

## A Maussane-les-Alpilles...

Cœur historique du vieux village de Maussane-les-Alpilles, dans la Vallée des Baux de Provence, la rue Charloun Rieu –du nom d'un poète et conteur de la langue provençale– passe à l'heure d'été et se prépare à accueillir les touristes et autres amateurs de saveurs provençales.

Représentative du savoir-faire oléicole de ce village typique qui produit chaque année pas moins de 400 000 litres d'huile d'olive, cette rue stratégique va mettre à l'honneur, pendant tout l'été, tant ses monuments d'époque que ses entreprises historiques qui ont su, à travers les générations, faire perdurer les traditions :

- le moulin à huile Jean-Marie Cornille datant du 17<sup>e</sup> siècle
- la conserverie provençale Jean MARTIN créée en 1920.

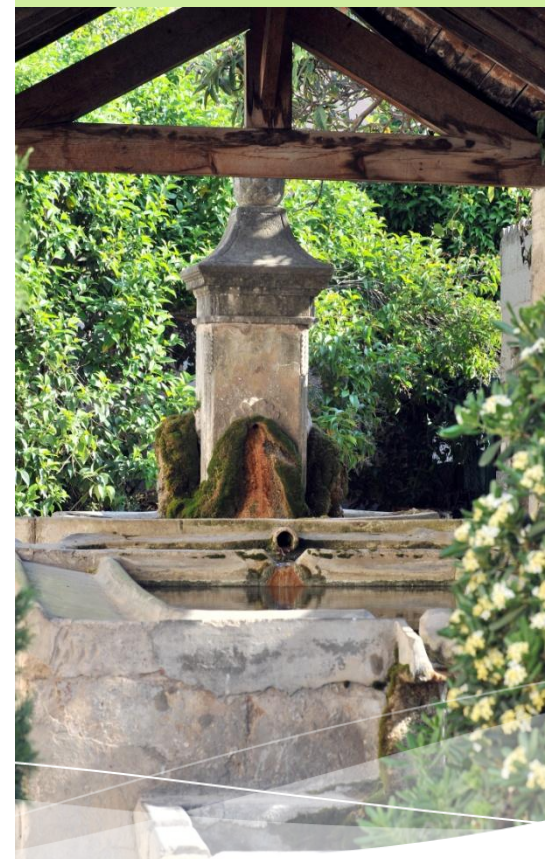


Pour faire partager leur amour de la Provence et leur savoir-faire, ces deux entreprises de la rue Charloun Rieu ouvriront exceptionnellement le dimanche entre 11h et 18h de juin à septembre et proposeront un programme d'animations tous les mardis et jeudis à 11h. L'occasion de découvrir les secrets de fabrication de l'huile d'olive, du confisage des olives ou encore de la cuisine provençale.

Et pour s'initier, des ateliers de cuisine sont proposés par Jean MARTIN le samedi matin.

## DOSSIER DE PRESSE

ETE 2011 : La rue Charloun Rieu s'anime et... se déguste !



Contact Presse :

Accès Presse 04.91.90.38.25

Anne Kramel (06 25 45 01 00)

Claire Fiori (06 25 45 87 57)



9, Rue Charloun Rieu  
13520 Maussane-Les-Alpilles  
Tél. : (33)4 90 54 34 63  
Site : [www.jeanmartin.fr](http://www.jeanmartin.fr)



### *Jean MARTIN, spécialiste des plats cuisinés provençaux depuis 1920*

D'abord confiserie d'olive, désormais spécialiste des plats cuisinés provençaux, **Jean MARTIN fait partie des plus vieilles entreprises de la Vallée des Baux de Provence**. Fidèle à son village et à sa région, l'entreprise – restée familiale depuis sa création en 1920 – a su conserver son esprit traditionnel provençal tout en modernisant ses outils de production.

Pour faire découvrir ses spécialités, **Jean MARTIN a transformé son ancienne confiserie d'olive** située dans le bas de **la rue Charloun Rieu en boutique typique de 240 m<sup>2</sup>**.

Un lieu idéal pour déguster l'un des **40 produits emblématiques de l'entreprise** (Riste d'aubergine, Ratatouille, Tapenade, Caviar d'aubergine, Pain de légumes, Soupe au pistou ... ), découvrir les tout derniers accessoires de cuisine ou encore une sélection de produits locaux (sel de Camargue, olives en chocolat, brandade de morue, vins ...).

La boutique accueille également, le samedi matin, **des cours de cuisine sous la houlette d'un chef**. Une manière conviviale de repartir, deux heures après, en connaissant toutes les astuces pour préparer un pain de courgettes aux noix de Saint Jacques, des muffins aux tomates confites et olives cassées ou encore une omelette aux petits légumes de Provence et confit d'oignons...

- ▶ Animation / dégustations tous les mardis et jeudis à 11 h 00
- ▶ Cours de cuisine les samedis de 10 h 00 à 12 h 00 sur réservation



MOULIN  
JEAN MARIE CORNILLE

22, Rue Charloun Rieu

13520 Maussane-Les-Alpilles

Tél. : (33)4 90 54 32 37

E-mail : [moulin.covb@free.fr](mailto:moulin.covb@free.fr)

Site : [www.moulin-cornille.com](http://www.moulin-cornille.com)



## *Moulin Jean-Marie Cornille : une production « à l'ancienne »*

Dans le respect des traditions ancestrales, le **Moulin Jean-Marie Cornille** -en hommage à celui qui l'a dynamisé-, **installé dans une authentique bâtisse du XVIIème siècle de la rue Charloun Rieu est un maillon reconnu du monde oléicole**. Grâce à une méthode « à l'ancienne », à base de meules, scourtins et presses, ses huiles d'olive AOC Vallée des Baux-de-Provence (provenant de l'assemblage de 5 variétés d'olives) sont extraites comme autrefois.

