

# FLÂNERIE ENTRE LES OLIVIERIERS



LES ALPILLES BUISSONNIÈRES

---

Circuit  
thématique





*Chers visiteurs,  
chers habitants,*

Vous êtes dans le berceau  
de la Provence, au coeur  
de son secret le mieux  
gardé : les Alpilles.

Dominées par une île rocheuse aux crêtes déchiquetées, ceinturées d'oliviers et de vignobles, leurs paysages évoquent au premier regard la Grèce ou la Toscane. Et pourtant, ils sont uniques et la main de l'homme n'y est pas étrangère. En effet, les paysages des Alpilles sont nés d'une savante alchimie entre les éléments naturels et la présence séculaire des hommes qui les ont façonnés. Pour préserver et valoriser ce patrimoine naturel, culturele et humain exceptionnel, les Alpilles bénéficient depuis 2007 du label Parc naturel régional.

*Flânerie entre les oliviers* est un guide qui vous propose de découvrir leurs richesses en empruntant la route de l'olivier, arbre immortel qui a su trouver dans les Alpilles un terroir qui révèle des saveurs qu'on ne retrouve nulle part ailleurs. Il vous conduira hors des sentiers battus sur des itinéraires que nous avons choisis pour leur caractère pittoresque et leur intérêt paysager.

Première escapade d'une série intitulée *Les Alpilles buissonnières*, cette flânerie est jalonnée d'oliverons et de mouliniers animés d'un sens de l'hospitalité et d'une volonté de partager un savoir-faire ancestral ou modernes parfois même innovant, que vous rencontrerez pour la plupart sur leur lieu de production ou de transformation. Elle est agrémentée d'étapes gourmandes, de lieux de pique-nique (ou de sieste...!) et de petites promenades pédestres sélectionnées pour leur facilité et pour la beauté des points de vue qu'elles dévoileront à ceux qui voudront bien prendre la peine d'abandonner la voiture pour s'y aventurer à pied.

Avec ce voyage gustatif, nous souhaitons vous emmener au-delà des clichés et des références en vous dévoilant ce que les Alpilles ne révèlent pas au premier venu. Et nous aurons réussi, si finalement vous trouvez qu'elles ne ressemblent qu'à elles-mêmes...

Bonne (re)découverte !

*«La Provence de mon père, c'est la civilisation de l'olive,  
rien ne se fait sans elle et sans les herbes des collines»*

*Jean Giono*



---

## L'OLÉICULTURE DANS LES ALPILLES : TOUTE UNE HISTOIRE !

L'oléiculture est présente dans les Alpilles depuis l'Antiquité. L'huile est alors utilisée pour l'alimentation, la conservation des aliments et l'éclairage. La période de production maximale de cette culture se situe entre les XV<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles en raison de son emploi dans l'industrie et la savonnerie. L'arrivée du pétrole, l'importation d'autres huiles et le développement des cultures maraîchères au détriment des oliviers (rendues possible grâce aux canaux d'irrigation alimentés par la Durance) et les gels successifs engendrent un déclin jusqu'au milieu du XX<sup>ème</sup> siècle. Le gel de 1956 a particulièrement marqué les esprits, les paysages et la configuration même des pieds d'oliviers : gorgés de sève après un mois de janvier particulièrement doux, les pieds ont tout simplement éclaté sous l'effet de la chute brutale des températures (moins 18°). Ils reposent depuis sur les trois pieds correspondant aux repousses qui ont été conservées.

Les années 80 marquent la consécration de l'huile d'olive dorénavant mondialement reconnue pour ses vertus sanitaires. Elle contient en effet des polyphénols, des acides mono-insaturés, de la vitamine A et E et des omégas 3 qui contribuent à la réduction des risques de maladies cardio-vasculaires.

Les vergers des Alpilles produisent actuellement environ 20% de la production nationale d'huile et 80% des olives de table !



## NOS PAYSAGES ONT DU GOÛT !

Depuis 1997, trois produits de la Vallée des Baux bénéficient d'une Appellation d'Origine Protégée (nouvelle dénomination Européenne des Appellations d'Origine Contrôlée) : l'huile d'olive, les olives vertes cassées au fenouil et les olives noires piquées produites par les confiseurs. Le cahier des charges impose la production de quatre variétés principales d'olives : la Grossane, la Salonenque, l'Aglandau (appelée localement bérugnette ou blanquette) et la Verdale des Bouches-du-Rhône. A minima, deux d'entre elles doivent être assemblées pour que l'huile produite puisse bénéficier de l'appellation. Toutefois, par goût, certains proposent des huiles composées d'une seule variété d'olive, dites monovariétales, généralement très typées en goût. L'AOP Provence, que vous trouverez également sur le territoire, identifie des huiles élaborées avec d'autres variétés d'olives d'origine provençale.



L'AOP Vallée des Baux couvre la quasi-totalité du territoire du Parc naturel régional des Alpilles.

La reconnaissance en AOP de l'huile et des olives de table en 1997 ont donné à la production des Alpilles une notoriété internationale et ont permis de valoriser les spécificités culinaires qui lui sont propres.

Les AOP sont des signes d'identification de l'origine, elles témoignent du respect d'un cahier des charges strict qui porte sur l'utilisation de variétés locales, obligent à produire selon des savoir-faire reconnus et à transformer dans l'aire géographique. Elles attestent du caractère typique des produits. La Vallée des Baux-de-Provence est une des deux seules appellations oléicoles françaises à produire deux **fruités** en AOP.



Ce terme fait référence aux saveurs de l'huile d'olive.

**Le fruité vert** se caractérise par des saveurs végétales d'herbe coupée, d'artichaut cru ou de pomme verte. Ces huiles sont dites ardentes. Ce terme, exclusivement appliqué à l'huile d'olive, désigne une sensation un peu piquante. Cette saveur témoigne d'une trituration effectuée dans les 24 heures qui suivent la cueillette.

**Le fruité noir** est issu d'olives triturées généralement 4 ou 5 jours après la récolte. L'huile obtenue est plus douce, avec des arômes de sous bois, de cacao, de champignon et d'artichaut cuit, voire d'olives confites. D'une sensation douce, elle est exempte d'amertume.

Hors AOP on trouve également le **fruité mûr** qui est obtenu avec des olives plus avancées en maturité, mais triturées dès la récolte. Il renvoie à des notes d'arômes floraux et de fruits plus mûrs.

**Pour plus d'information sur l'huile AOP de la Vallée des Baux :**  
<http://www.aoc-lesbauxdeprovence.com/>

## L'HUILE D'OLIVE : CET OR VERT QUI NOUS VEUT DU BIEN

L'huile est extraite dans les moulins par la quinzaine de **mouliniers** que compte le territoire. Cette opération s'appelle la **trituration**, et comporte quatre étapes : le broyage, le malaxage, la séparation solide/liquide puis la séparation huile/eau.

L'**oliveron** quant à lui cultive les oliviers, récolte les olives, les transforme ou les fait transformer, les conditionne et les commercialise sous son nom. Il maîtrise ainsi le processus de production de A à Z.

Les provençaux l'utilisent pour tout : friture, assaisonnement de crudités, cuisson vapeur, ou encore en signature sur une coupe de fraises car c'est un exhausteur de goût naturel !

Vous l'aurez compris, l'huile d'olive n'est donc pas qu'une matière



grasse mais un mets de choix ! On peut aussi bien l'utiliser crue que cuite car contrairement aux idées reçues, elle résiste aussi bien sinon mieux que la plupart des huiles : son point de fumée se situe à 210° quand la température moyenne de friture s'établit à 180°.

Dans les Alpilles, les producteurs innovent sans cesse tout en faisant perdurer les traditions. Ainsi, vous trouverez de nombreux autres produits à base d'olive : tapenades noires et vertes, pâtes ou crèmes d'olive, et même de la confiture d'olive (qui se marie admirablement avec le foie gras...). Tous ces produits sont autant d'ingrédients utilisés par les chefs locaux ou dans la cuisine du quotidien.

## UNE AGRICULTURE QUI RESPECTE ET PROTÈGE SON ENVIRONNEMENT

Les méthodes culturales traditionnelles contribuent en grande partie à la beauté et à la singularité des paysages des Alpilles. Les vergers sont conduits principalement, comme l'impose le cahier des charges AOP Vallée des Baux, de manière extensive. Les arbres sont espacés, les producteurs veillent à une utilisation raisonnée des produits de traitement et du désherbage chimique.

À cela viennent s'ajouter d'autres labels qui participent à l'esthétique des paysages et à la préservation de l'environnement. C'est le cas du label **Agriculture Biologique**   et de la marque **Nutrition Méditerranéenne**  qui contribuent à une gestion durable des vergers. L'usage de désherbant chimique est notamment interdit afin de maintenir la strate herbacée indispensable à la préservation de la biodiversité. Les moyens de lutte contre les nombreux parasites privilégient le ciblage sur les prédateurs ou les procédés de confusion.

Les oliveraies protègent la forêt des incendies en assurant une fonction coupe-feu. En effet, la présence des vergers lorsqu'ils sont bien conduits, aide à ralentir la progression du feu et facilite les interventions des équipes de lutte.



## PRODUIRE DE L'OLIVE, C'EST TOUT UN PROGRAMME !

Chaque saison revêt un intérêt car l'olivier est une culture qui nécessite un travail toute l'année. Mais c'est en automne et en hiver que l'activité bat son plein ! La saison démarre dès septembre avec la récolte et la transformation des olives de bouche, notamment l'olive cassée de la Vallée des Baux. S'ensuit la cueillette qui s'étale généralement de la Toussaint à la Noël, mais certaines années la production est tellement généreuse, qu'on ramasse encore en janvier ! Aidées par le mistral, des odeurs d'huile inondent les moulins et se répandent dans tout le massif !

