

Moulin du
CALANQUET
SAINT-RÉMY DE PROVENCE



Producteur de Nature
depuis 5 générations

Moulin du
CALANQUET
SAINT-RÉMY DE PROVENCE

ANNE & GILLES BRUN

Huile d'Olive de Saint-Rémy
et produits gastronomiques

Vieux chemin d'Arles - 13210 Saint-Rémy de Provence - France
Tél. : +33 (0)4 32 60 09 50 - Fax : +33 (0)4 32 60 09 80
Email : contact@moulinducalanquet.fr - www.moulinducalanquet.fr



Certification Haute Valeur Environnementale

Le Moulin du Calanquet, à Saint-Rémy de Provence, a obtenu la certification Haute Valeur Environnementale pour son engagement et les moyens mis en œuvre dans le cadre de sa production arboricole et oléicole en vue d'actions visant à réduire son impact et à protéger l'environnement dans lequel il se trouve.

Cela a nécessité beaucoup de travail et la mise en place de nombreuses actions pour atteindre les objectifs qualitatifs que s'est fixé le Moulin. Le but est de mettre en place une véritable agriculture raisonnée visant à travailler dans le cadre du respect environnemental afin de maintenir un haut niveau de qualité pour notre production d'huile d'olive.

C'est en mettant en place ces actions que nous vous garantissons un produit respectueux de l'environnement et surtout offrant les qualités gustatives et olfactives que vous retrouverez dans vos assiettes. Un produit sain dans un environnement sain pour le plaisir de vos papilles et pour le respect de votre santé.

Sommaire

Présentation du Moulin du Calanquet

Introduction of the Mill 4

La fabrication de l'huile d'olive

The production of olive oil 6

Notre unité de production

Our production unit 8

Les huiles d'olive du Moulin du Calanquet

The olive oils of the Mill 10

Découvrez nos huiles Cuisson'Live et nos huiles aromatisées

Our cooking and aromatical olive oils 13

Nos condiments

The condiments of the Mill 15

Nos préparations culinaires

Culinary preparations of the Mill 16

Les olives du Moulin du Calanquet

The olives of the Mill 18

Le Moulin du Calanquet et la gastronomie

The Moulin du Calanquet and gastronomy 20

Nos confitures

Jams of the Mill 24



Producteur de Nature
depuis 5 générations



Un domaine oléicole
certifié Haute Valeur Environnementale



Crée en 2000 par Anne et Gilles Brun à Saint-Rémy de Provence, le Moulin du Calanquet a relancé sur sa commune l'activité oléicole qui s'était éteinte depuis plus de 40 ans et dispose désormais de 20 000 oliviers. Cinq générations dans le milieu agricole, l'attachement au terroir, le respect des valeurs familiales et des traditions et un dynamisme incroyable sont les fondations mêmes de l'entreprise.

Nous produisons des huiles d'olive pures et naturelles de qualité vierge extra, extraites à froid au goût très marqué fruité vert. Notre spécificité est de proposer 5 huiles mono variétales issues des variétés traditionnelles des Alpilles mais aussi un assemblage, toutes sont réalisées à partir d'olives issues de la culture raisonnée.

Le Moulin du Calanquet fabrique également une large gamme de produits gastronomiques réalisés avec des matières premières naturelles et de qualité : tapenades, biscuits apéritifs, ratatouille, confitures, etc.

Founded in 2000 by Anne and Gilles Brun in Saint-Rémy de Provence, the Moulin du Calanquet has re-launched oil production in the village after a gap of over 40 years. We have now 20 000 olive trees. The enterprise is founded on five generation in the world of agriculture, an attachment to local area, respect for family values and traditions and an incredible dynamism.

We produce pure, natural, extra virgin and cold pressed olive oils with a green taste. Our specificity is to offer 5 single variety olive oils from the five traditional varieties of the Alpilles as well as a blend, all of them are extracted with olives from sustainable farming.

The Moulin du Calanquet prepares a wide range of gastronomic products made up with natural and high quality raw materials such as tapenades, ratatouille, jams, etc.

Nos récompenses Awards



2020 2010
2019 2009
2016 2005
2015 2002
2014
2012



2020 2003
2014
2013
2011
2005
2004



2017 2003
2013
2012
2010
2009
2004



5 variétés d'olives
sur 80 hectares d'oliviers au cœur des Alpilles

Des outils ...



Notre moulin est reconnu pour son expertise oléicole et son engagement à produire des huiles d'olive de haute qualité.

