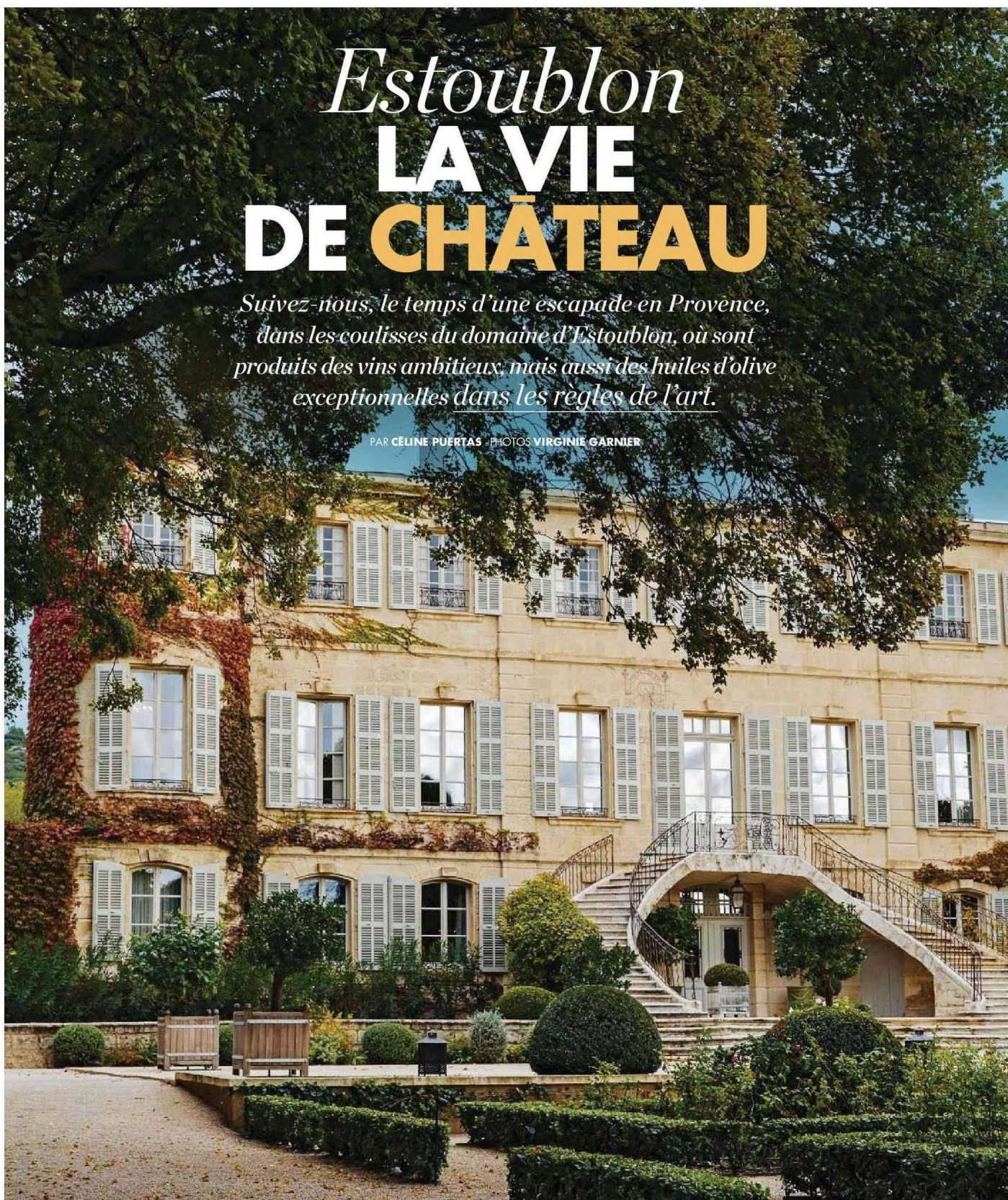


Estoublon **LA VIE DE CHÂTEAU**

*Suivez-nous, le temps d'une escapade en Provence,
dans les coulisses du domaine d'Estoublon, où sont
produits des vins ambitieux, mais aussi des huiles d'olive
exceptionnelles dans les règles de l'art.*

PAR CÉLINE PUERTAS PHOTOS VIRGINIE GARNIER





Emmanuel
De Oliveira
sur la terrasse
arborée de La
Table d'Estoublon.