De mars à mai, c'est la taille. Les oliviers sont taillés en général tous les deux ans, afin de susciter la pousse et de produire de belles olives, mais au final, il y a autant de manières de tailler que de **rebrounaire** (tailleurs en provençal) !

## QUI SE CACHE DERRIÈRE CES ÉTAPES GOURMANDES ?

Des professionnels, souvent agriculteurs, qui valorisent des produits du terroir qu'ils ont la plupart du temps cultivés ou élevés eux mêmes, et qui ont choisi d'ouvrir les portes de leur atelier ou de leur exploitation. Les producteurs sélectionnés ne concernent que ceux qui transforment un produit, la notion de savoir-faire est donc au cœur de la démarche.



### Bienvenue à la ferme :

Certains producteurs sont signataires de la Charte Bienvenue à la Ferme. Celle-ci garantit la qualité de leurs prestations touristiques et agricoles, un accueil personnalisé et professionnel, en privilégiant un tourisme d'échange et de proximité. Le contrôle est effectué par la Chambre d'agriculture.

**Mas de l'Ange, Domaine Plaines Marguerite, L'escargot des Alpilles, le Rucher des Alpilles, Moulin du Calanquet.**





## QUI SONT CES RESTAURATEURS ?

Les restaurateurs sélectionnés dans ce guide sont tous adhérents au Conservatoire des cuisines locales des Alpilles. Cette association est née de l'initiative des professionnels de la restauration, et d'agriculteurs du territoire réunis autour d'un objectif principal : valoriser et promouvoir des produits du terroir et des savoir-faire culinaires à travers une gastronomie simple et facilement transmissible. Dans les Alpilles, 8 restaurateurs ont adhéré à ces valeurs d'authenticité et de partage.

Plus d'informations sur chaque restaurateur sur :

[www.cuisinegrandsud.fr](http://www.cuisinegrandsud.fr)

---

## COMMENT UTILISER CE GUIDE ?

Votre voyage débute à Mouriès, capitale française de l'oléiculture. Sur 120 km, vous sillonnez le massif sans vous lasser tant les paysages sont diversifiés. Vous découvrirez que les Alpilles, pourtant si petites, sont composées d'extrêmes spectaculaires : ici des cultures traditionnelles dites « au sec » -oliveraies, amandaies, vignes- là des marais que jouxtent des plaines arides et au centre, comme une île, se dressent fièrement les dentelles de roches blanches.



Cet itinéraire vous invite à découvrir l'intégralité de la palette paysagère des Alpilles. Pour cette raison, nous vous proposons de le suivre fidèlement, en sélectionnant au gré de votre parcours **les moulins**, **oliverons**, **restaurateurs** et **producteurs** qui vous séduisent.

Vous serez surpris par le caractère pittoresque des villages que vous traverserez et des ambiances si différentes que l'on ressent. Leur architecture et les vestiges, que vous décèlerez peut être si vous êtes fin observateur, ou mieux, si vous vous laissez tenter par les suggestions de balades à pied, témoignent des nombreuses civilisations qui se sont succédées depuis l'Antiquité.

La carte située à la fin de ce guide présente l'itinéraire détaillé dans son ensemble. Il est décrit dans ces pages sous forme de carnet de voyages et contient des informations pratiques, notamment des coordonnées GPS. Mais nous vous conseillons toutefois de vous munir d'une carte IGN 1/25 000<sup>ème</sup> et idéalement d'un GPS.

Flânerie entre les oliviers est également disponible sur le site Internet du Parc naturel régional des Alpilles avec une cartographie interactive. Vous y trouverez notamment plus d'informations sur les étapes gourmandes proposées, additionnées de celles qui ne sont pas situées sur l'itinéraire mais recensées dans l'annuaire en fin de brochure.





## SOMMAIRE

Mouriès, capitale de l'huile d'olive .....	10
Entre Aureille et Orgon .....	13
Entre Orgon et St-Rémy-de-Provence .....	16
Entre St-Rémy-de-Provence et les Baux-de-Provence .....	19
Entre les Baux-de-Provence et Fontvieille .....	22
Entre Fontvieille et Maussane-les-Alpilles .....	25
Entre Maussane-les-Alpilles et Mouriès .....	29
Vagabonder en sécurité .....	33
Annuaire .....	34
Offices de tourisme et syndicats d'initiatives .....	35
Carte du circuit / Visites et manifestations .....	Rabat



## LÉGENDES



**Oliverons /  
Mouliniers**



**Restaurants**



**Etapes  
gourmandes**



**Panoramas particulièrement remarquables /  
suggestion de balades et de visites**



## MOURIÈS, CAPITALE FRANÇAISE DE L'OLÉICULTURE



Situé entre les marais des Baux à l'ouest et la plaine de la Crau à l'est, Mouriès constitue la porte sud du massif des Alpilles. Au cœur du village, vous ne résisterez probablement pas à une halte sur le cours Paul Revoil où les cafés ont établi leurs tables sous les platanes centenaires. Ici, d'octobre à décembre, la vie du village est rythmée par les olivades -nom donné à la période de cueillette



### 1 **Moulin coopératif de Mouriès**

À l'entrée du village, le Moulin coopératif de Mouriès date du XVII<sup>e</sup> siècle. Il possède encore un authentique pressoir à chapelle et a reçu le label «Destination Entreprise» qui récompense la qualité de son accueil. Trois huiles AOP sont en vente.

Moulin coopératif, Quartier du Mas Neuf, Mouriès.

**T. 04 90 47 53 86**

**GPS : 43°68'71.80"N - 4°87'77.75"E**

### 2 **Mas de la Tapi**



En plein cœur du village, Alain et Virginie Libérato vous accueillent au Mas de la Tapi, boutique dédiée à leur huile d'olive et autres produits dérivés de l'olive. De mars à décembre ils proposent des visites thématiques de leur oliveraie (taille, culture, ramassage, trituration, transformation,...).

15 cours Paul Revoil, Mouriès.

**T. 09 53 73 55 83**

**GPS : 43°68'96.70"N - 4°87'09.60"E**



### 3 **Moulin Saint-Michel**

Depuis 1744, le moulin Saint-Michel vous accueille sous ses voûtes et vous fait découvrir un moulin authentique avec ses presses d'origine. Vous pourrez y déguster ses huiles d'olive dans une nouvelle boutique présentant tous les produits autour de l'olive.

Moulin Saint-Michel,  
cours Paul Revoil, Mouriès.

**T. 04 90 47 50 40**

**GPS : 43°68'98.70"N - 4°87'10.80"E**



### 4 **Restaurant le Vieux Four**

Annie et Frédéric vous accueillent dans leur grande demeure où ils vous raconteront l'histoire de cet ancien moulin à huile. Frédéric, Maître Restaurateur, vous propose une cuisine simple et raffinée, concoctée à base de produits frais, de saison : fruits et légumes de pays, si possible Bio, viande de taureau AOC Camargue, agneau de Provence, fromages de chèvre des Alpilles, vins du terroir, miel et huile d'olive du village, en bref, tout le terroir à déguster !

73, avenue Pasteur, Mouriès

**T. 04 90 47 64 94**

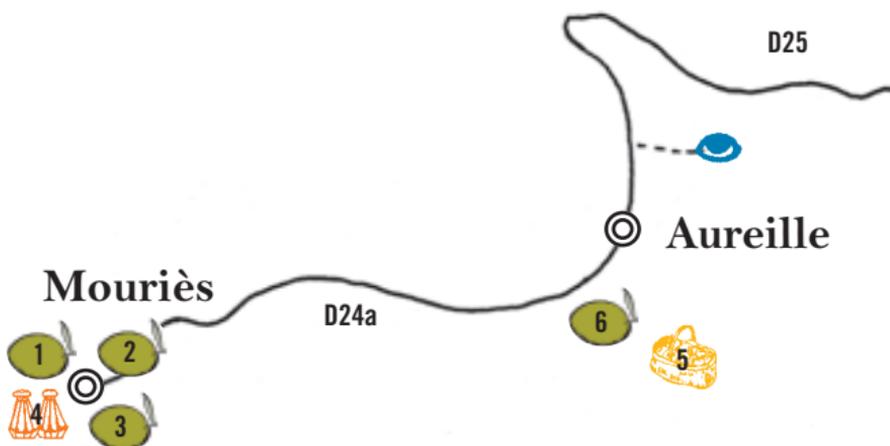
**GPS : 43°41'17.45"N - 4°52'34.03"E**

des olives- car nombreux sont les habitants du village à s'affairer autour des 80 000 oliviers que compte la capitale française de l'olive !

On remonte le cours Paul Revoil, direction le Destet via l'emblématique D24A , une porte d'entrée des Alpilles, surnommée "route de l'olive". En effet, à peine le village disparaît-t-il derrière vous que la route se rétrécit et se met à serpenter au milieu de champs d'oliviers qui lancent le vert tendre de leurs feuilles persistantes contre le calcaire éclatant des Alpilles qui dominent le paysage. Les champs d'oliviers sont jonchés de bosquets, de rangées de cyprès et de pins qui donnent à l'œil un rythme vagabond. On a juste envie de conduire en seconde, ou encore mieux, de troquer la voiture contre un vélo pour flâner en toute quiétude. On sort de cette rêverie en arrivant



au paisible village d'Aureille, situé sur les derniers ressauts des Alpilles. Admirez depuis les vestiges du château, la plaine de la Crau qui s'étire au sud du village. Une halte gourmande vous attend au sud d'Aureille où tous les samedis, de mars à octobre de 16h00 à 20h00, **Virginie**  5, vous livrera peut être quelques recettes à base de sa brousse pur lait de chèvre du Rove (T. 06 79 92 68 53. GPS : 43°41'30.34" N - 4°57'08.69"E).



