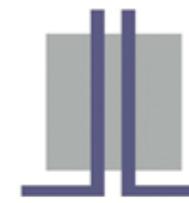


Importateur de produits artisanaux italiens de la provincia de Salerne dans le Sud de l'Italie. Toute la gamme, élaborée en famille, est constituée de spécialités naturelles et sans conservateurs, à base de truffes fraîches, de charcuterie, de fromages, de pâtes artisanales et de chocolats. Notre savoir-faire est connu dans toute la France. La Société Pasqualino Tartufo devient désormais notre ambassadrice ! Vous pouvez nous retrouver à notre dépôt de St Geniès de Comolas.



BP 20 - 30150 Saint Génies de Comolas
T. 06 32 41 63 19
pascal@pasqualino.fr
Facebook : Pasqualinotartufo





DOMAINE DE
LAUZIÈRES
LES BAUX DE PROVENCE

UN ASSEMBLAGE DE QUATRE VARIÉTÉS: LA GROSSANNE, LA SALONENQUE, LA VERDALE ET LA PICHOLINE.
POUR UNE HUILE LONGUE EN BOUCHE AVEC UN RETOUR D'AMANDE GRILLÉE.



Dans la dernière partie de notre guide, nous vous accompagnerons en vous informant sur des adresses utiles pour parcourir notre si belle région des Alpilles.

NOTRE, SI BELLE RÉGION



DOMAINE DE LAUZIÈRES

LE DESTET
13890 MOURIÈS

TEL: 04.90.47.62.88
FAX: 04.90.47.62.89

CONTACT@DOMAINEDELAUZIERES.COM

WWW.DOMAINEDELAUZIERES.COM



NOS MANIFESTATIONS

:: Février

Taille des oliviers
Concours Général Agricole à Paris (Salon de l'Agriculture)
Concours des huiles d'olives de Provence Alpes Côte d'Azur à Marseille

:: Mai

Oliviers en fleurs

:: Juin

Salon «Terroir 13» à Marseille

:: Juillet

Salon «Terroir des Alpilles» à Saint-Rémy-de-Provence avec initiation à la dégustation organoleptique

:: Août

Récolte des olives cassées

:: Septembre

Fête des olives cassées à Mouriès (3ème week-end)

:: À partir d'Octobre à Décembre

Récolte des olives à huile

:: Novembre

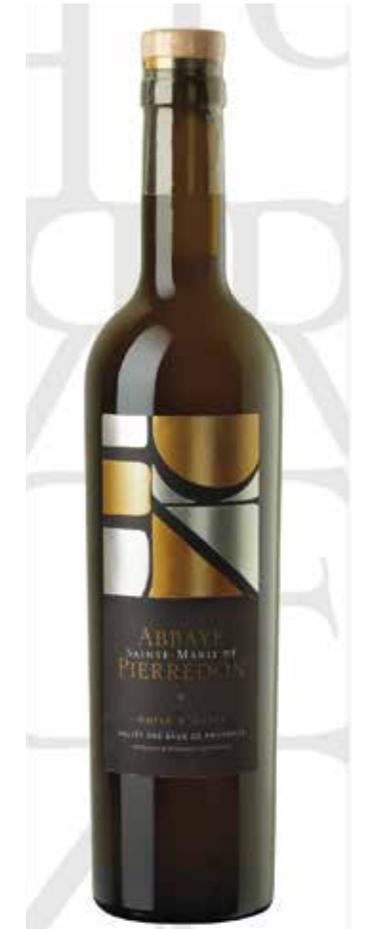
Salon Art de Vivre Provence Prestige

:: Décembre

Fête des mouliniers et journées portes ouvertes dans les moulins à huile

ABBAYE
SAINTE-MARIE DE
PIERREDON
SAINT-RÉMY DE PROVENCE

Forte de ses variétés locales très typiques (Salonenque, Aglandau, Grossane, Verdale des Bouches du Rhône, Picholine...), l'Abbaye de Pierredon produit une huile au fruité vert très équilibré dont les notes d'artichaut et d'amande fraîche sont magnifiquement soutenues par une ardeur très équilibrée.



