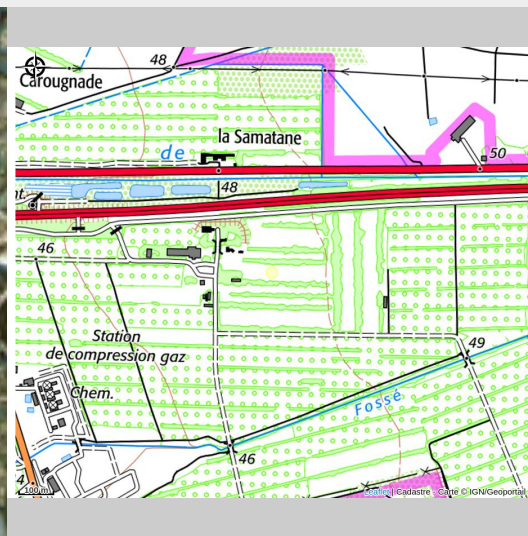


La Lieutenante

Saint-Martin-de-Crau



Crédit photo : (lalieutenante)

*Situé en plein coeur de la Provence,
nous déclinons les productions de notre
domaine familial en huile d'olive, olives
de table, tapenades, amandes salés ou
sucrés, nougats, calisson, pralines...*

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et
artisanat

Type : Alimentation locale

Label : Autres



Description

Un jeune oliveron, installé dans un cadre idyllique, la Vallée des Baux de Provence.

L'histoire commence en 1956 près d'Arles, au cœur de la Provence, sur la propriété familiale transmise depuis deux siècles. Suite à un gel dévastateur détruisant la quasi-totalité des oliviers de la région, mon grand-père, Jean Bélorgey, désireux de maintenir les traditions, décide de recéper les oliviers et d'en planter de nouveaux.

En 1963, il rachète avec quelques amis et voisins un moulin pour transformer les olives en huile et préparer des olives de bouche. A partir de 1992, mon père Marc Bélorgey poursuit le développement de l'oliveraie familiale et participe au plan de relance de l'oléiculture française. L'oléiculture française doit alors trouver un nouvel essor pour se développer.

En 2002, les circonstances de la vie me conduisent à reprendre la direction du domaine bien plus tôt que prévu. Ingénieur de formation, en poste dans une banque au Luxembourg, je partage alors mon temps entre mon métier dans la finance et la gestion de l'exploitation familiale.

L'année suivante, après une longue réflexion, je décide de retrouver mes racines, ma grand-mère paternelle est Arlésienne, et de m'installer sur le domaine pour m'y consacrer pleinement. Tout petit déjà, je passais mes journées de vacances à monter sur les tracteurs, à grimper dans les oliviers pour chercher les cigales, à reconnaître les différentes variétés d'olives avec mon grand-père, à les cueillir à la Toussaint.

Une nouvelle vie débute alors...