# ENTRE AUREILLE ET ORGON



Repartez vers le Nord par la D25A. Progressivement, la route monte en direction d'Eygalières, laissant derrière elle les champs d'oliviers. Un km après la sortie du village, gardez-vous sur le parking dit des Civadières. Ici, le paysage vous invite à une petite marche qui vous conduira au pied des **Civadières**  duquel se dévoile un panorama



## **Le moulin à huile d'Aureille**

Construit après le fameux gel de 1956 qui a décimé une grande partie des cultures dans les Alpilles, le moulin à huile d'Aureille n'en utilise pas moins des méthodes d'extraction traditionnelles. Il est parmi les derniers à travailler encore avec des meules en pierre et des scourtins.

Route des fiolles, 13930 Aureille.

**T. 04 90 59 90 14**

**GPS : 43°69'59.40"N - 4°93'70.90"E**

## **Denis Fage**

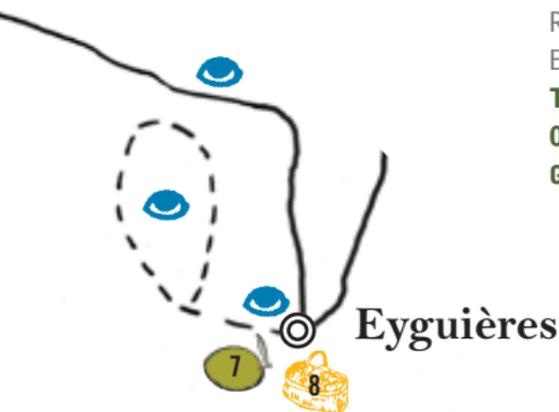
Installé depuis 6 ans, Denis n'a pas cessé de faire évoluer son exploitation d'oliviers. Cette année, il a participé pour la première fois au Concours régional des huiles d'olive de la région PACA. Cette première «compétition» s'est révélée fructueuse puisque son huile, classée en Appellation d'Origine Protégée de la Vallée des Baux, a obtenu la médaille d'argent 2011. Denis ou sa maman vous accueillent au domaine du lundi au samedi de 18H à 21H.

Route des Garrigues, 13430 Eyguières

**T. 04 90 59 86 60 ou**

**06 33 89 75 64**

**GPS : 43°68'90.50"N - 5°01'54.30"E**



grandiose d'un vallon intérieur des Alpilles. Suivant l'heure de la journée, un pique-nique ou une sieste sont tout à fait recommandés !

En continuant votre route, vous passerez le joli col du Pas de la Figuières pour atteindre en contrebas la D25 que vous continuerez en direction d'Eyguières. Ici, après le terrible incendie qui a ravagé le vallon en 2003, la nature est tout juste en train de reprendre ses droits. La route sillonne lentement jusqu'à la **plaine de Roquemartine** 🌀. Oubliée des grands circuits touristiques, elle constitue pourtant un ensemble remarquable composé d'un relief sévère où s'étendent des terres agricoles largement ouvertes. On aperçoit le sommet des Alpilles, les Opies, qui se détachent en arrière plan. Il est couronné d'une tour de vigie qui fut construite au XXème siècle dans le cadre

de la prévention des risques incendies.

Continuez votre route pour rejoindre le village d'Eyguières, caractérisé par l'abondance de ses sources que vous pourrez découvrir au cours d'un **beau circuit dédié** 🌀 en visite libre ou guidée (office de tourisme). La médiathèque est implantée dans les très belles salles voutées d'un ancien moulin à huile («Moulin à





sang») où pressoirs et meules très bien conservés cohabitent avec les livres. Le village dispose également d'un magnifique patrimoine naturel que vous pourrez découvrir au cours d'une balade depuis le village jusqu'au cœur du **Vallon des Glauges** , probablement un des plus beaux des Alpilles. Les vestiges d'une villa gallo-romaine attestent de la présence d'une civilisation dès l'Antiquité. L'office de tourisme tient à votre disposition un topo descriptif de l'ensemble de la balade accessible à tous, en toute saison.

**Mme Chiari**   
(T. 04 90 57 88 85. GPS : 43°67'87.60"N-5°00'95.00"E)  
vous attend pour vous faire déguster ses fromages de chèvres aux multiples déclinaisons ! Vous la trouverez en empruntant la route de la garrigue située face au cimetière.



### **Restaurant Le Terminus**

Pierre Eychenne cultive la tradition provençale et la cuisine authentique de nos grand-mères. L'huile d'olive est pour lui un ingrédient incontournable ! Sur la terrasse, sous les platanes, vous pourrez déguster le papeton de légumes naturellement réalisé avec les légumes de Babeth, la maraîchère de Sénas, et les desserts confectionnés avec le miel de lavande de M<sup>me</sup> de Luca (de Sénas aussi !).

7, avenue Gabriel Péri 13560 Sénas

**T. 04 90 57 20 08**

**GPS : 43°44'35.73"N - 5°04'37.52"E**

Vous quitterez Eyguières par la D72 pour atteindre Sénas, village médiéval dynamique qui accueille chaque samedi un des plus beaux et authentiques marchés paysans de la région. Nous vous invitons à faire un petit détour chez **Géraldine de Luca**  (T. 04 90 53 34 06 ou 07 86 63 79 43. GPS : 43°45'11.20"N-05°05'37.70"E) jeune apicultrice qui perpétue la tradition familiale ! Rejoignez Orgon par le chemin Donne, qui longe la voie ferrée, il est bordé de nombreux vergers. Vous atteignez ainsi Orgon par la Vallée Heureuse, écrin de verdure où s'étend le **lac de Lavau** , lieu propice à une ballade rafraîchissante.

## ENTRE ORGON ET SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE



Orgon est surtout connu pour son activité fruitière, mais le village recèle des merveilles architecturales des périodes médiévale et renaissance. Des itinéraires vous permettront de découvrir qu'Orgon est aussi un haut lieu de la géologie et de la paléontologie provençale. Ce patri-



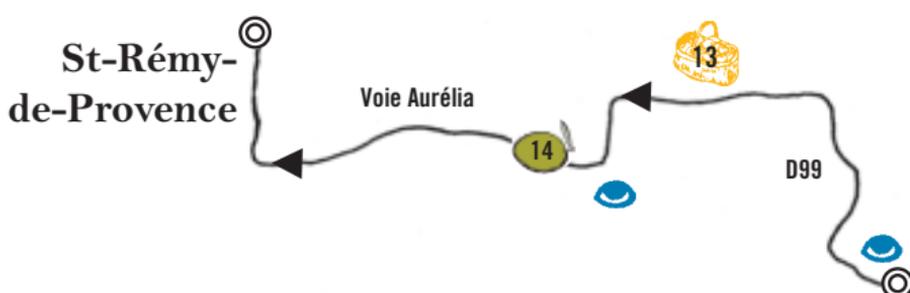
### Restaurant les Arcades

Sophie et Laurent seront heureux de vous accueillir pour vous servir une cuisine provençale revisitée.

Route Nationale 7  
13660 Orgon

**T. 04 90 73 34 40**

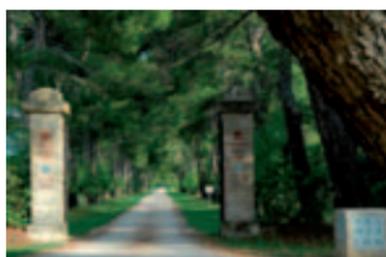
**GPS : 43°47'26.89"N - 4°58'27.03"E**



moine remarquable est révélé le long d'itinéraire détaillé dans un guide disponible à l'Office de Tourisme. L'un d'eux vous conduira du belvédère de la carrière d'Omya à l'exposition temporaire située à **Notre-Dame de Beauregard** ☺. L'Office de Tourisme propose d'autres guides variés et ludiques, comme la piste du **petit géologue** ou du **petit archéologue** ☺.

Repartez en direction d'Eygalières par la D24b, ici nommée chemin de la liberté en hommage à Jean Moulin. Remarquez au passage le jardin et la sculpture de ce héros qui a organisé en partie la Résistance depuis les Alpilles.

Chemin faisant, les plus chanceux pourront admirer, le vol de l'Aigle de Bonelli, espèce emblématique des Alpilles qui accueillent 4 des 28 couples que compte le territoire français. Une halte s'impose à la **chapelle Saint Sixte** ☺ qui couronne une butte couverte de thym, d'amandiers et d'oliviers. Ce site constitue l'image d'une Provence rêvée dans un cadre naturel d'une grande harmonie.



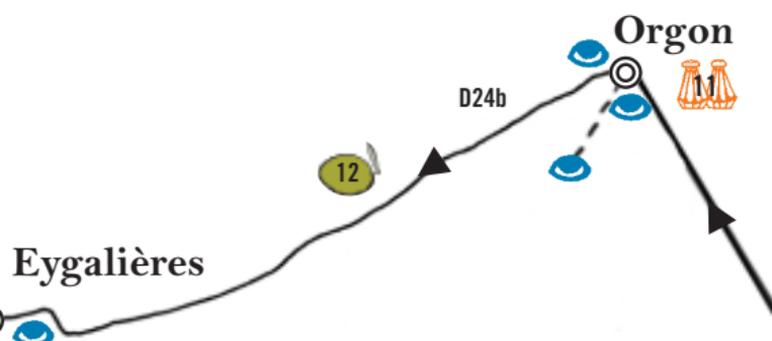
### 12 Le domaine de Valdition

En entrant à Valdition, l'allée majestueuse de pins d'Alep donne le ton. Avec 280 hectares, Valdition fait partie des grands domaines des Alpilles ! La production oléicole est labellisée Nutrition Méditerranéenne et le domaine est également un domaine viticole certifié agriculture biologique.

Valdition, route d'Eygalières, Orgon.