Chaque étape du processus de fabrication est minutieusement maîtrisée, depuis la récolte des olives, jusqu'à l'extraction à froid de nos huiles d'olive vierge extra.

Ce procédé préserve les saveurs authentiques et les qualités nutritionnelles de chaque variété d'olives.

Nos produits sont ensuite commercialisés au national et à l'international auprès de restaurateurs, d'épicerie fines et de distributeurs.

L'art de l'oléiculture provençale

Grâce à notre savoir-faire acquis depuis la création du moulin en 2000, nous avons réussi à élaborer des huiles d'olive vierge extra au goût raffiné, adaptées aux besoins des particuliers et des professionnels en quête de produits d'exception.

Chaque bouteille reflète le travail d'une production artisanale respectueuse des traditions provençales et de la certification Haute Valeur Environnementale que nous avons mis en place au sein de notre moulin.

Our mill is renowned for its expertise in olive oil production and its commitment to delivering high-quality olive oils.

Each step of the production process is carefully controlled, from the harvesting of the olives to the cold extraction of our extra virgin olive oils.

This method preserves the authentic flavors and nutritional qualities of each olive variety.

Our products are then marketed both nationally and internationally to restaurateurs, fine grocers, and distributors.

The Art of Provençal Olive Cultivation

Thanks to the expertise we have gained since the establishment of the mill in 2000, we have successfully crafted extra virgin olive oils with a refined taste, tailored to the needs of individuals and professionals seeking exceptional products.

Each bottle reflects the craftsmanship of an artisanal production that respects Provençal traditions and the High Environmental Value certification that we have implemented at our mill.

... un savoir-faire.

Une unité de production...



... moderne.



L'entreprise dispose aujourd'hui d'une unité de production, de transformation et de conditionnements performante.

Notre chaîne de production à la pointe de la technologie nous garantit une qualité optimale.

Nos différents outils de production nous permettent une maîtrise totale de nos fabrications et répondent à une démarche HACCP.

Nos produits sont ensuite commercialisés au national et à l'international auprès de restaurateurs, d'épicerie fines et de distributeurs.

Qualité, innovation et professionnalisme

Notre force réside dans l'adaptation de différentes solutions entre elles.

L'entreprise s'adapte à ses différents marchés en termes de recettes, conditionnements, étiquetage pour une satisfaction totale du marché et de nos clients.

Vous imaginez, nous réalisons ...

Vous souhaitez faire réaliser des produits à votre marque avec vos recettes, nous vous guidons à chaque étape de la réalisation de votre projet.

The production, transformation and the conditioning tools we are using are very efficient

Our leading-edge technology production unit guarantee an optimum conservation of aromas.

Our various production tools allow us a total control of our products and meet the HACCP approach.

All our products are sold nationally and internationally to restaurants, delicatessens and distributors.

Quality, innovation and professionalism

Our strenght : our adaptability to different solutions.

We adapt our products in terms of recipies, conditioning, labeling in order to satisfy the targeted market and our customers.

You imagine... we realise ...

You want to offer a new range of products on a private labeling, we will help you at every step of the project.



Découvrez nos huiles d'olive ...

Huile de Grossane :

Cette variété d'olive donne une huile sans amertume ni ardeur aux arômes caractéristiques de pamplemousse et de tomate. Cette huile reste longue en bouche et onctueuse.

Huile de Salonenque :

Cette huile a de bons arômes de végétaux (herbes fraîchement coupées) et de pomme verte.

Huile de Verdale des Bouches du Rhône :

Cette olive donne une huile au fruité léger, herbacé et d'une finesse subtile et très harmonieuse.

Huile d'Aglandau :

Huile caractérisée par une ardeur moyenne à intense, et un fruité marqué par des arômes d'artichaut cru.

Huile de Picholine :

De grande intensité, cette huile développe des arômes très originaux et très typiques de prune et de fruits exotiques.

Cuvée Tradition :

D'un fruité exceptionnel regroupant les cinq variétés traditionnelles, cette huile dégage un complexe aromatique puissant.

Oil from the variety Grossane:

This variety has no bitterness or pepperiness; its characteristic grapefruit and tomato aromas remain long and smooth on the palate.

Oil from the variety Salonenque:

This oil has aromas of plants (freshly cut herbs) and green apples.

Oil from the variety Verdale des Bouches du Rhône:

This variety has a light, fruity, herbaceous quality and is subtle and harmonious.

Oil from the variety Aglandau:

Aglandau oil is characterised by a medium to intense pepperiness and a fruitiness strongly marked by raw artichoke aromas.

