

Ecrit par le 23 juillet 2024

Jeu concours : votre coffret de délices Bastide du Laval



L'Echo du mardi s'associe au délicieux moulin à huile aux 50 médailles pour offrir à un lecteur un panier gourmand d'une valeur de 50 euros ! Le coffret du moulin [Bastide du Laval](#) contient : une bouteille 25cl d'huile 'création', une bouteille 25cl d'huile 'subtile', une bouteille 25cl d'huile 'tradition', un pot d'olives cassées fenouil et un pot de Croustailou, la pâte à tartiner du moulin !

Le domaine de La Bastide du Laval s'étend sur 30 hectares d'oliviers, de vignes et de bois. Un paysage typique du sud Luberon, Cadenet, tout proche de deux villages classés 'Plus beaux villages de France':

Ecrit par le 23 juillet 2024

Ansouis et Lourmarin. Ici, on cultive le goût, le fruité, les odeurs délicates... Au cœur de l'oliveraie, composée de 4 000 arbres, se trouve 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. La culture des oliviers se fait selon les principes de l'agriculture biologique.

Le moulin peut également se visiter. La Bastide du Laval offre au visiteur une immersion et un contact privilégié avec les paysages et les traditions provençales. Côté boutique ? Une véritable vitrine de la région et de ses produits du terroir. On vous met au défi de ne pas craquer...

Modalités de participation

- Likez la page Facebook [l'Echo du mardi](#)
- Likez la publication du jeu concours en [cliquant ici](#)
- Identifiez une personne dans les [commentaires](#)
- Partagez la [publication](#) sur votre profil Facebook

Le ou la gagnant(e) sera désigné(e) au sort le lundi 9 août 2021 ! Réception du coffret au sein de la rédaction à Avignon.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Plus qu'un simple moulin... ©Moulin Bastide du Laval

La fabrication de l'huile d'olive du Luberon

Pour contrôler encore mieux la qualité de ses produits et pour développer une palette de produits beaucoup plus vaste, Bastide du Laval a construit son propre moulin à huile d'olive à Cadenet. Le bâtiment éco-responsable a été construit dans le respect de l'authenticité du site en utilisant des matériaux nobles et locaux. Savoir-faire, respect de l'environnement, convivialité, authenticité, toutes ces valeurs représentent l'esprit du Domaine.

Ecrit par le 23 juillet 2024



L'embarras du choix ! ©Moulin Bastide du Laval

Ce moulin à chaîne continue est équipé des toutes dernières technologies oléicoles modernes. Il a pour vocation de promouvoir la qualité des huiles et des terroirs oléicoles du Vaucluse, et du Luberon en particulier. La technique d'extraction se fait à froid. La machine est neuve et de conception moderne venue tout droit de Toscane. Il s'agit d'un moulin deux phases, c'est-à-dire sans adjonction d'eau au cours de la trituration. Ceci permet de garder à l'huile la plus grande partie des arômes contenus dans l'olive.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Piquez dans l'assiette. ©Moulin Bastide du Laval

Ecrit par le 23 juillet 2024



Le paradis n'est jamais bien loin... ©Moulin Bastide du Laval

Informations pratiques : 199 Chemin de la Royère, 84160 Cadenet. Tél: 04 90 08 95 80. Email : contact@bastidedulaval.com. Ouverture tous les jours de 10h à 13h et de 15h à 19h. Fermé le dimanche.

L.M.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Cadenet signe la charte de proximité de la Chambre des métiers



Après [Vedene](#), [Morières-lès-Avignon](#) et [Caderousse](#), la commune de [Cadenet](#) vient grossir les rangs communes vauclusiennes signataires de la charte en faveur de l'économie de proximité, initiée par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de région Provence-Alpes-Côte d'Azur ([CMAR](#)). Objectif ? Promouvoir la consommation locale et artisanale.

La charte, signée à la mairie de Cadenet entre le maire de la commune, Jean-Marc Brabant, et le président de la délégation de Vaucluse de la CMAR, [Thierry Aubert](#), vise à promouvoir le 'consommer local, consommer artisanal', philosophie chère à la chambre consulaire.

