

Ecrit par le 23 juillet 2024

L'or vert du moulin à huile du Colorado Provençal



L'or vert, ce millésime, cet élixir de jouvence. Nous ne manquons pas de moulins authentiques dans la région ! Envie de goûter une huile d'olive remarquable ? Geneviève et Alain Castor produisent au pied des collines d'ocre, au cœur du Parc naturel régional du Luberon.

Explosion de couleurs et de saveurs

Prenez la direction de Rustrel, suivez la petite route qui mène au [Colorado Provençal](#), un des sites les plus extraordinaires du [Massif des Ogres](#) et avant d'apercevoir les cheminées colorées, un chemin sur la droite vous guidera jusqu'au moulin. Geneviève et Alain Castor vous accueillent dans une jolie boutique colorée et chaleureuse, typique de la Provence. Entre modernité et traditions, le moulin est en accord avec la palette du site, du jaune lumineux au rouge profond, c'est un vrai festival de couleurs flamboyantes qui vous attend.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Une passion depuis 2016

Geneviève vous invite à visiter le moulin, en saison elle accueille gratuitement des petits groupes sur réservation. Diffusion d'une vidéo explicative sur la procédure de l'extraction de l'huile, visite de la salle de production et de ses machines modernes, vous serez incollable sur l'olive ! Depuis 2016, c'est une véritable passion pour l'oléiculture qui est née au sein du couple. Au pied des collines colorées d'ocre, Alain, agriculteur, entretient toute l'année ses vergers de plus de 1200 pieds d'oliviers.



Photo: Moulin à huile de Rustrel

Apportez vos propres olives

L'aglandau, variété d'olives dominante dans la région, se récolte entre novembre et janvier. Selon la maturité des fruits, trois huiles distinctes sont produites : un fruité vert intense, un fruité mûr subtil et poivré et un fruité noir. L'exposition privilégiée du verger dans cet écrin coloré et le savoir-faire de Geneviève et Alain offrent une huile d'olive singulière. En tant que particulier, vous pouvez même apporter votre récolte d'olives pour consommer votre propre huile !

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024

Photo: Moulin à huile de Rustrel

La boutique

Geneviève et Alain produisent également 'Le Savéou', vin de la propriété, élaboré à la cave de Sylla, en AOC Ventoux pour le rouge et le rosé et en IGP Vaucluse pour le blanc. La boutique propose également des produits à base de lavande ou de lavandin, notamment une huile essentielle provenant des 80 hectares de champs cultivés par Alain autour de Rustrel. D'autres articles complètent la gamme des produits régionaux de la boutique : miel, sirops, crème de marrons... Il y en a pour tous les goûts !



Photo: Moulin à huile de Rustrel

Informations pratiques : Le moulin du Colorado provençal, le petit Plan, 84400 Rustrel. Téléphone : 06.30.53.89.92. Email : contact@moulin-provencal.fr