Oil from the variety Picholine:

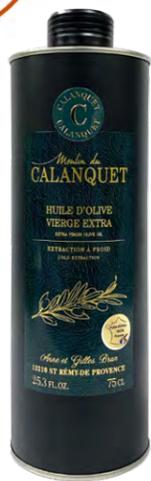
Picholine oil is highly intense and it develops very original, typical plum and tropical fruit aromas.

Mix of the 5 traditional varieties «Cuvée Tradition»:

The single-variety oils are blended to make our "cuvée", giving an oil with outstanding fruitiness and complex aromas.



25 cl



75 cl



50 cl



75 cl



5 L



3 L

Huile d'Olive
100%
France

Une histoire ...



... un terroir.

Des huiles ...



... pour vos préparations.

Découvrez Cuisson'Live : nos huiles de cuisson

Discover Cuisson'Live : our cooking oils



Huile de Cuisson Cuisson'Live
20% huile d'olive
80% huile de colza

Cooking oil Cuisson'Live
20% olive oil
80% rapeseed oil



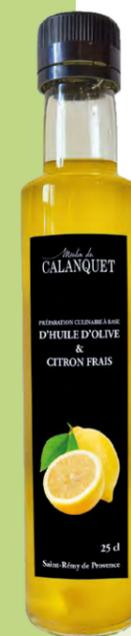
Huile de banqueting Cuisson'Live
50% huile d'olive
50% huile de colza

Banqueting oil Cuisson'Live
50% olive oil
50% rapeseed oil

Découvrez nos huiles aromatisées ...

Huiles d'olive aromatisées 25 cl
Basilic frais infusé, citron frais, piment.

Aromatic olive oils: Fresh infused basil, fresh lemon, chili pepper.



Huiles aromatisées :

Nos huiles aromatisées sont réalisées à partir d'huile d'olive réunissant les 5 variétés traditionnelles des Alpilles, d'arômes naturels et pour un visuel nous avons ajouté des copeaux de basilic, de citron ou de piment.

Aromatical olive oils:

Our aromatical oils are realised with our olive oil from the 5 traditional varieties from the Alpilles, natural aromas and for a better understanding of the products we have added basil, lemon or pepper.

Le goût ...

Découvrez nos condiments ...

Our condiments

Les nouveautés

 Carotte Butternut Curry
90 g
Carrot Butternut Curry

 Pois chiche Butternut
90 g
Butternut Chickpea

 Petit pois Menthe
90 g
Mint Peas

 Olivade noire au pistou
280 g

 Olivade verte au pistou
280 g

Gamme professionnelle
1,5 kg

Professional Range
1,5 kg

 OLIVADE VERTE AU PISTOU
Ref: 234259
POIDS NET: 1,5 kg

 OLIVADE NOIRE AU PISTOU
Ref: 123258
POIDS NET: 1,5 kg

 PÂTE D'OLIVE NOIRE
Ref: 123257
POIDS NET: 1,500kg

 Délice d'asperge aux morilles
35 g et 90 g
Asparagus spread with morels

 Pâte d'olive noire
35 g et 90 g
Black olive spread

 Pâte d'olive verte
35 g et 90 g
Green olive spread

 Olivade noire au pistou
35 g, 90 g et 280 g
Black olive tapenade without anchovies

 Olivade verte au pistou
35 g, 90 g et 280 g
Green olive tapenade without anchovies

 Poêlée de poivrons
35 g et 90 g
Sautéed red pepper spread

 Délice de tomate
35 g et 90 g
Tomato supreme

 Crème d'artichauts
35 g et 90 g
Artichoke spread

 Caviar d'aubergine
35 g et 90 g
Eggplant caviar

 Pistou Provençal
35 g et 90 g
Provençal Pesto



... avant tout.

Découvrez nos préparations culinaires ...

Our culinary preparations



Sauce tomate provençale
580 g et 300 g
Provencal tomato sauce



Ratatouille Provençale
580 g et 300 g
Provencal Ratatouille



Gaspacho
580 g et 300 g
Gazpacho



Gamme professionnelle Professional Range



Suprême de tomate
Tomato sauce
1,6 kg



Tomates confites
500 g
Tomatoes braised



Suprême de tomate / Tomato sauce
220 g et 35 g



Sauce Pizza
2,8 kg
Pizza Sauce



Sauce tomate provençale
2,8 kg
Provencal tomato sauce



Ratatouille Provençale
2,8 kg
Provencal Ratatouille



Découvrez les olives du Moulin ...

