

Ecrit par le 3 juillet 2024

L'huile d'olive de Beaucaire au coeur des produits cosmétiques du laboratoire Gabriel Couzian



Au départ, en 1991, c'est Gabriel Couzian, pharmacien, chimiste et biologiste qui fonde son laboratoire de recherche et d'innovation. Hasard de la vie, [Catherine Cabrel](#), docteur en pharmacie ouvre sa première officine en Guadeloupe, c'est là qu'elle le rencontre. De leur passion commune pour une cosmétique naturelle et efficace, naîtra une amitié et en 2015 ils s'associent. Aujourd'hui, elle est seule à la tête du laboratoire qui travaille à partir des 750 oliviers de la propriété de son père, 'Le Domaine l'Enclos d'Argent', dont elle a hérité, à l'ouest

Ecrit par le 3 juillet 2024

de Beaucaire.

« C'est une huile qui fait partie de l'AOP Nîmes, elle est extraite de l'olive Picholine qui contient 3 fois plus de polyphénols que les autres » explique Catherine Cabrel. « Ce sont de puissants anti-oxydants qui nourrissent la peau, l'hydratent, accélèrent la production de collagène, la rendent plus souple, plus lisse et donc gomment les rides ». Elle poursuit, enthousiaste : « C'est un véritable bouclier anti-sècheresse, anti-vieillesse et naturel, sain, sans paraben, sans silicone, sans perturbateur endocrinien, sans allergène. Tous nos produits sont testés sous contrôle scientifique et dermatologique. Et pour leur parfum, nous sommes conseillés par des « nez » de Grasse.



Une partie de la gamme du laboratoire Gabriel Couzian ©AB

Et elle a décliné sa gamme jeudi, en pleine nature dans son oliveraie de 4 hectares battue par le mistral. En présence, notamment de Jean-Marie Etienne, président de [la Coopérative oléicole « 2B »](#) (pour Beaucaire et Bezouze dans le Gard), il est aussi n°2 du Syndicat de l'Huile d'Olive AOP de Nîmes. Il a fait

Ecrit par le 3 juillet 2024

déguster différentes cuvées. « La Picholine, c'est la plus douce, la plus intense de nos olives, devant le Bouteillan qui lui est piquant et herbacé ».



Jean-Marie Etienne, président de [la Coopérative oléicole « 2B »](#) ©AB

Stéphanie Delaye, directrice de [l'AOP huile d'olives de Provence](#), aux côtés de l'ex-président [Olivier Nasles](#), qui inclut notamment les oliviers du Gard et de Vaucluse insiste : « Avec l'huile d'olive, la peau fait une vraie cure de jouvence, elle est régénérée, tonifiée ».

Catherine Cabrel ajoute : « Nos produits s'appliquent à tous les types de peaux, les fortifient, boostent leur élasticité. Et au-delà de l'huile d'olive, elle a recours au millepertuis pour les soins lavants comme le gel douche « Bain romain ». Le gel surgras lui, est produit à base de plantes apaisantes comme la guimauve ou le tilleul. Pour le corps, elle a mis au point une crème-émulsion améliorée à la cire d'abeille, l'aloë vera et la glycérine, pour les mains, du karité et enfin, figure dans son catalogue un soin «anti-âge» avec de l'extrait de feuilles de Manilkara, un arbre rare de la forêt africaine qui stimule la production d'élastine, lifte la peau et la rend plus lumineuse. Elle a aussi un «Baume à lèvres» 100%

Ecrit par le 3 juillet 2024

végétal miel-coco-grenade qui a obtenu le [1er Prix Psychologie Magazine](#) en 2023.



Le Domaine l'Enclos d'Argent ©AB

Au bout de 30 ans de savoir-faire et d'expertise, le laboratoire Couzian, basé en Bourgogne, à Macon, a pris un nouvel essor avec Catherine Cabrel. Passant de 100 points de vente en 2015 à plus de 300, majoritairement des pharmacies, en métropole et Outre-mer (Guadeloupe, Martinique, Saint-Barthélémy) mais aussi à l'Institut Bergonié, le centre régional de lutte contre le cancer de Bordeaux.

L'effectif aussi, s'est étoffé de 3 à 5 salariés pour faire face au succès et le chiffre d'affaires totalise 800 000€.

Contact : www.gabrielcouzian.com

Nyons va célébrer ses olives noires ce week-end



Ce samedi 17 décembre, la commune de Nyons va accueillir la 22^e édition de la Fête de l'Olive Piquée et des vins du terroir. Cette célébration aura lieu sur la place de la Libération sud et à [Olive & Sens](#), la maison des Huiles d'olives et des Olives de France.

Comme chaque année, l'olive noire de Nyons AOP sera mise en lumière par le Syndicat de l'Olive de Nyons et des Baronnie, France Olive et leurs partenaires.

Toute la journée, les visiteurs pourront profiter de démonstrations culinaires mais aussi de dégustations.

Écrit par le 3 juillet 2024

Ils découvriront également la préparation traditionnelle de l'olive piquée lors de cette journée conviviale et festive.

Le programme

Toute la journée, Nyons accueillera un marché présentant les produits du terroir tels que les produits oléicoles de Nyons AOP, les Côtes du Rhône Villages Nyons AOP, des huîtres, des clémentines de Nulès, et bien d'autres saveurs pour réveiller vos papilles.

À 11h, sur la place de la Libération, aura lieu l'inauguration de cette fête par la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier. Celle-ci donnera ses conseils tout l'après-midi, de 14h à 17h lors de l'animation du piquage d'olive. Un atelier cueillette sera organisé dans une oliveraie à 14h30. Le départ se fera sur le parvis de la Maison des Huiles d'olive & Olives de France et chacun pourra repartir avec sa barquette d'olives à l'issue de l'atelier. De 15h à 16h30, vous pourrez voter pour vos olives piquées de Nyons AOP préférées. La gagnante, qui sera annoncée à 17h, remportera le prix des consommateurs.

À Olive & Sens, à 11h45, vous pourrez assister à une rencontre entre le butternut, les olives noires de Nyons AOP et la crevette, avec Alexandra de l'Institut du Monde de l'Olivier. À 14h, l'ancien chef de l'Auberge de la Valloire (à Épinouze), Jean-Jacques Galliffet, proposera une recette salée autour des olives noires de Nyons AOP et des produits locaux. À 15h30, Christophe Malet, du restaurant D'un goût à l'autre (à Nyons) partagera sa recette de Choc'Olive, un biscuit et une mousse aux olives noires de Nyons AOP. Deux ateliers créatifs pour tout public, à partir de 6 ans, auront lieu deux fois dans la journée. Un atelier vannerie autour de l'olive de 10h à 12h et de 14h à 17h, et un atelier pour créer votre figurine de Noël de 10h30 à 11h30 et de 16 à 17h. Enfin, vous pourrez profiter d'un massage à l'huile d'olive entre 10h à 12h ou entre 14h à 17h.

V.A.