Domaine de Pierredon (Le Destet) - 13210 Saint Rémy de Provence
Tél. 04 90 18 47 09 - Fax. 04 90 18 47 03 - e.pialat@abbayedepierredon.com
www.abbayedepierredon.fr

LES MARCHÉS

:: LUNDI

Cadenet, Cavaillon, Goult, Lauris, Sénas

:: MARDI

Avignon, Apt, Gordes, Lacoste, Aix-en-Provence, Vaison-la-Romaine, Tarascon, La Tour d'Aigues, Cucuron, Fontaine de Vaucluse, Châteauneuf-de-Gadagne

:: MERCREDI

Arles, Avignon, Cheval Blanc, Salon de Provence, Mérindol, Sault, Saint-Rémy-de-Provence, Bonnieux, Le Thor

:: JEUDI

Roussillon, Isle-sur-la-Sorgue, Ménerbes, Avignon, Aix-en-Provence, Maussane les Alpilles

:: VENDREDI

Bonnieux, Carpentras, Lagnes, Lourmarin, Mallemort, Pertuis, Sénas, La Tour d'Aigues

:: SAMEDI

Apt, Oppède, Aix-en-Provence, Arles, Pernes les Fontaines, Cadenet, Pertuis, Lauris, Petit-Palais

:: DIMANCHE

Avignon, Beaucaire, Ansois, Villars, Isle-sur-la-Sorgue, Coustellet

la lieutenante

un Domaine familial
un Savoir-faire médaillé
un Oliveron passionné

nos Huiles d'Olive
nos Olives Cassées
nos Olives Noires

de la Vallée des Baux
de Provence A.O.P.



Domaine de la Lieutenante
Route du Vallon - 13310 Saint-Martin-de-Crau
www.lalieutenante.com



HUILE D'OLIVE DE LA VALLÉE
DES BAUX DE PROVENCE

A.O.P.
VIERGE EXTRA



Nos huiles sont élaborées partir de plusieurs variétés d'olive comme le demande l'AOP de la Vallée des Baux-de-Provence. L'une est plutôt sur le «fruité mûr», douce, fruitée, veloutée avec des arômes d'artichaut et d'amandes fraîches. La seconde, un «fruité vert», est plus vive, plus ardente. Les olives sont pressées quelques heures seulement après la récolte.

Mas de la Dame
13520 Les Baux-de-Provence
04 90 54 32 24
www.masdeladame.com

CONTACTS OFFICES DU TOURISME

EYGUIÈRES

Office de tourisme
Place de l'ancien Hôtel de Ville
13430 EYGUIÈRES
Tél. 04 90 59 82 44 / Fax : 04 90 59 89 07
E-mail : ot.eyguieres@visitprovence.com
Site internet : <http://www.tourisme-eyguieres.com>

FONTVIEILLE

Office municipal de Tourisme
Avenue Des Moulins
13990 FONTVIEILLE
Tél. 04 90 54 67 49 / Fax : 04 90 54 69 82
E-mail : contact@fontvieille-provence.com

LES BAUX DE PROVENCE

Office de tourisme -Maison du Roy
Rue Porte Mage
13520 LES BAUX DE PROVENCE
Tél. 04 90 54 34 39 / Fax : 04 90 54 51 15
E-mail : tourisme@lesbauxdeprovence.com
Site internet : <http://www.lesbauxdeprovence.com>

MAUSSANE LES ALPILLES

Maison du tourisme
Avenue des Alpilles
13520 MAUSSANE LES ALPILLES
Tél. 04 90 54 52 04 / Fax : 04 90 54 39 44
E-mail : contact@maussane.com
Site internet : <http://www.maussane.com>