Gamme professionnelle Professional Range 1 kg et 5 kg



Picholines nature
Picholines olives nature



Olives noires nature Grossane
Black olives



Seau de 5 kg



... Discover our French olives

- Olives vertes Aglandau aux herbes de Provence
- Olives noires Grossane aux herbes de Provence
- Olives vertes Aglandau au Pistou
- Olives noires Grossane au Pistou
- Picholines nature
- Olives noires nature Grossane
- Picholines menthe basilic - citron
- Picholines au fenouil
- Picholines pimentées
- Olives noires pimentées
- Olives vertes échalote et thym

175 g	1 kg	5 kg
●	●	●
●	●	●
●	●	●
●	●	●
●	●	●
●	●	●
●	●	●
●	●	●
●	●	●
●	●	●
●	●	●

- Green olives with mixed herbs*
- Black olives with mixed herbs*
- Green olives with Pesto*
- Black olives with Pesto*
- Picholines olives nature*
- Black olives*
- Picholines olives mint-basil-lemon*
- Picholines olives with fennel*
- Spicy Picholines olives*
- Spicy Black olives*
- Green olives shallots and thyme*

175 g	1 kg	5 kg
●	●	●
●	●	●
●	●	●
●	●	●
●	●	●
●	●	●
●	●	●
●	●	●
●	●	●
●	●	●
●	●	●

aux herbes de Provence *with mixed herbs*



Olives vertes Aglandau
Green olives



Olives noires Grossane
Black olives



Picholines nature
Picholines olives nature



Olives noires nature Grossane
Black olives



Picholines pimentées
Spicy Picholines olives



Olives noires pimentées
Spicy Black olives

Gamme 175 g

au Pistou *with Pesto*



Olives vertes Aglandau
Green olives



Olives noires Grossane
Black olives



Picholines menthe basilic - citron
Picholines olives mint-basil-lemon



Picholines au fenouil
Picholines olives with fennel

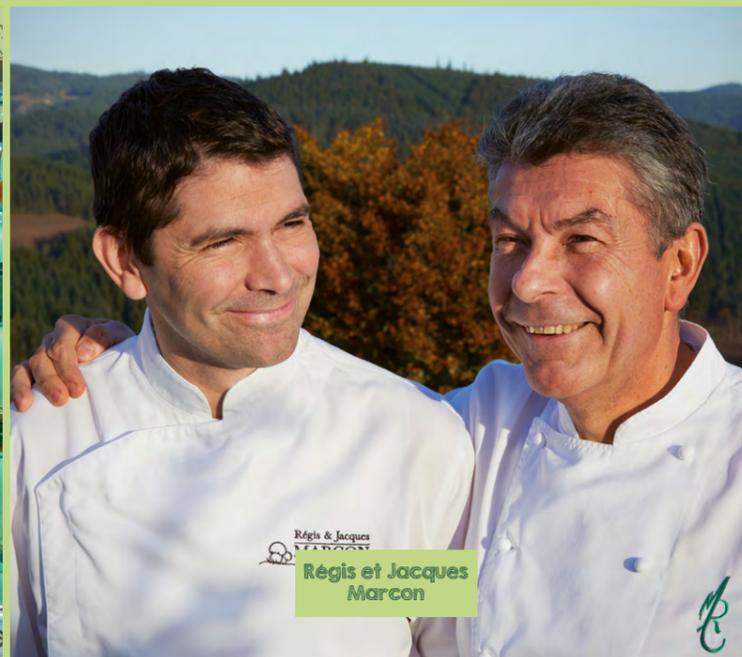


Olives vertes échalote et thym
Green olives shallots and thyme





Moulin du
CALANQUET
SAINT-RÉMY DE PROVENCE
et la
Gastronomie



Une belle et grande aventure avec les Chefs

Moulin du
CALANQUET

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Date limite : voir sous le pot

Découvrez nos confitures ...