T. 04 90 73 08 12

GPS : 43°78'46.70"N - 4°99'99.20"E





Village perché sur une colline, Eygalières domine un paysage époustouflant que l'on peut admirer du haut d'un **promontoire rocheux** 🌄 situé au coeur du village. On y découvre quasiment toutes les composantes qui fondent l'identité des Alpilles : allées de platanes, oliveraies, champs d'amandiers, haies de cyprès et de pins. L'oeil s'arrête sur les rochers des Calans qui s'élèvent au loin.

Sortez de cet écrin en prenant la direction de Saint-Rémy-de-Provence par la D99. On se retrouve franchement sur le versant nord des Alpilles caractérisé par la variété des ambiances qui alternent entre terroirs fermés et paysages ouverts. Au bout de 3 km, au hameau La Galine, les gourmands s'arrêteront déguster du miel chez l'intarissable **M. Brun au Rucher des Alpilles** 🍯<sup>13</sup> (T. 04 90 92 28 88 - GPS : 43°78'58.20"N - 4°87'07.50"E).

Prenez ensuite la direction du Château Romanin. Nous ne saurions que trop vous conseiller de stationner près de l'aérodrome pour admirer **un paysage remarquable** 🌄, où se découvre une

belle perspective sur les dentelles rocheuses des crêtes nord des Alpilles. Continuez en parallèle de la D99 sur l'ancienne voie romaine Aurélia (en réalité c'est la voie Domitia !) qui vous conduira à Saint-Rémy-de-Provence.



#### 14 **Domaine du Mourre de Viret**

Le domaine du Mourre de Viret propose son huile d'olive AOP certifiée bio, extraite selon les méthodes de trituration à l'ancienne. Présence d'un pont romain bien conservé.

Domaine Mourre de Viret, voie Aurélia, Saint-Rémy-de-Provence.

**T. 04 90 92 10 26**

**GPS : 43°77'88.40"N - 4°87'68.30"E**

## ENTRE SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE ET LES BAUX-DE-PROVENCE



Ville au riche passé historique qui remonte à l'Antiquité, Saint-Rémy-de-Provence s'illustre également par le nombre de personnalités qui ont marqué son histoire. Citons Nostradamus qui y est né et bien sûr Vincent Van Gogh qui y a peint ses toiles les plus célèbres. Haut lieu touristique, la richesse de son patrimoine culturel et historique la classe parmi les destinations incontournables de la Provence. Pourtant, elle a su se préserver de la dérive du «tout tourisme» et trouver un savant équilibre où touristes et habitants se côtoient toute l'année.

L'agriculture est encore très présente et les produits du terroir deviennent des produits gastro-

nomiques : chez **Lilamand**  (T. 04 90 92 11 08 - GPS : 43°79'24.40"N - 4°83'33.70"E), vous pourrez déguster des fruits confits incomparables (la Reine d'Angleterre s'y approvisionne, rien que ça !) et **aux Gourmandises de TO**  (T. 04 90 90 55 34- GPS : 43°47'15.94"N - 4°49'50.14"E), sur le cours, Mme To vous propose ses dentelles de pommes, pâtes de coing et autres sirops de thym de l'exploitation, tandis que Rémy, le fiston passionné de pâtisserie, concocte des macarons dont une spécialité à base d'huiles d'olive et d'olive cassées de la Vallée des Baux... Tandis que M. de Méis sous sa marque **l'Escargot des Alpilles**  (T. 06 77 79 06 14 - GPS : 43°48'44.80"N - 4°50'03.40"E), sur la Route d'Eyragues, vous propose ses escargots à la provençale, entre autres recettes....

Quittez Saint Rémy par la D99 en direction de Saint Etienne du Grès, et si la découverte des



### **Mistral Gourmand**

Le restaurant Mistral Gourmand propose une cuisine de marché, avec une carte évolutive, navigant entre cuisine de terroir et nouvelle cuisine, mais toujours à partir de produits frais et de préférence locaux. Depuis son ouverture, l'huile d'olive de la Vallée des Baux est présente sur table pour agrémenter les plats. Une large gamme de vins ravit également les amateurs. 12 avenue Durand Maillane, Saint-Rémy-de-Provence.

**T. 04 90 92 14 65**

**GPS : 43°47' 14.20"N - 4°49'49.45"E**



### **Moulin du Calanquet**

Créé en 2000, Le Moulin du Calanquet a permis de relancer l'activité oléicole de Saint-Rémy-de-Provence éteinte depuis plus de 40 ans. Leur spécificité est de produire des huiles d'olive monovariétales à partir des variétés traditionnelles des Alpilles, ainsi qu'un assemblage et des produits dérivés de l'olive ou de fruits locaux.

Moulin du Calanquet, vieux chemin d'Arles, Saint-Rémy-de-Provence

**T. 04 32 60 09 50**

**GPS : 43°78'33.60"N - 4°78'04.70"E**

nombreuses variétés de fromages de chèvre vous tente, bifurquez sur la droite en direction de Maillane

pour aller à la rencontre de **la famille Rueda**

**20** (T. 04 90 92 07 02 - GPS : 43°80'14.00"N - 4°78'81.70"E). Reprenez ensuite la route en direction de Saint Etienne du Grès et juste avant le village de Mas Blanc tournez à gauche pour déguster le miel et la gelée royale de **Norbert Maudoigt** **21** (T.

09 72 94 66 36 - GPS : 43°78'95.60"N - 4°76'76.00"E). Dirigez-vous ensuite via l'ancienne route d'Arles, autrement nommée ancienne voie Aurelia, vers Saint Etienne du Grès. Rendez-vous au Château Dalmeran qui vous délivrera un petit livret, support d'un **itinéraire pédagogique** ☺ qui vous mènera au cœur du massif jusqu'à **Notre Dame du Château** ☺ qui offre depuis sa terrasse



## **22** Château Dalmeran

Se rendre au Château Dalmeran, c'est tout d'abord emprunter une allée bordée d'oliviers qui donnent naissance à la fameuse huile d'olive produite au domaine. Pour ensuite arriver sur le château du XVIIe siècle avec son parc et à perte de vue la garrigue, des pins centenaires et des vignes qui épousent la nature... 45 avenue N-D du Château Saint Etienne du Grès

**T. 04 90 49 04 04**

**GPS : 43°46'46.28"N - 4°44'51.05"E**



rocheuse un point de vue dominant sur le versant nord des Alpilles. Reprenez la route en direction du village des Baux via la tortueuse D27.

En arrivant au col, prenez sur la gauche le chemin qui mène à la **table d'orientation** . La vue sur le village des Baux est tout simplement époustouflante ! A vos pieds, le décor chaotique du Val d'Enfer, témoignage à la fois de l'érosion et de l'exploitation de la roche par les hommes.

## ENTRE LES BAUX-DE-PROVENCE ET FONTVIEILLE



Perché en haut d'un éperon rocheux tel un nid d'aigle, dominant plusieurs vallons caractéristiques des Alpilles, le village est classé parmi les plus beaux de France. Il a donné son nom à la bauxite, minerai rouge d'aluminium dont l'exploitation perdurera jusqu'au milieu du XXe siècle. Les vestiges du château des seigneurs des Baux

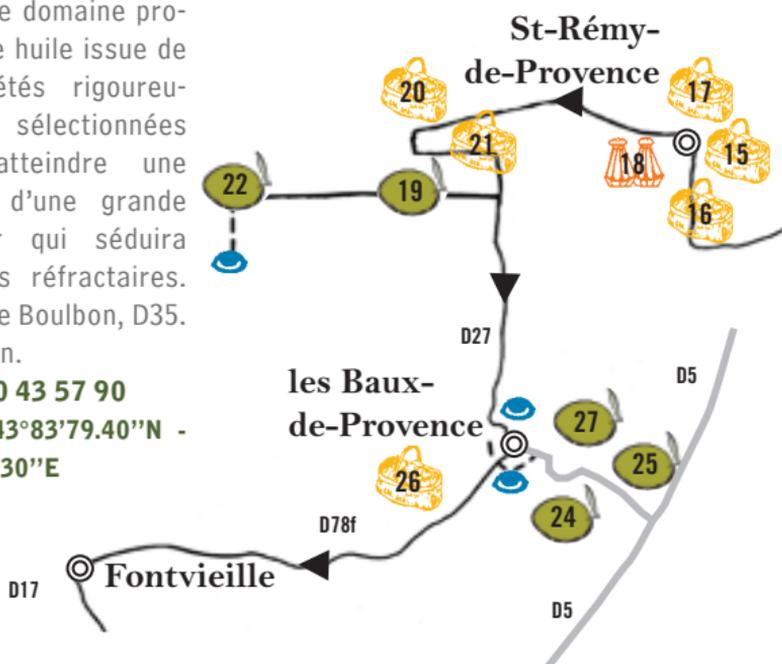
← Tarascon

### 23 **Domaine du Grand Servan**

Situé en dehors de l'AOP, ce domaine produit une huile issue de 8 variétés rigoureusement sélectionnées pour atteindre une saveur d'une grande douceur qui séduira les plus réfractaires. Route de Boulbon, D35. Tarascon.

**T. 04 90 43 57 90**

**GPS : 43°83'79.40"N - 4°67'35.30"E**





## 24 Le Mas Ste Berthe

Le Mas Ste Berthe s'étend au levant du célèbre rocher des Baux, sur le versant sud des Alpilles. Un circuit pédestre de 30 minutes, accessible à tous, est balisé à partir de la cave. Il vous conduit à travers vignes, garrigue, oliviers... à la découverte de ce terroir éclatant.

Départementale 27a  
Les Baux-de-Provence

**T. 33 (0)4.90.54.39.01**

**GPS : 43°44'23.42"N - 4°48'19.13"E**

## 25 Domaine Castelas

Jean-Benoit et Catherine Hugues vous reçoivent tous les jours dans le cadre exceptionnel de l'AOP de la Vallée des Baux de Provence pour vous faire découvrir leur moulin ainsi que leurs productions d'huiles d'olive : fruité vert, fruité noir, aromatiques. Il y en a pour tous les goûts ! Mas de l'Olivier, D27a, Les Baux-de-Provence.

