

# MOULIN COOPÉRATIF DE MOURIÈS



*Huile d'olive*

*AOP Vallée des Baux de Provence*

*Médaille d'or Salon International de l'Agriculture 2011*



Dossier de Presse - Juin 2011

## Résumé

Situé au sein du premier village oléicole de France, le MOULIN COOPERATIF DE MOURIES produit depuis près d'un siècle une huile d'olive issue des oliviers au cœur des Alpilles. Depuis 1997, ce pur jus d'olives est classée AOC Vallée des Baux de Provence, année de naissance de cette appellation, dont la dénomination, de part une norme européenne, sera Appellation d'Origine Protégée d'ici 2012.

Le moulin propose pour les fins gourmets et gourmands, les huiles d'olives suivantes :

- « L'Ardente » : **Fruité Vert AOP Vallée des Baux de Provence**. Arômes d'herbe coupée, se finissant en bouche par une sensation poivrée. Avis aux connaisseurs !
- « L'Onctueuse » : **Fruité Vert AOP Vallée des Baux de Provence**. Longue mise en bouche et très parfumé, cette huile très douce révèle des arômes d'artichaut cru. Idéal pour apprendre à déguster une huile d'olive de grande qualité.
- Fruité Noir : **AOP Vallée des Baux de Provence**. Parfums de tapenade, olive confite et de truffe, cette huile enivrera les papilles des plus fins gourmets dès la production 2011.

Connu du grand public, les huiles d'olive du moulin honorent déjà les tables de grands restaurants parisiens comme HELENE DARROZE (6<sup>ème</sup>), LE CABARET (1<sup>er</sup>), L'ASTOR (8<sup>ème</sup>) ou encore LE FOLL (17<sup>ème</sup>). Les produits sont également disponibles au sein d'épicerie fines réparties sur le territoire et via la boutique online de notre site Internet [www.moulincoop.com](http://www.moulincoop.com).

Afin de faire découvrir et partager son univers, le Moulin accueille le grand public et les groupes lors de visites guidées de ses installations anciennes et modernes, avec son maître moulinier. Ces visites sont suivies d'une dégustation de ses huiles d'olives. Avis aux amateurs !

## Effeillons de plus près...

Résumé.....	2
Mouriès, premier village oléicole de France .....	4
Le Moulin, le respect d'une tradition.....	4
Les huiles d'olives du Moulin .....	5
L'Ardente .....	5
L'Onctueuse.....	5
Le Fruité Noir.....	5
Les récompenses du Moulin.....	6
Où trouver nos huiles d'olive ?.....	7
Pour les visites, c'est par ici.....	7
Pour nous contacter .....	8

## **Mouriès, premier village oléicole de France**

La Vallée des Baux s'étend sur près de 6300 hectares. Avec environ 580 000 arbres, elle offre la plus forte densité d'oliviers du sud de la France.

Aujourd'hui, avec environ 80 000 oliviers, notre commune représente le premier village producteur d'olives du pays. On en recense quatre variétés: salonenque, aglandau (ou bérugnette), verdale des Baux et grossane.

## **Le Moulin, le respect d'une tradition**

Construit en 1626, c'est en 1920 que le moulin a été transformé en Moulin Coopératif. Des propriétaires d'oliviers se sont ainsi regroupés pour partager l'investissement que constituent les presses, la cuverie et tout ce qui est nécessaire pour créer un produit irréprochable, pour eux mêmes bien sûr, leurs amis et tous les amateurs de ce « jus de fruit » sublime.

Ce principe est toujours aussi vivant, même si les moyens de transformation ont évolué. Les quelque 450 adhérents de notre moulin coopératif perpétuent ainsi la tradition. Sa situation géographique et le nombre conséquent d'associés permettent au moulin d'avoir une des plus grandes capacités de production d'huile d'olive de France.

## Les huiles d'olives du Moulin

En bouteille, ou bidon, nos huiles d'olive sont le reflet des valeurs de la coopérative comme ouvrir l'accès à un maximum de personnes à un produit up-premium.

### L'Ardente



*Une ardeur exprimée par une saveur très prononcée d'olive verte et d'herbe coupée, complétée par un goût d'artichaut cru, telle est la force de « l'Ardente ». Cette huile d'olive, caractérisée par son arôme poivré, enivre les papilles des gourmets éclairés.*

### L'Onctueuse



*Un goût d'olive fraîche à l'expression délicate, suivie d'une saveur pimentée, « l'Onctueuse » une belle longueur en bouche. Sa douceur et son parfum permettent aux gourmands d'apprendre à déguster une huile d'olive d'exception.*

### Le Fruité Noir



*Parfums d'olive confite et de truffe enivre les papilles des plus fins gourmets. Il sublime parfaitement les salades, les crustacés, les fromages ou encore les desserts...*

*Disponible dès la production 2011.*

## Les récompenses du Moulin

- Médailles d'or au Salon de l'Agriculture (Paris)

1997,1999(2) 2000, 2002 (2), 2003 et **2011**.

- Médaille d'argent au Salon de l'Agriculture (Paris)

1997,1998 et 2001 (3).

- Médaille de bronze au Salon de l'Agriculture 2002.

- Médaille du jury des consommateurs Oléades à sa création en 2001,2002. Prix du Grand Jury en 2003.

- Médaille d'or et d'argent concours région PACA 2003.



## Où trouver nos huiles d'olive ?

Epiceries fines ou grands restaurants, Paris ou province, la présence de nos huiles d'olive s'étend peu à peu à travers le territoire domestique.

**Quelques références :** HELENE DARROZE (Paris 6<sup>ème</sup>), FRYD FOOD & DRINK (Paris 19<sup>ème</sup>), LE MAGASIN (Cassis), MAISON PALMER (Toulon), LE PALAIS GOURMAND (Sainte-Maxime), LE COMPTOIR DES HALLES (Lyon), ou encore ANDROUET (Stockholm).

En interne, le moulin dispose d'une boutique et d'un site Internet marchand : [www.moulincoop.com](http://www.moulincoop.com).

## Pour les visites, c'est par ici...

Le Moulin accueille les groupes et le grand public lors de visites de ses installations anciennes et modernes, suivies d'une dégustation de ses huiles d'olives. Durée de la visite : environ 1h.

### ➔ Pour le Grand Public, c'est gratuit ! :

Vacances de Pâques : les Mardi à 15h30

Du 1<sup>er</sup> Juillet au 31 Août : les Mardi à 15h30 et les Vendredi à 10h

### ➔ Pour les Groupes :

Possible tout au long de l'année, sauf pendant la période de production (entre Octobre et Décembre). Pour ce faire, **envoyez-nous un fax au 04.90.47.53.44**, avec vos coordonnées, le nombre personnes et la date qui vous convient. Nous reviendrons vers vous pour vous confirmer.

Tarif : 50 Euros le bus.

## Pour nous contacter

### **Moulin Coopératif de Mouriès**

Chemin du Mas Neuf

13890 MOURIES

FRANCE

**Site :** [www.moulincoop.com](http://www.moulincoop.com)

#### *Boutique et Visites:*

**Tel :** +33 (0)4 90 47 53 86

**Fax :** +33 (0)4 90 47 53 44

**Mail :** [contact@moulincoop.com](mailto:contact@moulincoop.com)

#### *Service Commercial :*

**Tel :** +33 (0)9 60 42 49 78

**Fax :** +33 (0)4 90 47 53 44

**Mail :** [moulin.cooperatif@laposte.net](mailto:moulin.cooperatif@laposte.net)