Ecrit par le 23 juillet 2024

L'engagement repose sur quatre principes :

- faciliter la promotion des savoir-faire artisanaux locaux auprès des consommateurs et diffuser le label "Consommez local, consommez artisanal" pour la valorisation des produits locaux,
- maintenir et renforcer l'activité artisanale sur le territoire de la commune,
- permettre le renouvellement des entreprises artisanales en encourageant la reprise d'entreprise,
- soutenir la politique de la CMAR au travers de son offre de services qui repose notamment sur l'accompagnement et le suivi des porteurs de projet et des artisans.

[Thierry Aubert](#), président de la délégation de Vaucluse: « le but de la charte en faveur d'une économie de proximité est de faciliter la vie de l'entreprise artisanale sur la commune. Certaines communes le font très bien car elles ont pris conscience de l'importance de ces entreprises, mais d'autres ont besoin qu'on leur rappelle à quel point l'artisanat peut contribuer à faire rayonner leur territoire et son attractivité économique. »

L.M.

Cavaillon, la Garance, Réouverture dans la rue pour la Scène Nationale

Actuellement et jusqu'au 23 juin la Scène nationale de la [Garance](#) propose du cirque, du théâtre, de la musique, des clowns pour toute la famille dans les rues de Cavaillon et de Coustellet et dans les communes Nomades de Cadenet, Cucuron, Les Taillades, Malemort-du-Comtat, Mérindol, Saignon, Vaugines et Velleron.

More aura, un solo de clown émouvant mené comme un combat pour la vie

Véronique Tuillon est un clown, minimaliste et explosif, un personnage de femme sur le fil du rasoir, qui va jouer à vivre fort pour rester debout. Elle parle de choses graves avec humour, elle est dérangeante, immense, belle, sincère et sans concession. **Mardi 8 juin à 19h, jardin de la salle des fêtes du vieil hôpital à Velleron. Mercredi 9 juin à 19h, parvis de l'Eglise à Saignon. Jeudi 10 juin à 19h au Théâtre des Carrières aux Taillades et vendredi 11 juin à 19h, Cour de l'école primaire à Malemort-du-Comtat**

Ecrit par le 23 juillet 2024

Véronique Tuailon, la Garance

L'homme de la rue, un spectacle pour deux danseurs et deux batteurs

Où la marche devient une danse, une chorégraphie physique et partageuse inspirée de situations de la vie urbaine.

Vendredi 11 juin, rue Lamartine à Cavaillon.

Cérémonie de passation des massues de jonglage

Depuis mars 2021 trois massues parcourent le pays et s'installent dans des villes et villages en pratiquant l'improvisation dans l'espace public. Le jongleur Pietro Selva Bonino va parcourir les communes de Cavaillon, Mérindol, Vaugines, Cucuron et Cadenet, accompagné d'un invité. La cérémonie de passation des massues se déroule à Cadenet dans le cadre de 'Cadenet s'expose', rendez-vous annuel pour découvrir des œuvres d'artistes locaux.

Samedi 12 juin. 17h. Parking de la laiterie à Cadenet.

Les spectacles sont gratuits mais la réservation est obligatoire. 04 90 78 64 64. www.lagarance.com

La Bastide du Laval décroche la médaille d'or au concours national d'huiles d'olive AOP

La saison des concours commence sous les meilleurs auspices pour le moulin la [Bastide du Laval](#). La récolte fut fructueuse : une médaille d'or et trois médailles d'argent au [Concours national des huiles d'olives](#) en Appellation d'origine protégées (AOP), qui s'est déroulé à Nyons dans la Drôme provençale.

Seul concours dédié strictement aux huiles d'olive en appellation d'origine, 11 catégories étaient ouvertes cette année et toutes les AOP huile d'olive françaises représentées. Une cinquantaine de jurés, experts et consommateurs ont pu déguster les 148 échantillons présentés par 74 participants.