Flash-back : nous sommes au mois de novembre et, dans le Sud-Est de la France, c'est la saison de la récolte des olives, les olivades. Car c'est bien à l'automne que ce petit fruit qui rime avec soleil et recettes estivales arrive à maturité. Au château d'Estoublon, différentes variétés d'oliviers poussent sur une centaine d'hectares. Au total, plus de 200 tonnes d'olives y sont récoltées chaque année – il en faut 6 ou 7 kg pour obtenir 1 litre d'huile. À l'image des cépages pour le vin, chaque fruit, et donc chaque huile monovariétale, possède ses spécificités propres : la Grossane est ronde et douce, avec des notes d'amande et d'herbe coupée, quand la Picholine, petite mais costaud, se révèle ardente et poivrée.

Au domaine d'Estoublon, fait assez rare pour être mentionné, le processus de fabrication se déroule sur place de A à Z. Moins de 24 heures après la récolte, les olives passent dans l'effeuilleuse et la laveuse. Vient alors la trituration, pendant laquelle le fruit entier, noyau compris, est broyé. La pâte d'olives ainsi obtenue est ensuite malaxée à 25 degrés pendant une trentaine de minutes : il s'agit de la fameuse extraction à froid. Puis la centrifugeuse achève de séparer l'eau et l'huile, dernière étape avant la mise en bouteille.

La Provence à la carte

L'huile d'olive et les vins (dont le prisé rosé Roseblood) ne sont pas les seuls trésors du domaine. La Table d'Estoublon, où le chef Emmanuel De Oliveira officie depuis janvier 2023, vaut également le détour. Dans son élégante salle voûtée, elle accueille toute l'année les gourmets du cru comme ceux de passage. Les inspirations provençales et les produits locaux sont bien sûr placés au centre de l'assiette.



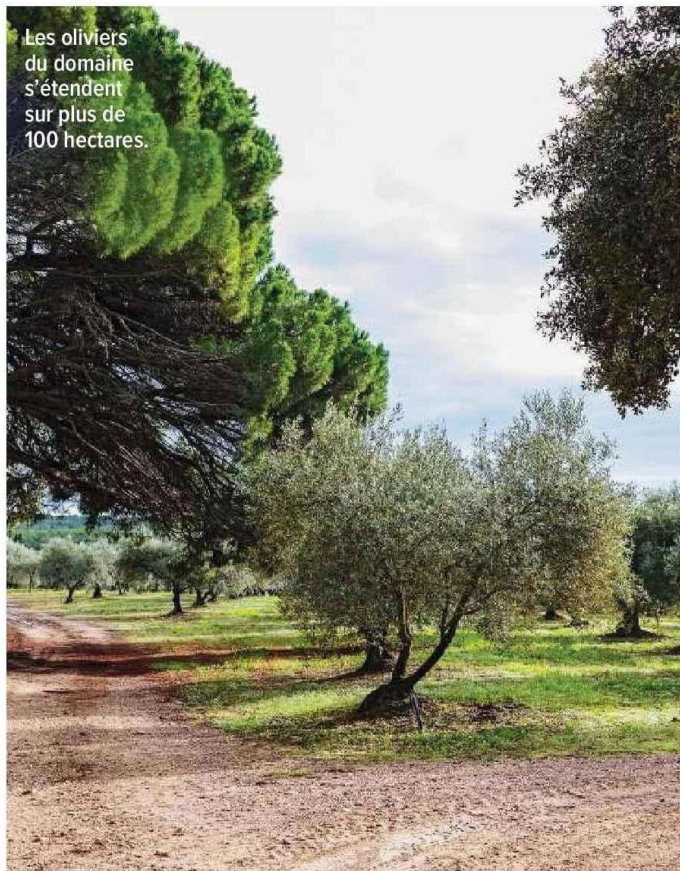
Le domaine
produit 5 huiles
monovariétales,
mais aussi
des assemblages
et des versions
parfumées à l'ail
ou à la truffe.



EN FICHE
RECETTE

ARTICHAUTS POIVRADE
EN BARIGOULE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Les oliviers du domaine s'étendent sur plus de 100 hectares.



EN FICHE
RECETTE

CEVICHE DE SAINT-JACQUES D'ERQUY



Au domaine d'Estoublon, le processus de fabrication se déroule sur place de A à Z.

