

L'huile d'olive : la spécialité des frères du Barroux !

écrit par Côme Besse | 16 mars 2023





Les 3 huiles d'olive de l'abbaye du Barroux : la Reialo, la Joïo, et la Siavo © Divine Box

Allons à la rencontre de l'abbaye Sainte-Madeleine du Barroux, située au pied du Mont Ventoux dans le Vaucluse ! Cette abbaye bénédictine a été construite dans les années 70. Là-bas, en plus de chanter huit offices par jour, les frères travaillent de leurs mains. Le fruit de leur production ? Du vin, des biscuits, mais aussi et surtout des huiles d'olive monastiques ! De la cueillette à l'embouteillage en passant par le broyage, ils gèrent absolument toute la fabrication ! Épatant non ? Accrochez-vous bien, on vous emmène à la découverte de ce savoir-faire

Un processus de fabrication millimétré

Comme tous les produits monastiques, la fabrication de l'huile d'olive est un processus complexe que les moines ont à cœur de respecter scrupuleusement. De la récolte à la dégustation, en voici les principales étapes :

- Tout d'abord, il y a la culture et la récolte des olives, bien sûr ! Les moines mettent un point d'honneur à cultiver leurs oliviers selon les principes de l'agriculture raisonnée en utilisant le moins de produits chimiques possibles. La récolte, elle, est un travail communautaire, où une bonne partie de la communauté met la main à la pâte !
- Intervient alors une étape de nettoyage et de séparation des feuilles et des olives
- Ensuite, direction le moulin aux deux grosses meules de granit qui broie la chair et le pépin de l'olive ensemble
- Cette pâte passe ensuite dans différentes machines pour la malaxer et la décanter, dans le but de faire ressortir l'huile. La pâte, qui ne sert plus pour la fabrication de l'huile d'olive, est alors répandue dans les vignes des moines comme engrais naturel.
- Enfin, c'est l'étape du filtrage pour obtenir une huile d'olive bien propre et sans dépôt.

Et voilà le tour est joué, sans additifs ni produits chimiques. Cliquez [ici](#) pour en savoir plus sur la fabrication des [huiles d'olives du Barroux](#).



Des moines de l'abbaye Sainte-Madeleine du Barroux récoltent les olives à la main ! © Abbaye Sainte-Madeleine du Barroux

Un moulin traditionnel

Dans le paysage monastique, la culture des oliviers n'est pas rare : on la retrouve à l'abbaye du Barroux bien sûr, mais aussi à l'abbaye de Jouques, à l'abbaye de Castagniers ou encore à l'abbaye de Lérins. Mais la différence est que le Barroux est la seule qui possède son propre moulin pour broyer ses olives ! De plus, leur chouette aventure s'inscrit dans une tradition régionale, puisque le premier moulin à huile communal dans le village du Barroux date de la Révolution !

Les moines se servent ainsi de leur moulin pour assurer leur

propre activité, mais ils sont ravis de pouvoir également aider près de 500 oléiculteurs de la région ! Tous viennent à l'abbaye pour produire leur propre huile d'olive. Si les uns s'en servent pour leur consommation personnelle en apportant quelques kilos d'olives par an, d'autres l'utilisent pour leur activité professionnelle, en broyant parfois plusieurs tonnes d'olives par an !



Le moulin à huile des moines sert à broyer les olives pour obtenir une pâte homogène © Divine Box

Les trois huiles d'olive de l'abbaye du Barroux

Tout comme le vin qui possède des « bouquets » (propriétés olfactives), l'huile d'olive possède des « fruités ». Ainsi, les trois huiles d'olive produites par l'abbaye du Barroux ont des fruités très différents. Cela est dû à la variété de

l'olive et au mode de production.

Si vous êtes habitué à l'huile d'olive classique, vous ne manquerez pas de trouver votre bonheur avec l'[huile d'olive Reïalo](#) (bouteille verte). Les olives qui la composent sont jeunes, ce qui confère à l'huile des notes d'artichaut et d'herbes coupées. Elle devient alors l'alliée parfaite des pâtes et des salades ! Reïalo signifie « royale » en provençal, ce qui rappelle l'onction des rois dans la Bible.

Si vous appréciez la douceur, l'[huile d'olive Joïo](#) (bouteille rouge) est faite pour vous ! Issue d'olives mûres, on retrouve des notes d'amandes et de fruits rouges. Elle est parfaite pour accompagner des légumes cuisinés ! Son nom signifie « joie ☺ » en provençal, rappelant le lien biblique entre l'huile et la joie comme précisé dans le livre d'Isaïe, où on évoque « l'huile de joie » qui descend du Seigneur.

En revanche, si vous recherchez une huile avec plus de caractère, vous serez davantage séduit par l'[huile d'olive Siavo](#) (bouteille noire). Réalisée à partir d'olives confites, elle possède ainsi des notes de champignons, de céréales et parfois même de cacao. Bien corsée, vous pouvez l'utiliser aussi bien pour accompagner les pommes de terre que les viandes et les desserts !



Les trois huiles d'olive du Barroux et leurs belles bouteilles colorées ! © Divine Box

Les différents manières de profiter de l'huile d'olive

Une fois sortie du moulin, que font donc les moines du Barroux de leur huile d'olive ? Il y a plusieurs chemins !

D'abord, une partie est réservée à la consommation propre de l'abbaye. On recommande à tous les hommes lecteurs une petite retraite à l'abbaye : vous aurez sans doute la chance de déguster ces huiles pendant un déjeuner, soit à l'hôtellerie, soit carrément au réfectoire de la communauté si celle-ci vous y invite !

Ensuite, bien sûr, les moines mettent cette huile d'olive en bouteille, et la vendent ! N'oublions pas que c'est l'un des produits phares de l'abbaye de Barroux, et que les moines ont à cœur de vivre du fruit du travail de leurs mains. En effet, saint Benoît le recommandait déjà dans sa règle écrite en 529 : "ils sont vraiment moines quand ils vivent du travail de leurs mains, comme nos Pères et les Apôtres" (chapitre 48).

Enfin, une partie de la production de l'huile d'olive du Barroux sert comme ingrédient pour confectionner de bons savons provençaux : l'[abbaye Sainte-Madeleine du Barroux](#) en propose déjà sept (chèvrefeuille, miel, argile verte, fruits des bois, pamplemousse, verveine et lavandin), qui sont réalisés par un petit maître-savonnier local !



Une partie de la production d'huile d'olive de l'abbaye du Barroux est utilisée pour fabriquer des savons provençaux ©

Divine Box

Comment se procurer tous ces beaux produits ?

Bien sûr, l'idéal est de se rendre sur place, au magasin de l'abbaye Sainte-Madeleine du Barroux : 1201 chemin des Rabassières, 84330 Le Barroux. Si cela fait un peu loin pour vous, vous pouvez toujours retrouver l'ensemble des [produits de l'abbaye du Barroux](#) sur la boutique monastique en ligne de Divine Box !