MOURIÈS

Office municipal de Tourisme
2, Rue Du Temple
BP 3713890 MOURIÈS
Tél. 04 90 47 56 58 / Fax : 04 90 47 67 33
E-mail : office@mouries.com
Site internet : <http://www.mouries.com>

ORGON

Office municipal de tourisme
Place De la Mairie
13660 ORGON
Tél. 04 90 73 09 54 / Fax : 04 90 73 06 29
E-mail : office-tourisme@orgon.fr
Site internet : <http://office-tourisme.orgon.fr>

SAINT-MARTIN-DE-CRAU

Maison du tourisme
Avenue de la République
13310 SAINT-MARTIN-DE-CRAU
Tél. 04.90.47.98.40 / Fax : 04.90.47.98.44
E-mail : tourisme-smc@ville-saint-martin-de-crau.fr
Site internet : <http://www.ville-saint-martin-de-crau.fr>

SAINT-RÉMY DE PROVENCE

Office de tourisme Place Jean Jaurès
13210 SAINT RÉMY DE PROVENCE
Tél. 04 90 92 05 22 / Fax : 04 90 92 38 52
E-mail : info@saintremydeprovence.com
Site internet : <http://www.saintremy-de-provence.com>



Jean MARTIN
DEPUIS 1920
MAUSSANE LES ALPILLES

RISTE D'AUBERGINE
Spécialité du Pays d'Arles

RISTE D'AUBERGINE
Spécialité du Pays d'Arles

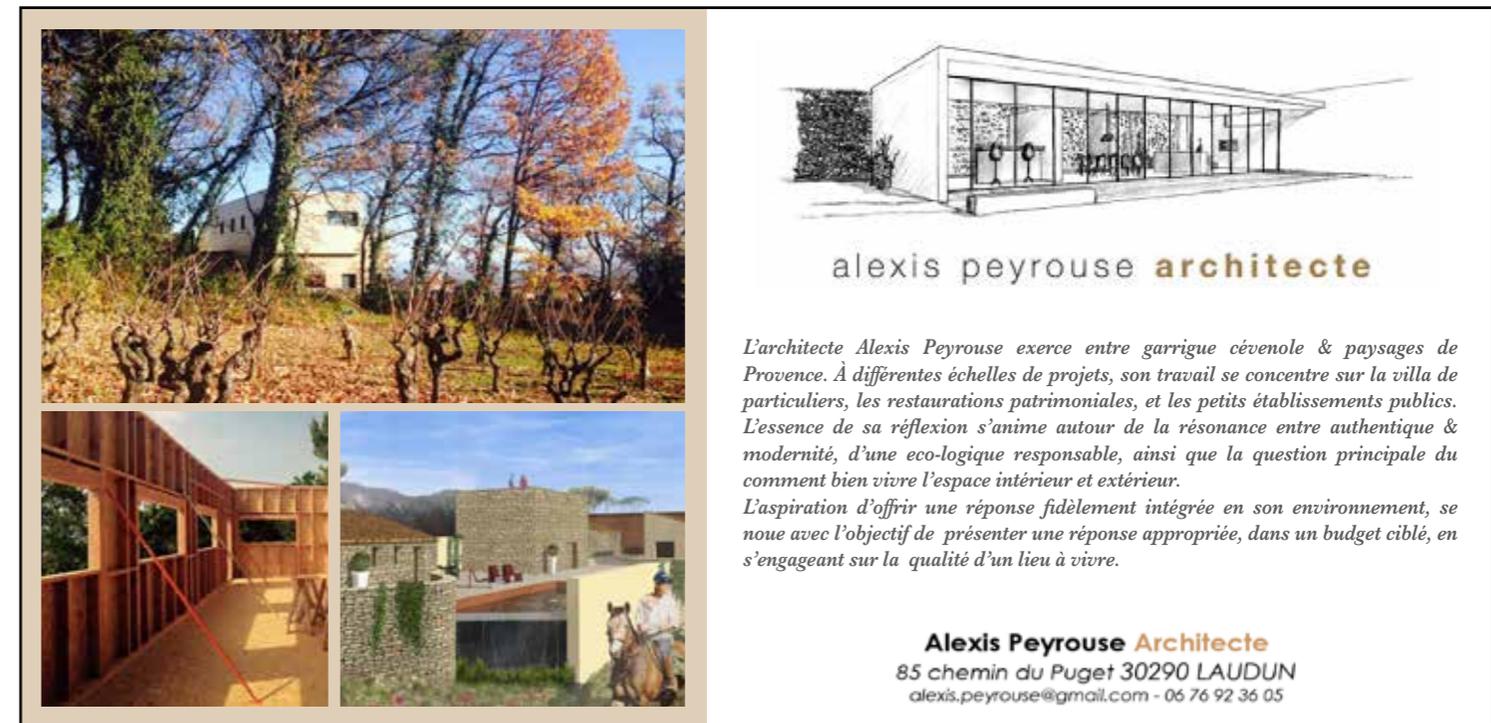
Jean MARTIN

Produits provençaux • Ateliers de cuisine • Coffrets cadeaux

Découvrez la boutique
Jean Martin à
MAUSSANE LES ALPILLES

9 rue Charloun Rieu,
13520 Maussane-les-Alpilles
04 90 54 34 63
www.jeanmartin.fr

MARTIN



alexis peyrouse architecte

L'architecte Alexis Peyrouse exerce entre garrigue cévenole & paysages de Provence. À différentes échelles de projets, son travail se concentre sur la villa de particuliers, les restaurations patrimoniales, et les petits établissements publics. L'essence de sa réflexion s'anime autour de la résonance entre authentique & modernité, d'une éco-logique responsable, ainsi