**T. 04 90 54 50 86**

**GPS : 43°73'65.50"N - 4°81'86.30"E**

constituent un site touristique parmi les plus importants des Bouches-du-Rhône. Nous vous proposons ici de découvrir ce vaisseau minéral sous un aspect un peu différent en suivant **le sentier de Tremaïe**  depuis lequel, bercé par des odeurs typiquement méditerranéennes, vous pourrez découvrir un tableau pittoresque des paysages de la campagne agricole provençale qui s'ouvre jusqu'à la Camargue. Les oliviers sont ici plantés dans la terre rouge de bauxite.

Repartez en direction de Fontvieille par la D27. Si vous passez par là un samedi matin, rendez-vous donc visite à **Natasha la chevrière**  **26** (T. 07 48 89 14 – GPS : 43°44'50.57"N - 4°46'41.64"E) qui





vous expliquera qu'en choisissant la rustique chèvre du Rove, typique des Bouches du Rhône, elle n'a certes pas choisi la facilité, mais quel bonheur elle prend chaque jour de les faire courir dans les collines ! On découvre à nouveau des champs d'oliviers qui rythment un paysage plus apaisé.

On atteint Fontvieille, célèbre dans le monde entier grâce à Alphonse Daudet et ses fameuses « Lettres de mon moulin ». Si l'auteur de « Tartarin de Tarascon » et de « La chèvre de monsieur Seguin » a bien séjourné au Château de Montauban (Fontvieille) à la fin de sa vie, il n'a toutefois jamais été propriétaire du moulin au toit rouge. Mais toute la poésie de la culture de l'olive se retrouve dans cette appropriation littéraire qui puise sa force dans l'histoire du village qui comptait encore 9 moulins à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle.



### 27 Mas de La Dame

Cité dans les prédictions de Nostradamus, peint par Van Gogh, évoqué par Simone de Beauvoir, le Mas de la Dame produit de l'huile d'olive (et du vin) depuis quatre générations.  
Chemin Départemental 5  
Les Baux-de-Provence  
**T. 04.90.54.32.24**  
**GPS : 43°44'22.60"N -4°49'22.42"E**



## 28 Moulin de la Coquille

Vous y trouverez une gamme d'huiles AOP issues exclusivement de la production du domaine. Sur réservation, les mouliniers vous proposent de participer à la cueillette et de repartir avec le fruit de votre labeur, en huile d'olive bien sûr ! Mas de la Coquille, route des Baux de Provence, Fontvieille.

**T. 04 90 54 65 57**

**GPS : 43°72'82.00"N - 4°74'95.50"E**



## 29 Domaine Olivier d'Auge

Le domaine Olivier d'Auge est presque caché. Pourtant, cette exploitation gagne à être connue pour ses huiles d'olives du domaine labellisées Nutrition Méditerranéenne, mais aussi en tant que dernière pépinière oléicole des Alpilles ! Pour aller au domaine, suivre la D33a en direction de Tarascon et l'abandonner à la hauteur du Monument aux souvenirs, sur la droite.

Domaine d'Olivier d'Auge, route des Baux, Fontvieille.

**T. 04 90 54 62 95**

**GPS : 43°73'36.30"N - 4°73'34.38"E**

## ENTRE FONTVIEILLE ET MAUSSANE-LES-ALPILLES



À Fontvieille, arrivé au cœur du village, prenez la direction du Moulin de Daudet puis continuez sur la D33. Les plus observateurs pourront s'amuser à déceler le long de la route, des vestiges de l'ancien aqueduc romain qui conduisait l'eau à **la meunerie de Barbegal**  que vous atteindrez en contrebas en tournant à gauche. Stationnez votre véhicule à proximité de l'aqueduc et empruntez à pied le chemin qui le longe. L'aqueduc est un monument exceptionnel de l'ingénierie antique. Il conduisait l'eau à la meunerie, laquelle actionnait des moulins qui approvisionnaient



### 30 Mas de l'Ange

Huiles d'olives, olives cassées, olives noires, crèmes d'olive, tapenades, confitures...

Quand on entre au Mas de l'Ange chez M. et Mme Monnier, c'est bien simple, on n'a plus envie d'en sortir ! Et avec un peu de chance, vous pourrez peut-être voir les oliviers centenaires cachés au coeur de l'exploitation...

Mas de l'Ange,  
D33a, Fontvieille.

**T. 04 90 54 72 55**

**GPS : 43°74'22.10"N - 4°72'35.00"E**



### 31 Le moulin de Bédarrides

Le moulin de Bédarrides est le seul survivant de l'époque glorieuse où Fontvieille comptait 9 moulins sur son territoire. La famille Bellon le préserve depuis 1913 et au moment de la récolte, de Toussaint à Noël, le moulin retrouve toute son effervescence d'antan.

Moulin de Bédarrides,  
Fontvieille.

**T. 04 90 54 70 04**

**GPS : 43°73'00.00"N - 4°70'60.50"E**

en farine les habitants d'Arles. Vous débouchez sur la pierre trouée depuis laquelle vous pourrez admirer une belle perspective sur un paysage singulier. Continuez vers la D78e par la route de Brunelly, étape de transition entre le massif calcaire et les anciens marais des Baux, pour arriver, via le chemin Henry Aubert, aux **Tours de Castillon** ☺. De cet ancien guet du Moyen-Âge, on découvre une



### 32 Moulin Saint-Jean

Au Moulin à huile du Mas Saint-Jean la famille SOURDON, oléiculteur et moulinier depuis plusieurs générations, triture les olives en AOP de la Vallée des Baux de Provence pour en extraire une huile d'olive fruité vert aux arômes typiques de pomme, amande et artichaut.

Le moulin privé et familial fait des visites de la propriété sur réservation.

Moulin Saint-Jean,  
quartier Saint-Jean, Fontvieille.

**T. 04 90 54 72 64**

**GPS : 43°74'07.00"N - 4°71'91.50"E**



vue panoramique sur la chaîne des Alpilles. Garez-vous sur le parking et fuyez encore une fois les routes pour une courte promenade au pied des crêtes. En contrebas s'étendent les anciens marais des Baux qui regroupent une des plus grandes diversités de libellules en France. Levez la tête et tentez de voir le magnifique rollier d'Europe caractérisé par son plumage bleu turquoise !



### **Restaurant Le Patio**

C'est dans une Bergerie du XVIII<sup>e</sup> siècle que M. Cote met à l'honneur l'or vert de la vallée des Baux, notamment dans un menu dégustation à base d'huile d'olive provenant des trois moulins de la commune et constitué de produits locaux achetés directement aux producteurs locaux. Vous apprécierez de le déguster au coin de l'imposante cheminée ou, l'été, dans le patio à l'ombre des acacias et magnolias.

119 Route du Nord - Fontvieille

**T. 04 90 54 73 10**

**GPS : 43°43'40.96"N - 4°42'36.53"E**

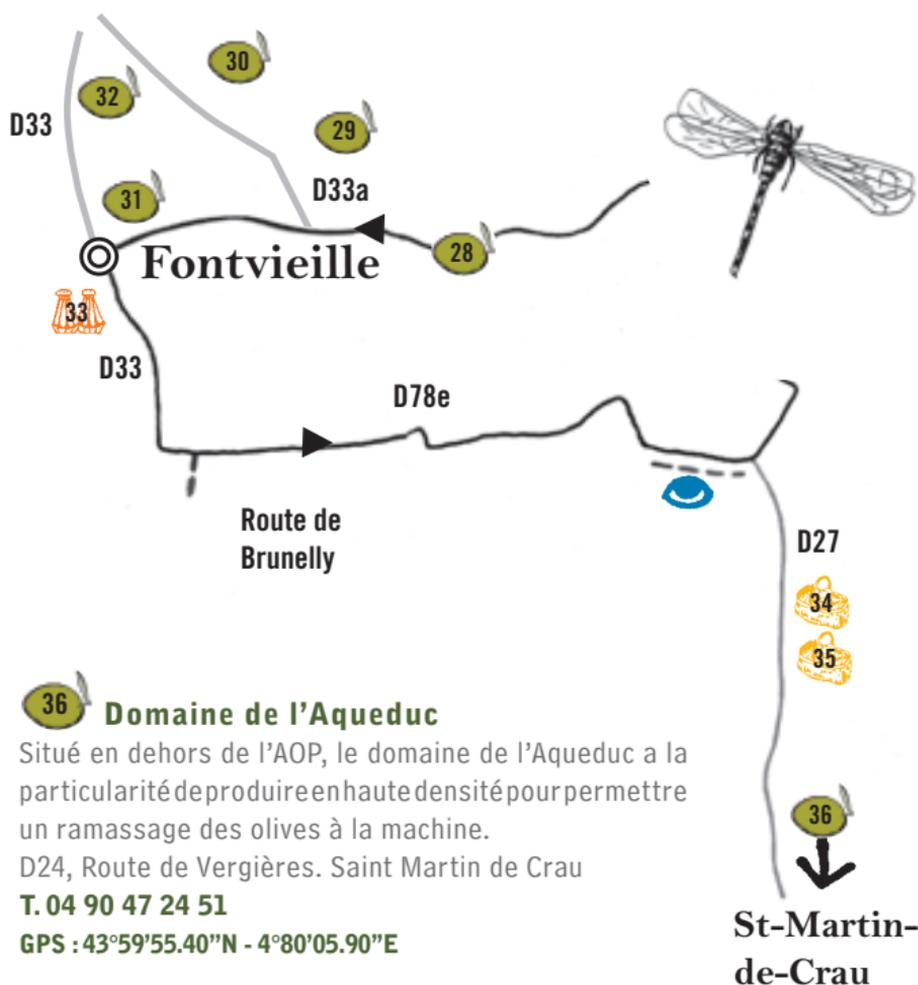


Le rollier



La D27, en direction de Saint Martin de Crau juste avant le village de Caphan, abrite **la bergerie du Mas Doutreleau**  où Claudine Malbosc élève avec éthique et solidarité des chèvres depuis 20 ans. Vente à la ferme

sur RDV. (T. 04 90 47 08 95 GPS : 43°65'97.70"N - 4°80'35.10"E). **Les Délices de la Crau**  à quelques encablures vous proposent des saucisses, merguez, pâtés,... le tout certifié AB  et préparé à base de viandes de boeufs élevés sur la propriété (T. 04 90 47 38 05 - GPS : 43°39'13.12"N - 4°48'36.70"E).



