

Mardi 13 janvier 2026

L'huile d'olive du moulin Castelas devenue une référence

LES BAUX-DE-PROVENCE Depuis qu'Émilie est aux manettes, le domaine oléicole créé par ses parents Catherine et Jean-Benoît Hugues, continue de produire et cultiver les oliviers sur 110 hectares en AOP.

L'oléicultrice Émilie Hugues est à la tête du Moulin Castelas. Son huile en appellation d'origine contrôlée s'invite jusqu'au Palais de l'Élysée. Rencontre.

Tout d'abord, la récolte a-t-elle été bonne ?

Elle nous a rappelé que l'oléiculture reste un métier où l'on n'a jamais totalement la main. Pour nous elle a été correcte. De même dans toute la Vallée des Baux. Plusieurs facteurs entrent en jeu et la question reste ouverte. Il est probable que la recherche agronomique menée depuis plus de vingt-cinq ans par mon père et notre chef de culture Baptiste sur nos vergers, nos sols et nos pratiques culturales commence à porter ses fruits.

Pourquoi y a-t-il autant de différences entre l'huile cultivée dans les Alpilles et les autres ?

Nos huiles sont différentes parce qu'elles racontent un terroir, des arbres, des gestes. Parce qu'elles sont le fruit d'assemblages de variétés typiques. Comme les vins, ces assemblages de variétés apportent à nos millésimes complexité et longueur en bouche, mais ils offrent aussi une multitude de possibilités de cuvées. Nos huiles, issues exclusivement d'olives AOP, sont



Émilie est passionnée par l'olivier et son terroir, qu'elle souhaite remettre en avant. L'un des défis qu'elle veut relever en 2026. / PHOTO J.E.

le résultat d'une production locale, limitée et sans concession. Les olives de nos vergers sont récoltées à maturité optimale, traitées dans notre moulin dans les 12 heures pour préserver toute leur fraîcheur et leur complexité aromatique. "La Singulière" est d'ailleurs une cuvée spéciale, elle est issue d'une gossane très mûre aux arômes naturels de cassis et de pamplemousse. Ce sont des surprises que seule une agriculture patiente peut offrir

et un savoir historique peut accueillir et sublimer.

Racontez-nous la collaboration avec la maison d'édition Actes Sud d'Arles et le Palais de l'Élysée ?

Avec la première, le partenariat s'est noué lors du Wini Fest de Maastricht, avec Jean-Philippe Condene, au cours duquel est née l'idée de partager avec ce célèbre éditeur l'étiquette d'une cuvée spéciale. Inutile de dire que nous en avons

été infiniment flattés ! Quant à l'Élysée, il a fallu montrer une blanche et répondre à de nombreux critères. En 2024, la marque Élysée - Présidence de la République nous a fait confiance pour représenter l'huile d'olive française dans sa gamme d'épicerie fine. Deux de nos huiles d'olive AOP Vallée des Baux-de-Provence, le fruité vert vibrant et les olives mûres "Noir d'Olive" ont été retenues pour mettre en avant l'excellence

et la richesse de notre terroir. C'est une vraie collaboration et, ensemble, nous avons imaginé une huile d'olive évoquant les saveurs emblématiques de la Provence. En choisissant des huiles d'olive "Élysée x Moulin Castelas", les clients participent également à une démarche patrimoniale.

Quels sont vos projets et vos prochains défis ?

Je suis la génération du retour au terroir, de la reconversion aux sources. Celle qui assume son caractère provençal, qui aime ce paysage et veut en comprendre l'essence et les traditions. Si aujourd'hui je peux reprendre le flambeau, c'est grâce aux générations avant moi, mes grands-parents vignerons et arboriculteurs, mes parents, oliviers passionnés, qui m'ont transmis le respect de la terre, la patience et la passion du travail bien fait. Mon ambition c'est de laisser un domaine aussi beau que je l'ai trouvé et le parfaire. L'avenir du Castelas, je le vois solide, vivant, fidèle à ses racines... et tourné vers un développement respectueux, intelligent, à la hauteur de ce qui a été construit avant moi ! L'avenir du Castelas repose sur un équilibre délicat : avancer, innover, se développer, sans jamais oublier ce qui a été construit.

Jean ESPOSITO