Gamme 220 g



Olive gingembre
Olive Ginger

Fraise menthe
Strawberry Mint

Myrtille
Blueberry

Cerise vinaigre balsamique
Cherry Balsamic Vinegar

Mûre cassis
Blackberry Blackcurrant

Melon basilic
Melon Basil

Orange éclats de cacao
Orange Cocoa pieces

Abricot vanille
Apricot Vanilla

Poire verveine
Pear Verbena

Kiwi amande
Kiwi Almond

Figue pain d'épice
Fig Gingerbread

Marron whisky
Chesnut Whisky

Citron olive gingembre
Lemon Olive Ginger

Ananas mangue rhum
Pineapple Mango Rhum

Pêche de vigne romarin
Vine peach Rosemary

Framboise lavande
Raspberry Lavender

Réalisées en partenariat avec Dominique Gauthier
Chef de l'hôtel Beau-Rivage à Genève

	40 g	220 g	350 g
Olive gingembre		●	
Fraise menthe	●	●	●
Figue pain d'épice	●	●	●
Orange éclats de cacao	●	●	●
Abricot vanille	●	●	●
Myrtille	●	●	●
Cerise vinaigre balsamique	●	●	●
Citron olive gingembre	●	●	●
Marron whisky		●	●
Ananas mangue rhum	●	●	●
Mûre Cassis	●	●	●
Melon Basilic	●	●	●
Poire Verveine	●	●	●
Pêche de vigne Romarin	●	●	●
Framboise Lavande	●	●	●
Kiwi Amande	●	●	●



Gamme 350 g

... Discover our jams

Made with Dominique Gauthier
Chef of the Hotel Beau-Rivage in Geneva

	40 g	220 g	350 g
Olive Ginger		●	
Strawberry Mint	●	●	●
Fig Gingerbread	●	●	●
Orange Cocoa pieces	●	●	●
Apricot Vanilla	●	●	●
Blueberry	●	●	●
Cherry Balsamic Vinegar	●	●	●
Lemon Olive Ginger	●	●	●
Chesnut Whisky		●	●
Pineapple Mango Rhum	●	●	●
Blackberry Blackcurrant	●	●	●
Melon Basil	●	●	●
Pear Verbena	●	●	●
Vine peach Rosemary	●	●	●
Raspberry Lavender	●	●	●
Kiwi Almond	●	●	●



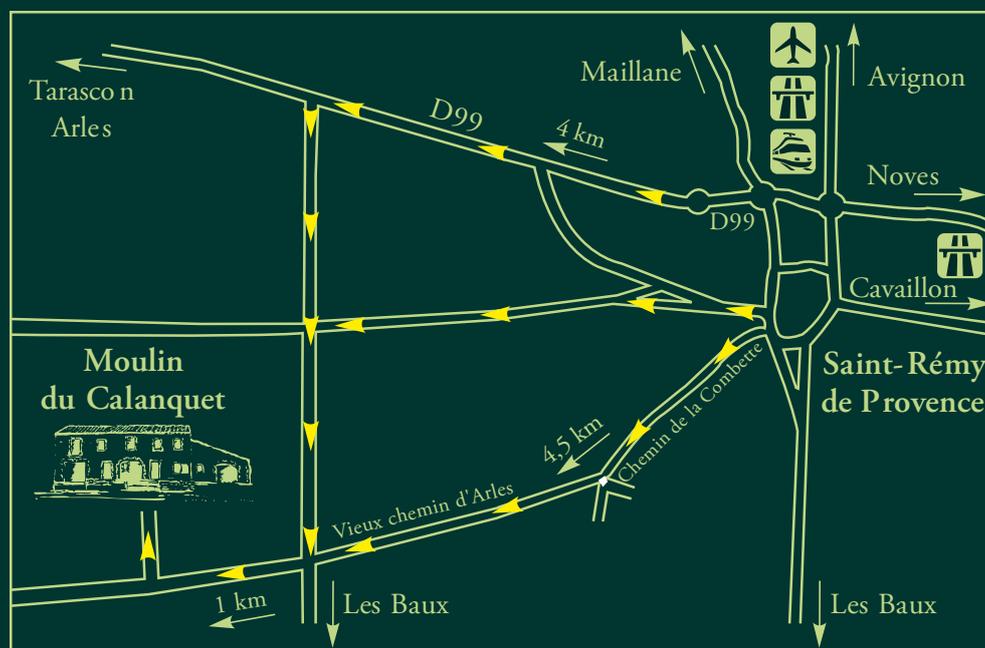
Gamme 40 g

Moulin du
CALANQUET
SAINT-RÉMY DE PROVENCE



Découvrez plus d'informations sur :
www.moulinducalanquet.fr





SARL GILANE

Moulin à huile du Calanquet

3206, Vieux Chemin d'Arles

13210 Saint-Rémy de Provence (France)

Tél. : +33 (0)4 32 60 09 50

Fax : +33 (0)4 32 60 09 80

Email : contact@moulinducalanquet.fr

Site : www.moulinducalanquet.fr

Coordonnées GPS

latitude : 43.784164

longitude : 4.780619