## ENTRE MAUSSANE-LES-ALPILLES ET MOURIÈS



Continuez vers Maussane les Alpilles où aqueducs, lavoirs, fontaines, puits sont autant de haltes rafraîchissantes prétexte à une promenade qui vous conduira naturellement sur la place Laugier de Monblan, au cœur du village. C'est le lieu idéal d'échanges et de rencontres de toutes les générations. La Maison du Tourisme propose aux enfants un **jeu de piste**  pour découvrir le village en s'amusant !

À proximité du moulin Cornille se trouve la **boutique Jean Martin**  (T. 04 90 54 34 63 - GPS : 43°72'27.40"N - 4°80'06.20"E), cuisinier provençal, qui élabore dans le respect des recettes tradition-



**38** **Jean Marie Cornille**  
Le moulin Cornille est un des plus importants des Alpilles. Construit en 1600 par le Seigneur de Manville, devenu coopérative en 1924, ce moulin est réputé pour son fruité noir. Moulin Cornille, rue Charloun Rieu, Maussane les Alpilles.

**T. 04 90 54 32 37**

**GPS : 43°72'38.20"N - 4°80'03.10"E**

**39** **Le Mas Saint Roman**  
Situé au pied des Alpilles, le domaine s'étend en plein cœur du terroir AOP Vallée des Baux. Très attachée à cette bâtisse traditionnelle, la famille Garcin vous accueillera dans la cuisine familiale, typiquement provençale, pour vous faire déguster l'huile de la propriété, en vous racontant que son huile, plus qu'une simple AOC est faite d'Amour, Opiniatreté et Conviction...

Chemin Départemental 5 -  
13520 Maussane les Alpilles

**T. 04 90 47 61 57 ou**

**06 72 70 80 24**

**GPS : 43°42'14.83"N - 4°50'35.92"E**

nelles ristes d'aubergine, ratatouilles et tapenades, et bien d'autres mets typiquement provençaux que vous emporterez pour un pique-nique sur la route du Destet...

S'il y a une route à ne pas manquer dans les Alpilles, c'est incontestablement celle du Destet (D78) tant elle est pittoresque et emblématique des paysages des Alpilles, à la fois rythmée par les oliveraies et les vignobles. C'est à la sortie du village de Maussane en direction de Mouriès, sur la gauche, que vous pourrez l'emprunter (suivre Eygalières). Amateurs de confitures artisanales, tournez très vite sur la droite en direction du Mas de Gréoux pour aller déguster dans leur boutique-atelier les productions de **Martine et André Camous**  (T. 04 90 54 36 77 - GPS : 43°42'37.42"N - 4°49'39.90"E) soigneusement confectionnées avec les fruits de l'exploitation. L'environnement direct se prête à de belles promenades.

Rejoignez la D78 et après avoir passé le hameau des Calans, vous atteindrez les virages du Cacalau (escargot en provençal) qui montent en colimaçon.



Au « sommet », une belle perspective se dévoile de façon théâtrale et vous permettra d'apprécier l'étroit mariage entre les différentes composantes paysagères qui caractérisent les Alpilles. Vous observerez sur la droite des cavités rouges vifs qui sont d'anciennes carrières de bauxite.

Plus loin sur la droite, prenez la petite route qui



#### 41 Mas des Barres

En 1992, René Quenin a remis en route le moulin du Mas des Barres qui datait de 1720. Plutôt que de proposer plusieurs huiles, la famille Quenin a joué sur les variétés d'olives pour n'en produire qu'une seule, douce et fruitée à la fois. Mas des Barres, petite route de Mouriès, Maussane-les-Alpilles.

**T. 04 90 54 44 32**

**GPS : 43°71'56.90"N - 4°83'62.90"E**

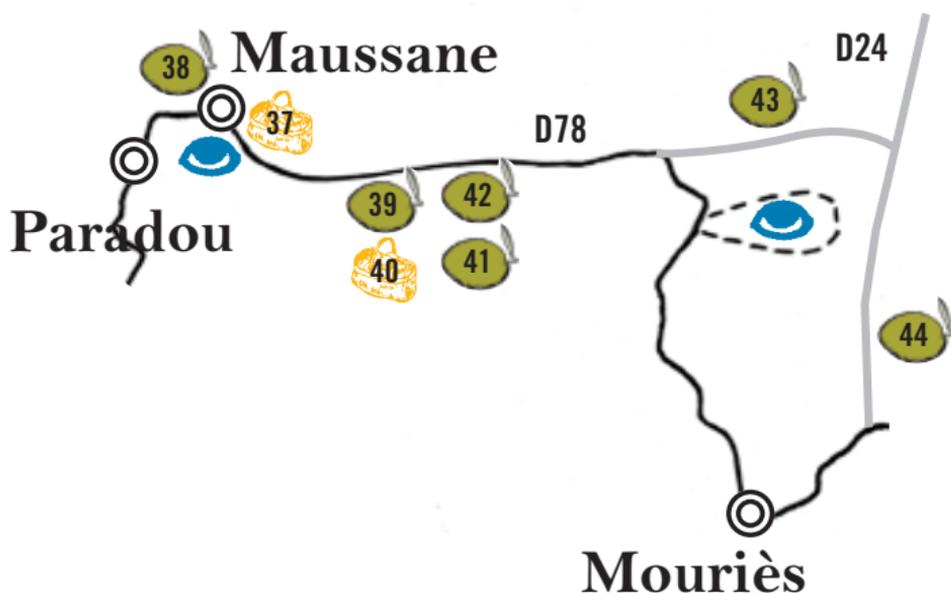
#### 42 Domaine Plaines Marguerite

Pour Laurent Israelian, jeune producteur moulinier, apprécier son huile d'olive passe nécessairement par la découverte de son exploitation et de son savoir-faire. Vous y dégusterez une huile aux arômes d'amandon, entre autres, dans un site d'une remarquable beauté.

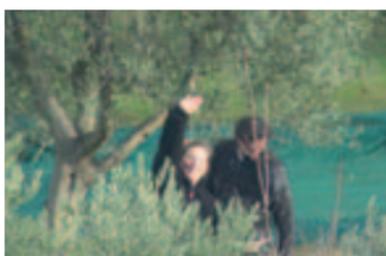
Chemin des Plaines Marguerite, Maussane-les-Alpilles.

**T. 04 90 54 50 97**

**GPS : 43°42'99.74"N - 4°50'37.09"E**



traverse le vallon du Renard. Elle vous mènera jusqu'aux célèbres **Caisses de Jean-Jean** ☺. Un **topo rando** ☺ disponible à l'office de tourisme vous guidera dans ce site, notamment jusqu'à l'oppidum, site archéologique majeur de la chaîne des Alpilles en raison de sa superficie et des 5 siècles d'occupation dont il a fait l'objet. Vous pourrez vous amuser à chercher au bas des Caisses, une meule à peine détachée de sa gangue de pierre, témoignage d'un passé oléicole millénaire. Si le coeur vous en dit, vous pourrez grimper sur la chaînette depuis laquelle vous découvrirez un panorama sur le village de Mouriès où se termine cette flânerie.



43

### Mas de Gourgonnier



La famille Cartier exploite les 20 hectares d'oliviers et les 45ha de vignes du mas de Gourgonnier depuis plusieurs générations en agriculture biologique certifiée depuis 1977. L'extraction de l'huile (AOP Vallée des Baux) se fait de manière traditionnelle. Vous y trouverez également de délicieux jus de fruits, notamment un nectar d'abricot avec un goût certain de «reviens-y» !

Le Destet - Mouriès

**T. + 33 (0)4 90 47 50 45**

**GPS : 43°43'24.44"N - 4°53'09.11"E**

44

### Moulin du Mas de Vaudoret



Le moulin, niché au fond d'un superbe vallon, produit une huile d'olive biologique à partir de la production du domaine.

D24 - Mouriès

**T. 04 90 47 50 13**

**GPS : 43°71'51.70"N - 4°89'52.50"E**

# VAGABONDER EN SECURITE

Attention en raison des risques incendie l'accès aux massifs sensibles des Alpilles est réglementé. L'organisation des visites et des promenades pédestres que nous vous proposons dans ce guide dépend donc de la réglementation en vigueur. Renseignez-vous auprès des mairies, des offices de tourisme ou bien en téléphonant à ce numéro : **0811 20 13 13**

## LA PRÉVENTION, C'EST DU BON SENS :

- En forêt, interdisez-vous toute utilisation du feu. Vous pouvez être à l'origine d'un incendie et faire subir à d'autres de graves dommages.
- Une cigarette jetée dans la nature, notamment par la fenêtre de la voiture est une cause de départ de feu.
- En vous garant devant un chemin d'accès au massif vous empêchez l'intervention des services de secours.
- Consultez la météo et informez-vous tous les jours de la réglementation en vigueur.
- Prenez votre téléphone mobile avec vous.
- Restez sur les chemins balisés.

## CONDUITE À TENIR EN CAS D'INCENDIE :

- Gardez votre calme, la panique peut provoquer des accidents mortels.
- Éloignez-vous du feu.
- Si vous êtes surpris par la fumée, respirez à travers un linge humide.
- Alertez les pompiers (18).