Agneau des Alpilles, poissons de Méditerranée livrés chaque jour par un mareyeur indépendant..., sans oublier un potager attendant en permaculture : en hiver, 70 % des légumes utilisés en cuisine (fenouils, betteraves, panais...) ont poussé sur le domaine, et 40 % en été (poivrons, aubergines, tomates, etc.). C'est simple, jeter un rapide coup d'œil à la carte, c'est déjà entendre le chant des cigales : poulpe de roche grillé, artichauts à la barigoule, asperges blanches de Provence... Bien sûr, on trouve de l'huile d'olive dans toutes les recettes ! Originaire de Paris, Emmanuel De Oliveira a fait ses classes au Martinez et au Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, mais il a appris à en maîtriser toutes les subtilités à son arrivée au château. « Avec sa pointe d'amertume, la Bérugnette se marie très bien avec l'artichaut, raconte-t-il alors qu'un rayon de soleil d'hiver vient éclairer la terrasse. La Picholine, légèrement plus acide, est parfaite avec les tomates ou sur un

BEURRE D'HUILE D'OLIVE (à partager)

Préparation : 5 min ♦ Repos : 10 min ♦ Cuisson : 5 min

♦ 50 g d'huile d'olive ♦ 1 g de cire d'abeille comestible ♦ quelques petites pousses de basilic ♦ pain grillé

1. Faites chauffer l'huile d'olive et la cire d'abeille à 55 °C dans une casserole pendant 5 min environ sur feu doux, jusqu'à ce que la préparation soit fondue.

2. Versez le mélange dans de petits ramequins. Déposez les pousses de basilic dessus. Laissez refroidir à température ambiante, puis mettez au réfrigérateur pendant 10 min pour solidifier. Servez avec du pain grillé.

Eat LABEL SAISON



**PAVÉS DE LOUP VAPEUR,
ÉPINARDS SAUTÉS AUX
PIGNONS DE PIN** (2 pers.)

Préparation : 15 min ♦ Cuisson : 15 min

♦ 2 pavés de loup ♦ 100 g de pousses
d'épinards ♦ 5 g de pignons de pin torréfiés
♦ 10 g d'œufs de saumon ♦ huile d'olive
Picholine (ou autre)

1. Faites cuire les pavés de loup à la
vapeur à 90 °C pendant 13 min.

2. Lavez les épinards à l'eau claire.
Faites-les sauter 30 secondes avec
les pignons de pin torréfiés. Salez.

3. Répartissez la tombée d'épinards
au fond de chaque assiette. Recou-
vrez du loup cuit, arrosez d'huile
d'olive puis posez l'équivalent de
1 c. à café d'œufs de saumon avant
de servir.

🍷 *Languedoc, vin de France, Jeff Carrel,
Gazouillis 2022, rosé sec*

Le domaine possède son propre moulin. Toutes les étapes de production, comme ici l'effeuillage, se déroulent sur place.



Une olive ramassée trop verte donnera une huile plus amère, qui sera moins agréable en bouche.



poisson grillé. » Voici d'ailleurs quelques-uns de ses conseils pour l'utiliser dans les règles de l'art : « Ne pas conserver l'huile à côté d'une source de chaleur. La ranger dans un placard à l'abri de la lumière si la bouteille n'est pas opaque. Ne pas la chauffer à plus de 110 degrés car elle perd alors ses propriétés gustatives et antioxydantes. Le plus simple, c'est d'ailleurs de lui préférer l'huile de pépins de raisin pour les cuissons, et de garder l'olive pour l'assaisonnement et la touche finale d'un plat. » Ou comment terminer en beauté !

Domaine d'Estoublon, route de Maussane, 13990 Fontvieille (04 90 54 64 00). chateau-estoublon.com

MOUSSE AU CHOCOLAT GRAND CRU (4 pers.)

Préparation : 20 min ♦ Repos : 4 heures ♦ Cuisson : 5 min

♦ 150 g de crème fleurette ♦ 75 g de lait ♦ 180 g de chocolat noir à 70 % de cacao ♦ 75 g de chocolat au lait à 40 % de cacao ♦ 3 jaunes d'œufs ♦ 3 blancs d'œufs ♦ 20 g de sucre semoule ♦ huile d'olive Grossane (ou autre) ♦ grué de cacao

1. Dans une casserole, portez la crème et le lait à ébullition.
2. Hors du feu, versez sur les chocolats préalablement hachés, en amalgamant avec un fouet. Incorporez les jaunes d'œufs.
3. Montez les blancs d'œufs en neige avec le sucre au batteur électrique. Incorporez-les délicatement à la préparation chocolatée. La préparation doit être homogène. Laissez reposer 4 heures au frais.
4. Au moment de servir, dressez la mousse dans un bol, parsemez de grué de cacao et versez un filet d'huile d'olive.

🍷 *Sud-Ouest, Château Tour des Gendres, pétillant naturel 2022, effervescent.*