que la question principale du comment bien vivre l'espace intérieur et extérieur. L'aspiration d'offrir une réponse fidèlement intégrée en son environnement, se noue avec l'objectif de présenter une réponse appropriée, dans un budget ciblé, en s'engageant sur la qualité d'un lieu à vivre.

Alexis Peyrouse Architecte
85 chemin du Puget 30290 LAUDUN
alexis.peyrouse@gmail.com - 06 76 92 36 05

PLAN DES ALPILLES



Récolte 2016 : 8 médailles!

Huile d'olive AOP Les Baux de Provence Fruité vert
 - Médaille d'argent Concours Général Agricole
 - Médaille d'Or Concours des huiles PACA - AFIDOL

Huile d'olive AOP Les Baux de Provence Fruité vert BIO
 - Médaille d'Or Concours Général Agricole

Huile d'olive AOP Les Baux de Provence Fruité noir
 - Médaille d'Or Concours des huiles PACA - AFIDOL

Huile d'olive AOP Les Baux de Provence Fruité noir BIO
 - Médaille d'Argent Concours Général Agricole
 - Médaille d'Or Concours des huiles PACA - AFIDOL

Huile d'olive AOC Provence
 - Médaille d'Or Concours des AOC de Nyons
 - Médaille d'Argent Concours des huiles PACA - AFIDOL



Boutique ouverte tous les jours d'Avril à Septembre et du lundi au vendredi le reste de l'année.

Domaine de la Vallongue

RD 24 - 13 810 EYGALIÈRES - 04 90 95 91 70

www.vallongue.com



Syndicat AOP Huile d'olive et Olives de la Vallée des Baux de Provence (SIOVB)

Vallon de la Fontaine
 13520 LES BAUX-DE-PROVENCE

Tél. 04 90 54 38 42

E-mail : contact@siovb.com

Site internet : www.aoc-lesbauxdeprovence.com



**Syndicat Huile d'olive et Olives de la Vallée des Baux de Provence
Vallon de la Fontaine**

13 520 Les Baux-de-Provence

04 90 54 38 42

www.aoc-lesbauxdeprovence.com