## LE MASSIF EST FRAGILE, L'AIMER C'EST LE RESPECTER !

- Restez sur les chemins et sentiers balisés afin de ne pas déranger la faune, dégrader les milieux et détruire la flore.
- Tenez vos animaux domestiques en laisse, ils perturbent la vie sauvage.
- Respecter les arbres, plantes et animaux, ainsi que les milieux agricoles.
- Rapportez vos déchets et triez-les.
- La circulation des véhicules terrestres à moteur est interdite dans les espaces naturels selon la loi du 03/01/1991.

---

## AUTRES RESTAURATEURS DU CONSERVATOIRE DES CUISINES LOCALES DES ALPILLES

### Restaurant Le Garde Manger

321 avenue de la République Saint Etienne du Grès - T. 04 90 49 08 37

### Auberge Aux petits Pavés

RD 7 13 660 Orgon - T. 04 90 59 00 22

### Restaurant La Maison Jaune

15, rue Carnot 13 210 Saint Rémy de Provence- T. 04 90 92 56 14

---

## AUTRES OLIVERONS - MOULINIERS - CONFISEURS

### La Fabresse

Route de la Gare  
13810 Eygalières  
T. 04 90 92 40 68  
[www.lafabresse.com/](http://www.lafabresse.com/)

### Bicheron Alain

Mas de Fléchon  
13520 Maussane-les-Alpilles  
T. 04 90 54 46 01

### Château d'Estoublon

Route de Maussane  
13990 Fontvieille  
T. 04 90 54 64 00  
[www.estoublon.com/](http://www.estoublon.com/)

### Château Romanin

Route de Cavaillon  
13210 St-Rémy-de-Provence  
T. 04 90 92 45 87.  
[www.romanin.fr/](http://www.romanin.fr/)

### Le domaine du Bois Gentil

3 rue Jaume ROUX  
13210 St Remy de Provence  
T. 04 90 94 04 38  
[www.domaineduboisgentil.fr](http://www.domaineduboisgentil.fr)

### Schwarz Marion

Domaine d'Eole, Route de Mouriès  
13810 Eygalières  
T. 04 90 95 99 83

### Moulin La Cravenco

Route d'Eyguières  
13280 Raphèle les Arles  
T. 04 90 96 50 82  
Fax. 04 90 96 48 16  
[www.moulinlacravenco.com](http://www.moulinlacravenco.com)

### Les délices de l'Olivier

Zone de Roquerousse  
13520 Maussane les Alpilles  
T. 04 90 54 74 30  
[www.delicesolivier.com/](http://www.delicesolivier.com/)

### Olives Gonfond

Mas St Roman  
13520 Maussane les Alpilles  
T. 06 25 16 51 37  
[www.olives-gonfond.com/](http://www.olives-gonfond.com/)

### Olives Arnaud

Rue du Pressoir  
ZAC du Roubian  
13150 Tarascon  
T. 04 90 91 57 80  
[www.olives-arnaud.com/](http://www.olives-arnaud.com/)

### Château Grand Brahis

Eyguières  
[www.grandbrahis.com](http://www.grandbrahis.com)

### Ferme Gratte-Semelle

Route d'Avignon  
13150 Tarascon  
[philippe.chansigaud@free.fr](mailto:philippe.chansigaud@free.fr)  
[www.grattesemelle.com](http://www.grattesemelle.com)



---

## OFFICES DE TOURISME ET SYNDICATS D'INITIATIVE

---

### Eyguières

Place de l'Ancien Hôtel de Ville  
13430 Eyguières  
T. 04 90 59 82 44  
F. 04 90 59 89 07  
ot.eyguieres@visitprovence.com  
www.tourisme-eyguieres.com

---

### Fontvieille

Avenue des Moulins  
13990 Fontvieille  
T. 04 90 54 67 49  
F. 04 90 54 69 82  
contact@fontvieille-provence.com  
www.fontvieille-provence.com

---

### Lamanon

Tourisme Info - Le Cabaret  
13113 Lamanon  
T. 04 90 59 54 62  
F. 04 90 59 63 31  
tourismelamanon@orange.fr  
http://www.mairie-lamanon.fr

---

### Les Baux-de-Provence

Maison du Roy - Rue Porte Mage  
13520 Les Baux de Provence  
T. 04 90 54 34 39  
F. 04 90 54 51 15  
tourisme@lesbauxdeprovence.com  
www.lesbauxdeprovence.com

---

### Maussane-les-Alpilles

Avenue des Alpilles  
13520 Maussane-les-Alpilles  
T. 04 90 54 33 60  
F. 04 90 54 41 22  
tourisme @maussane.com  
www.maussane.com

---

### Mouriès

2 rue du temple  
13890 Mouriès  
T. 04 90 47 56 58  
F. 04 90 47 67 33  
office.mouries@wanadoo.fr  
www.mouries.com

### Orgon

Place de la Liberté,  
13660 Orgon  
T. 04 90 73 09 54  
office-tourisme@orgon.fr  
www.orgon.fr

---

### Saint Martin de Crau

Maison du tourisme  
Place Georges Brassens  
13310 Saint Martin De Crau  
T. 04 90 47 95 55  
F. 04 90 47 95 55  
www.ville-saint-martin-de-crau.fr  
tourisme-smc@ville-saint-martin-de-crau.fr

---

### Saint Rémy de Provence

Place Jean Jaurès  
13210 Saint Rémy de Provence  
T. 04 90 92 05 22  
F. 04 90 92 38 52  
info@saintremydeprovence.com  
www.saintremy-de-provence.com

---

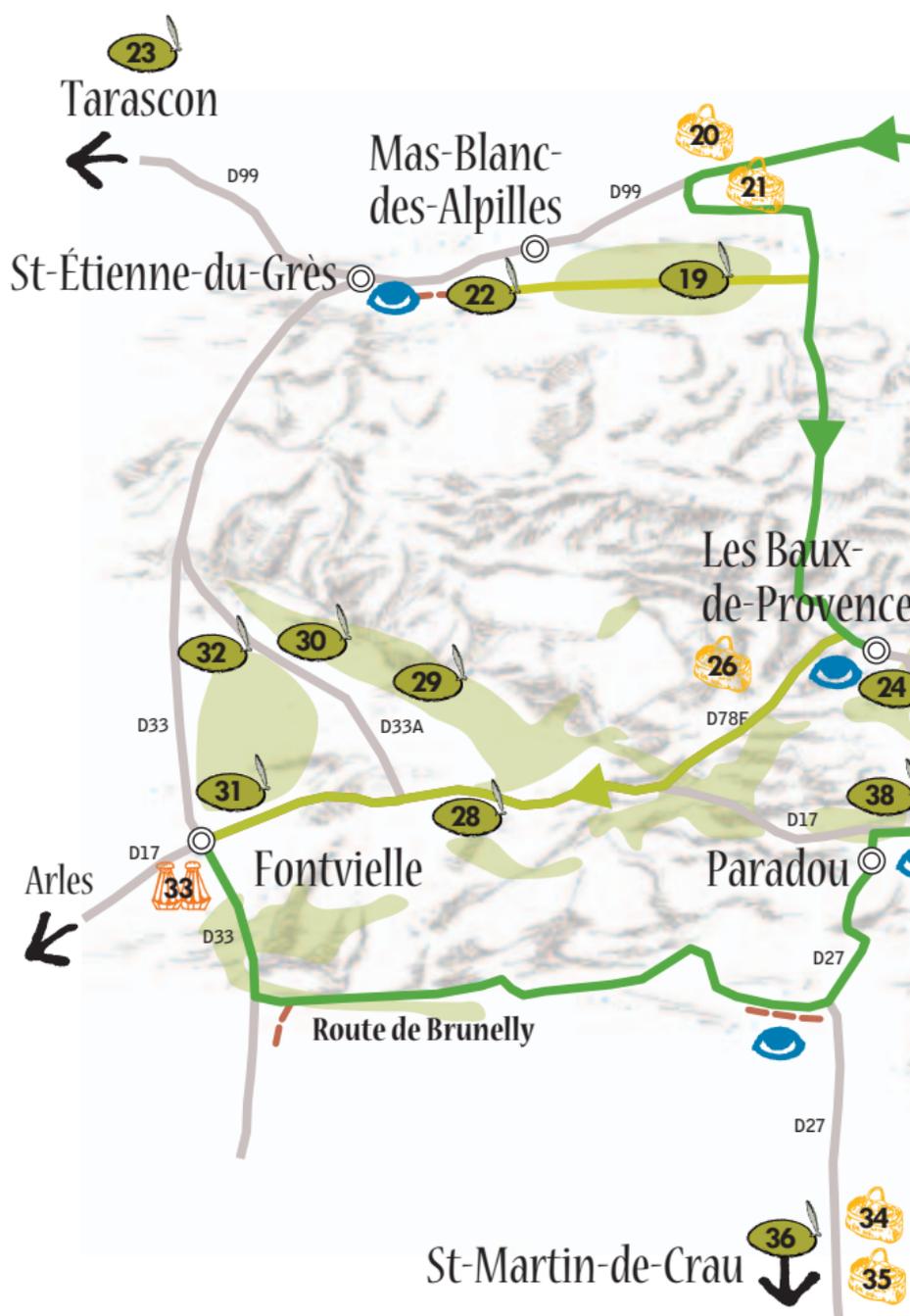
### Sénas

28 Cours Jean Jaurès  
13560 Sénas  
T. 04 90 59 20 25  
F. 04 90 57 79 37  
officedutourisme@ville-de-senas.fr  
www.ville-de-senas.fr