Elles se distinguent par la douceur sublime du fruité noir, révélant des notes d'olive noire, de cacao... ou par la fraîcheur du fruité vert, à l'ardence légère et aux arômes d'artichaut cru et d'herbe fraîche...

Cette coopérative oléicole est l'une des plus grandes de France (avec une moyenne de 850 tonnes d'olives triturées par an). Elle organise des **visites guidées du site**, teintées d'histoire et de tradition. Le Moulin Jean-Marie Cornille propose également une sélection de produits régionaux en boutique : objets en bois d'oliviers, confitures, cosmétiques, idées cadeaux.

- ▶ Visite guidée et dégustations tous les mardis et jeudis à 11 h 00
- ▶ Vidéo en français et anglais

# Un peu d'histoire : de Maussane à Charloun Rieu

## Charloun Rieu (1846 – 1924), « le chantre de la terre des Baux »

Poète et conteur de la langue provençale, **Charloun Rieu est l'emblème d'un sud chaleureux, de sa culture et de ses traditions.** Né au XIX<sup>e</sup>, dans une famille paysanne, l'artiste vécut une vie laborieuse dans les champs, consacrant le reste de son temps à la composition de chansons sur des airs populaires. Il repose, depuis 1924, dans le cimetière de son village natal, Le Paradou.



## *Maussane-les-Alpilles : Le « village aux mille fontaines »*

### **Des monuments témoins d'un passé de tradition**

L'exploitation de l'olive dans la vallée des Baux a été rendue possible grâce à la présence abondante... de l'eau ! **C'est ainsi que Maussane-les-Alpilles est dit le « village aux milles fontaines ».** La rue Charloun Rieu ne fait pas exception à la règle, en témoigne la première fontaine du village et le petit lavoir qui furent construits en 1810, sur l'ancienne placette du village, à l'époque point d'eau principal du quartier du vieux Maussane.

### **Maussane-les-Alpilles : la douceur de vivre au cœur de la Vallée des Baux-de-Provence**

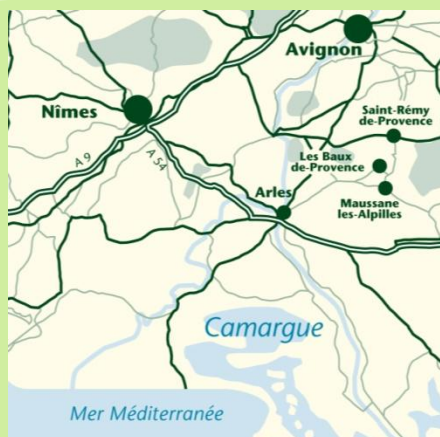
Niché au cœur de la vallée des Baux-de-Provence, à 4 km des Baux-de-Provence, 9 km d'Arles et 30 km d'Avignon, le village de Maussane-les-Alpilles est entouré par 2000 hectares d'oliveraies et représente, avec la commune voisine de Mouriès, le premier producteur d'huile d'olive AOC de France.

**Le village entier est rythmé par l'eau ; des aqueducs, lavoirs, fontaines ou puits, qui guident le promeneur jusqu'au centre et sa fontaine des Quatre Saisons.** On peut y observer des édifices comme la Via Aurélia, grande voie romaine bordant le village, les Trois Oratoires, dédiés aux Saints honorés en Provence : St Eloi, St Marc et St Roch, ou encore l'église de Sainte Croix, monument historique classé, datant de 1754.

En termes d'hébergement, Maussane-les-Alpilles propose un camping municipal 4\* les « Romarins », 6 hôtels, une dizaine de chambres d'hôtes et près de 50 gîtes et meublés de tourisme.



# Animations et ateliers de cuisine au menu



## Ateliers Jean MARTIN :

**les samedis 4, 11, 18 et 25 juin/ 9 et 23 juillet/ 6, 20 et 27 août**

Durée : 2 heures (10h00-12h00)

Participation : 20 euros par personne et par atelier

Accueil des participants : 10 personnes maximum

Visites guidées (Moulin Cornille), dégustations gratuites  
et animations autour des recettes et de leur histoire

**Tous les mardis et jeudis à 11 h**

Visite de groupes sur réservation - Parking voiture et bus gratuit

Du lundi après-midi au samedi :

Saison été : 9h30-12h30 / 14h30 – 18h30

**Ouverts le Dimanche de juin à septembre : 11h-18h**

### Jean MARTIN

9, Rue Charloun Rieu  
13520 Maussane-Les-Alpilles  
Tél. : (33)4 90 54 34 63  
E-mail: [boutique@jeanmartin.fr](mailto:boutique@jeanmartin.fr)  
Site : [www.jeanmartin.fr](http://www.jeanmartin.fr)

### Moulin Jean-Marie Cornille

22, Rue Charloun Rieu  
13520 Maussane-Les-Alpilles  
Tél. : (33)4 90 54 32 37  
E-mail : [moulin.covb@free.fr](mailto:moulin.covb@free.fr)  
Site : [www.moulin-cornille.com](http://www.moulin-cornille.com)

