

Forbes

La vie de château avec 3 adresses de charme



Château d'Estoublon en Provence, Une ode à l'olive et l'huile d'olive

Au Château d'Estoublon, on traite l'olive avec beaucoup de respect. Ici elle est chouchoutée, on lui fait prendre des bains après l'avoir cueillie à maturité durant les Olivades et transformé en or liquide pour donner la fameuse huile d'olive d'Est



Houblon dans sa jolie bouteille cannelée.

Bon nombre de prix internationaux décrochés confirment sa qualité et ses goûts uniques car la collection comporte 7 huiles de variétés différentes.

Il est récolté 150 à 200 tonnes d'olives sur 100 hectares. Et ici, il y a un chef de culture, un caviste-moulinier, un directeur technique qui veillent à la bonne marche de la machine qui procède au processus entier d'extraction de l'huile pour obtenir 9% d'huile pour 91% de pâte après le broyage.

On apprend que la Picholine est pleine de Phénols, cet antioxydant précieux dans le fruit. Aujourd'hui c'est la Beruguettes qui est dans la machine.

Entre 15 et 20 personnes travaillent derrière le château qui se révèle devant la petite chapelle privée et au fond de l'allée d'arbres centenaires. Ce petit château datant du 18^{ème} siècle est typique de la région avec ses délicats entrelacs, son escalier double et arrondi sur la façade, est romantique en diable, affichant des proportions discrètes et élégantes. Tellement joli que la série Les Gens de Mogador à l'époque a été tournée ici. LovGroup l'a acquis en 2020 et a opéré une totale rénovation pour donner une maison privée charmante destinée à la location de la maison dans son intégralité pour des mariages, des anniversaires, des fêtes ou juste pour le plaisir.



A côté la table d'Estoublon abritée sous les voûtes de la salle habillée de pierres blondes décorée de tapis et meubles d'époque propose des produits frais, locaux, sourcés auprès des meilleurs producteurs agneau des Alpilles, cochon de Crau, poissons de Méditerranée, riz de Camargue, agrumes de Menton, légumes du potager et bien sûr les olives du Domaine accompagnés de fruits, d'herbes aromatiques et légumes cueillis et ramassés dans les 2500 mètres carrés potagers biologique.

Les grands classiques provençaux sont relevés de quelques notes exotiques : le ceviche du potager, marinade citron-gingembre, le poulet fermier rôti aux graines, frites de pois chiches et condiment olives vertes au safran arrosés de vins du domaine, accompagné de l'huile d'olive du domaine, l'étonnante plaque de coquillages aux herbes à partager. Délice.

Château d'Estoublon
Route de Maussane
13990 Fontvieille