---

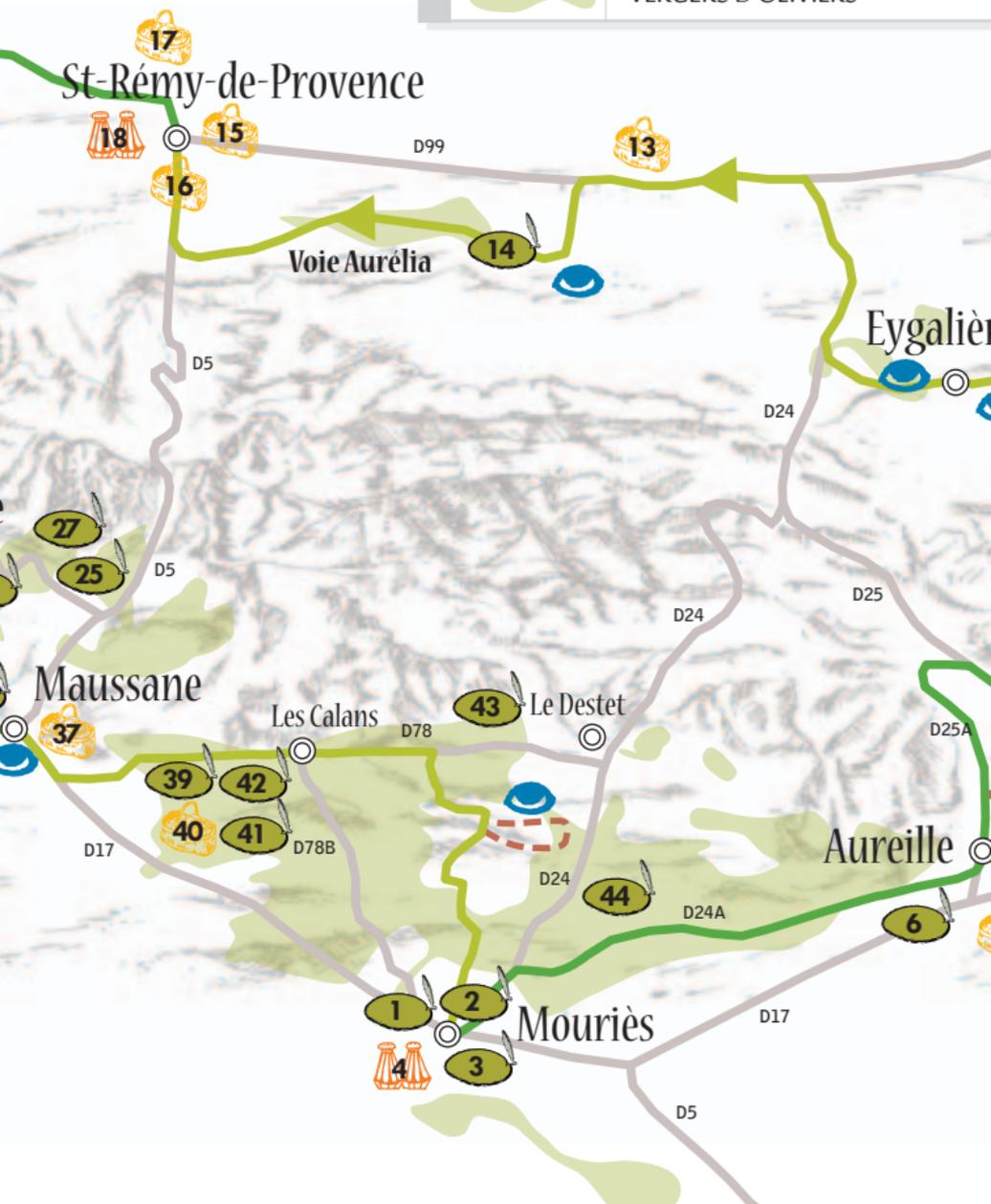
### Tarascon

Le Panoramique - Bd de la République  
13150 Tarascon  
T. 04 90 91 03 52  
F. 04 90 91 22 96  
tourisme@tarascon.fr  
www.tarascon.fr



-  1 Moulin coopératif de Mouriers p.10
-  2 Mas de la Tapi p.10
-  3 Moulin Saint-Michel p.11
-  4 Restaurant le Vieux Four p.11
-  5 Virginie - Fromage de chèvre p.12
-  6 Le moulin à huile d'Aureille p.13
-  7 Denis Fage p.13
-  8 Mme Chiari - Fromage de chèvre p.15
-  9 Restaurant Le Terminus p.15
-  10 Géraldine de Luca p.16
-  11 Restaurant Les Arcades p.16

	CIRCUIT FLÂNERIE
	BALADES PÉDESTRES PROPOSÉES
	ROUTES PRINCIPALES
	VERGERS D'OLIVIERS



-  12 Le Domaine de Valdigion p.17
-  13 Rucher des Alpilles p.18
-  14 Domaine du Mourre de Viret p.19
-  15 Confiserie Lilamand p.20
-  16 Gourmandises de TO p.20
-  17 l'Escargot des Alpilles p.20
-  18 Restaurant Mistral Gourmand p.20
-  19 Moulin du Calanquet p.20
-  20 Rueda - Fromage de chèvre p.21
-  21 Norbert Maudouigt - Apiculteur p.21
-  22 Château Dalmeran p.21
-  23 Domaine du Grand Servan p.22
-  24 Le Mas Ste Berthe p.23
-  25 Domaine Castelas p.23
-  26 Natasha - Fromage de chèvre p.23
-  27 Mas de La Dame p.24
-  28 Moulin de la Coquille p.25
-  29 Domaine Olivier d'Auge p.25
-  30 Mas de l'Ange p.26
-  31 Moulin de Bédarrides p.26
-  32 Moulin Saint-Jean p.26
-  33 Restaurant Le Patio p.27



-  34 Mas Doustreleau - Fromage de chèvre p.28
-  35 Les Délices de la Crau p.28
-  36 Domaine de l'Aqueduc p.28
-  37 Boutique Jean Martin p.29
-  38 Moulin Jean Marie Cornille p.29
-  39 Le mas Saint Roman p.29
-  40 Martine et André Camous p.30
-  41 Mas des Barres p.31
-  42 Domaine Plaines Marguerite p.31
-  43 Mas de Gourgonnier p.32
-  44 Moulin du Mas de Vaudoret p.32

---

## VISITES GUIDÉES – DÉGUSTATIONS - STAGES

### **Domaine Plaines Marguerite Maussane les Alpilles**

D'avril à septembre, visite du moulin tous les jours de 10h-12h et de 14h30 à 19h00. D'octobre à Mars : du mardi au samedi de 14h à 17h30. Gratuit  
T. 04 90 54 50 97.

### **Mas de la Tapi Mouriès**

Toute l'année : visite de l'olivieraie avec explication sur la culture, la taille, la récolte, la transformation... A partir de 5 personnes. 8 €  
De mars à mai : stages de taille d'ornement ou de production, 8 €.  
T. 09 53 73 55 83

### **Moulin coopératif Mouriès**

Visite du moulin tous les mardis à 15h30 et tous les vendredis à 10H00 durant les mois de juillet et août.  
T. 04 90 47 53 86

### **Moulin de la Coquille**

Cueillez des olives et repartez avec de l'huile  
T. 04 90 54 65 57

### **Moulin du Castelas Les Baux-de-Provence**

De avril à septembre, initiez-vous à la dégustation de l'huile d'olive tous les mardis et jeudis à 10h00 (gratuit, sur réservation).  
T. 04 90 54 50 86

### **Moulin Saint-Jean Fontvieille**

Visite du moulin de février à octobre et tous les mardis matin de juin à septembre. Renseignements à l'OT de Fontvieille  
T. 04 90 54 67 49

### **La Cravenco Raphèle-les-Arles**

Visite entre archéologie et huile d'olive : à partir de 5 personnes, M. Mora vous propose la visite d'une oliveraie et de l'Aqueduc Romain de Barbegal, le tout suivi d'une visite commentée du Moulin la Cravenco qui se trouve également être une confiserie qui fabrique les olives de bouches, tapenades,...  
T. 04 90 42 58 20

---

## EVÈNEMENTS

### **Concours de taille**

Pendant la fête des Moulins, le 2ème WE d'avril. Fontvieille.

### **Fête de l'huile d'olive verte de Mouriès**

Vous pourrez admirer les danses et costumes provençaux, tout en dégustant olives cassées, huile d'olive et tapenade. 3ème week-end de septembre. Mouriès.

### **Fête de l'huile d'olive nouvelle**

Quand la campagne d'olivade est finie, on fête l'huile nouvelle !

Tous les mouliniers de la Vallée des Baux apportent symboliquement une amphore remplie de leur huile récemment pressée et l'on intronise de nouveaux membres dans la Confrérie des Tastaire d'Onour. Dégustation / Vente / Animations  
Début décembre. Renseignements SIOVB : 04 90 95 90 24

---

## Plus d'infos sur [www.parc-alpilles.fr](http://www.parc-alpilles.fr)



*Arbre immortel au tronc noueux, l'olivier a trouvé dans les Alpilles un terroir unique dont les saveurs sont restituées dans ce jus de fruit que l'on nomme huile d'olive. L'itinéraire que nous avons composé débute à Mouriès, capitale française de l'oléiculture. Vous pouvez le suivre fidèlement, en sélectionnant au gré de votre parcours tout ou partie des moulins, producteurs ou oliverons qui le jalonnent. N'hésitez pas à en visiter plusieurs car, en ce qui concerne la culture de l'olivier, il y a autant de conseils passionnés que d'oléiculteurs ! Si malheureusement vous êtes pressé, vous pouvez également n'en faire qu'une partie, voire préférer en inverser le sens. Dans les Alpilles, tout est possible puisque tout est proche !*

---

**Ce guide est édité par le Parc naturel régional des Alpilles**

10-12 Av Notre Dame du Château, 13103 St-Etienne-du-Grès

T. 04 90 54 24 10 / F. 04 90 54 31 97

**Avec la participation de Bouches-du-Rhône Tourisme et des offices de tourisme et syndicats d'initiative des Alpilles**

---