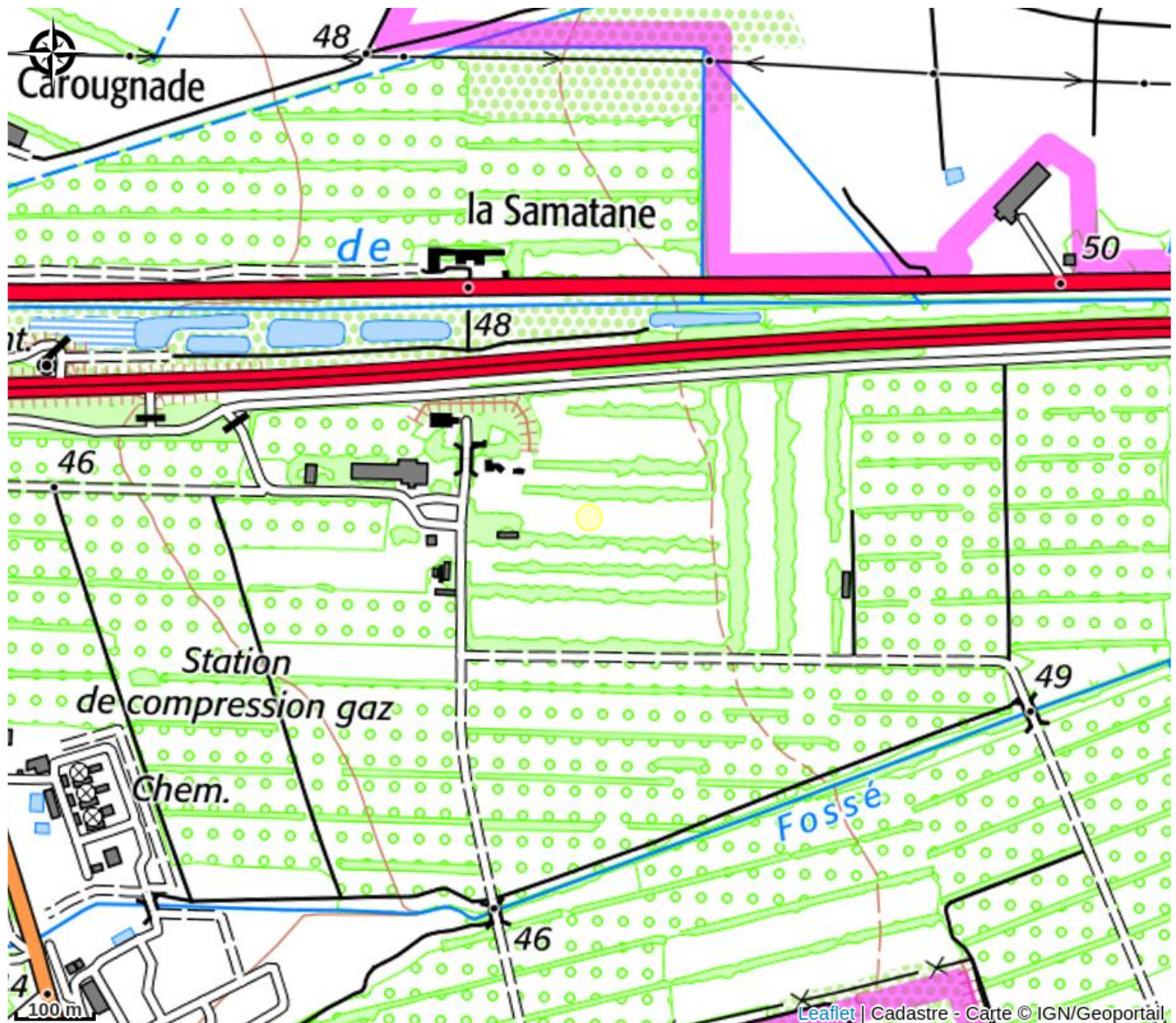
J'apprends avec passion et humilité un savoir-faire unique. Ainsi chaque année, au mois de novembre, l'huile d'olive est immédiatement extraite à froid des olives, uniquement par des moyens mécaniques. Un « sitôt cueillies, sitôt pressées » qui en fait un véritable nectar, pur jus de fruit frais sans additif ni conservateur. Comme nous le disons avec enthousiasme : « l'huile d'olive « la lieutenante » est un produit naturel, alliant plaisir et santé ».

L'année 2010 marque un tournant. Épaulé par mon épouse Virginie, je décide de franchir une nouvelle étape et de devenir « oliveron ». Dorénavant, l'huile d'olive portera le nom du domaine « la lieutenante ». Dès la première année, une médaille d'Or et une médaille d'Argent obtenues au Concours Général Agricole de Paris, viennent récompenser cette nouvelle orientation. Depuis, d'autres médailles sont venues récompenser un savoir-faire et un travail de tous les instants.

Conforté dans mon choix, je poursuis mon aventure oléicole en n'oubliant jamais que « l'olivier rend au centuple les soins qu'on lui apporte ».

Laurent Bélorgey, Oliveron

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année du lundi au samedi.

Du lundi au vendredi de 9h à 19h

Le samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 19h.

Tarifs:

Accès libre.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces, Carte bancaire/crédit, Paiement en ligne

Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété, Accès autocar, Boutique, Visites gratuites, Visites guidées, Boutique en ligne, Click & Collect

Fiche mise à jour par Communauté d'agglomération Arles Crau Camargue Montagnette (ACCM) le 12/09/2025

Contact

Route du vallon

13310 Saint-Martin-de-Crau

Tél. 04 90 47 12 46

info@lieutenante.fr

<https://www.lalieutenante.fr>