Une belle récompense pour le domaine La Bastide Laval situé à [Cadenet](#) dans le Luberon. Les quatre échantillons présentés lors du concours de haute volée ont été décorés d'une médaille. Caractéristiques organoleptiques, typicité, qualité ou encore harmonie, tels sont les critères de sélection sur lesquels les jurys ont concentré leur attention afin de récompenser les huiles d'olive les plus remarquables. C'est un travail de longue haleine qui doit se faire en harmonie avec l'environnement et le climat.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Place à l'oléotourisme

Implanté au cœur du Parc naturel régional, sur la route des châteaux du sud Luberon, entre Lourmarin et Cucuron, le moulin à huile d'olive La Bastide du Laval souhaite développer un concept convivial et pédagogique autour du monde de l'olivier, de l'huile d'olive, du vin et de la Provence. Le domaine promeut l'oléotourisme telle une alternative au tourisme traditionnel, permettant de connaître en profondeur l'huile d'olive et de capturer l'essence de la culture qui entoure le monde de l'olivier. Les huiles d'olive du moulin, les vins du domaine ainsi qu'une sélection de produits du terroir sont vendus à la boutique.

L'or vert

Les huiles proposées au domaine sont un assemblage de cinq variétés d'olives l'Aglandau, la Bouteillan, la Picholine, la Salonenque et la Cayon à l'exception de la picholine qui est une huile monovariétale. Afin de garder le maximum d'arômes, les olives sont ramassées et apportées au moulin directement pour être triturées sans attente. Après la récolte, les fruits sont triés, effeuillés et lavés avant l'étape de la trituration. La trituration est l'opération qui consiste à faire sortir le jus du fruit et récupérer l'huile. L'or vert est alors récolté.

Des Etats-Unis au Lubéron

Roland est petit fils de vigneron du Beaujolais, Carine est petite fille de paysans de la Drôme. Le couple échappe pourtant à l'appel de la terre et part à la conquête du monde des affaires et de l'entreprise. Ils se lancent donc dans une carrière dans le tourisme en Californie, puis en France. Mais très rapidement, l'appel de la nature prend le dessus. En 1998, ils vendent tout, maison et sociétés et ont le coup de foudre pour un domaine viticole d'une trentaine d'hectares en Provence, à Cadenet. Ils s'attèlent pendant quelques mois à réorganiser le domaine et plantent plusieurs milliers d'oliviers. Les arbres grandissent, d'autres oliviers sont plantés et aujourd'hui, l'exploitation compte 4000 arbres répartis sur 15 hectares.

Dans le même temps, Carine et Roland se sont formés à toutes les pratiques et techniques oléicoles en France et en Italie. Roland a complété sa formation en obtenant en 2010 un diplôme d'oléologue à l'université de pharmacie de Montpellier. Il est dégustateur certifié, et est régulièrement membre du jury dans des concours prestigieux comme le [Concours général agricole de Paris](#). L'évolution amenait naturellement à la création d'un moulin à huile d'olive, cœur de l'activité oléicole qui contribue aujourd'hui au rayonnement de la région.

199 Chemin de la Royère, 84160 Cadenet, 04 90 08 95 80.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Décès de l'ancien maire, Michel Tamisier



Michel Tamisier, ancien maire de Cadenet (de 1983 à 1995) et ancien conseiller général (fonction rebaptisée depuis conseiller départemental) du canton de Cadenet, de 1998 à 2015, vient de décéder à l'âge de 87 ans.

Longtemps en charge des affaires culturelles au sein du Conseil départemental où il présidait la commission départementale, cet élu DVG (divers gauche) a d'abord été directeur d'école à Cadenet, de 1955 à 1970, puis principal du collège 'Le Luberon', toujours à Cadenet de 1970 à 1987.

« J'ai toujours défendu avec rigueur la richesse de notre environnement en prônant l'indispensable développement harmonieux de nos villages, expliquait volontiers avec conviction Michel Tamisier. Qu'ils conservent leurs services de proximité publics et privés pour une bonne qualité de vie est mon souci majeur. »

Ecrit par le 23 juillet 2024

Campagne de financement participatif pour la création d'un magasin de producteurs à Cadenet

Ils sont 28 paysans à vouloir ouvrir un nouveau magasin de producteurs dans le sud Luberon. Objectif ? L'achat de matériel pour aménager le local qui ouvrira ses portes en septembre 2020 avec une offre complète de produits locaux de qualité, située dans la zone artisanale de Cadenet. Le financement participatif est sur ce lien : [ICI](#)

Objectif ? 25 000€

L'objectif à atteindre avant la fin de ce mois 25 000€. D'ores et déjà 120 donateurs ont participé à la cagnotte à hauteur de 7 950€.

Un film pour convaincre