

UNE PROVENCE INTERNATIONALE

Par Barbara Bosquet

Produits de Provence

Nos meilleurs ambassadeurs



Products from Provence. Our finest ambassadors



Provence en bouteille l'or vert signé Castelas

Au cœur des Alpilles, le Moulin Castelas incarne l'excellence oléicole provençale et son rayonnement international. Portées par un savoir-faire artisanal exigeant, extraction à froid, AOP Vallée des Baux-de-Provence, ses huiles séduisent les grandes tables étoilées comme les marchés étrangers en quête d'authenticité. Moulin Castelas cultive une signature aromatique d'une rare finesse, entre fruité vert et élégance herbacée. Héritiers d'un terroir pluriséculaire, Catherine et Jean-Benoît Hugues inscrivent leur maison dans une dynamique d'export maîtrisée, contribuant à hisser l'huile d'olive provençale au rang de produit gastronomique d'exception.

Provence in a bottle: Castelas' liquid gold.
In the heart of the Alpilles, Moulin Castelas represents the excellence of Provençal olive oil on the international stage. Crafted with demanding expertise, cold extraction, PDO Vallée des Baux-de-Provence, its oils appeal to Michelin-starred chefs and global markets seeking authenticity.

With a refined aromatic profile blending green fruit and herbal elegance, Catherine and Jean-Benoît Hugues continue a long-standing tradition while expanding exports, elevating Provençal olive oil to a premium gastronomic product.

L'anguille, trésor discret de l'étang de Berre

À Saint-Chamas, l'anguille retrouve ses lettres de noblesse. Chaque été, les Anguillades célèbrent ce poisson emblématique de l'étang de Berre, longtemps délaissé. Grillée, fumée ou en matelote, elle révèle toute la richesse d'un savoir-faire local. Au-delà de la fête, une véritable filière se structure autour de ce produit rare, dont une partie s'exporte, notamment en Italie. Entre tradition vivante et renouveau gastronomique, l'anguille incarne une Provence discrète, durable et résolument tournée vers l'avenir.

Eel, the hidden treasure of the Étang de Berre.
In Saint-Chamas, eel is reclaiming its prestige. Each summer, the Anguillades celebrate this

once-overlooked fish from the Étang de Berre. Grilled, smoked or prepared in matelote, it showcases local expertise. Beyond the festival, a dedicated sector is emerging, with part of the production exported, notably to Italy. Combining tradition and renewal, eel reflects a more discreet, sustainable and forward-looking Provence.

Chaque bouteille du Château Coussin raconte la Provence

Face à la Sainte-Victoire, le Château Coussin incarne l'âme intemporelle des vins de Provence. Ancré à Trets depuis huit générations, ce domaine familial accompagne avec élégance l'essor international du vignoble provençal en Europe du Nord, au Royaume-Uni, aux États-Unis, bien sûr, mais aussi en Europe de l'Est, dans les Caraïbes, en Asie et en Amérique du Sud. « À nos débuts, aucune bouteille ne partait vers les États-Unis ; aujourd'hui, ce marché représente 60 % de nos ventes », confie Annabelle Sumeire.

À l'image de cette trajectoire, la Provence a vu ses exportations bondir de 300 000 à près de 25 millions de bouteilles. Entre héritage et vision, le Château Coussin porte avec finesse le rayonnement d'un terroir d'exception.

Each bottle from Château Coussin tells the story of Provence.
Facing Sainte-Victoire, the estate embodies the timeless spirit of Provençal wines. Rooted in Trets for eight generations, this family domaine has elegantly followed the international rise of Provence wines, exporting across Northern Europe, the United Kingdom, the United States, as well as Eastern Europe, the Caribbean, Asia and South America. "When we started, none of our bottles went to the U.S.; today, it accounts for 60% of our sales," says Annabelle Sumeire. Reflecting this growth, Provence exports have surged from 300,000 to nearly 25 million bottles. Château Coussin exemplifies the global reach of an exceptional terroir.

