

■■■ **Domaine Salvator**
Végétale, bon équilibre entre l'amertume et le fruit, grande finesse, beaucoup de goût. Une huile d'olive très élégante.

Hameau de Dabisse
04 190 Les Mées
04 92 34 00 45

10,50 € les 50 cl
Moulin du Lubéron
Bien faite, fraîche, arômes de banane et d'artichaut cru. Texture onctueuse. Très agréable.

Quartier Le Moulin
Ancienne route de Forcalquier
04 310 Volx
04 92 73 22 82

19 € le litre
Oliveraie du Petit-Saint-Jean
Parfumée, herbe fraîche, fine. Bon équilibre entre le fruit, l'ardence et l'amertume.

Josiane et Gérard
Terrasson
180, chemin de Poulason
Couteron
13 100 Aix-en-Provence
04 42 92 21 19

17 € le litre
Et aussi...
Annick et André Michel Breger
Arômes harmonieux de banane et d'artichaut cru. Fine. Bonne ardeur sans trop d'amertume.

Moulin de Gouvan
6, rue Marius-Debout
04 300 Forcalquier
06 81 69 38 05

19 € le litre
Serge Amoureux
Arômes de banane, d'artichaut cru, amertume et ardeur présentes de façon équilibrée.

Le Clos de Portales
04 100 Manosque
04 92 87 56 84 (sur RV)

15,50 € le litre
Bruno Payan
Notes de banane et d'artichaut cru. Ardeur, amertume présente en finale.

Les Plaines du Chemin d'Oraison
04 210 Valensole
06 82 08 25 67

11 € les 75 cl
Aglandau n° 1
Très végétale, herbe fraîchement coupée, peu agressive, sans trop d'amertume. En vente au Domaine de la Blaque. Route de la Bastide-des-Jourdans
04 860 Pierrevert
04 92 72 39 71

AOOC Huile d'olive de Nice

La grâce de Nice

L'appellation s'étend sur une centaine de communes, dispersées entre le pays grassois et le pays mentonnais. A Nice, on dit qu'on pleure l'huile d'olive ! Il n'y en a effectivement pas assez. Car, même si les producteurs sont très nombreux, ils produisent une très petite quantité d'huile. En fait, ils préfèrent fabriquer de la pâte d'olives (notamment pour la tapenade) et des olives de table, beaucoup plus rentables... L'huile d'olive de Nice est composée d'une seule variété : le caillietier, qui lui donne beaucoup de douceur et de subtilité. Elle a des arômes très équilibrés, très harmonieux, à la fois frais et bien fruités. On sent l'amande, la fleur, le genêt, parfois la pomme et la noisette. C'est une huile sensuelle, féminine, émouvante et délicate comme de la dentelle. Elle plaît beaucoup, et tout de suite. Sa douceur la rend facilement accessible. Il faut en attendant éviter de l'utiliser sur des plats très épicés, robotisés ou rustiques. Elle est faite pour des mets très fins, comme les poissons blancs, les coquilles Saint-Jacques, les crustacés et tous les légumes, qu'ils soient en salade, en ratatouille, farcis ou cuits à la vapeur. Elle peut s'utiliser aussi nappée sur du fromage frais ou sur des desserts, comme une salade de fraises ou d'oranges, ainsi qu'un sorbet à l'orgeat ou une glace à la vanille... ■ E. C.-V.

Sélection Huiles d'olive 2010/2011 Nice

Fruité mûr

NOS PRÉFÉRÉES
Huilerie Sainte-Anne
(voir portrait)
Arômes d'olive mûre, de genêt et de biscuit aux amandes. Fruité mûr avec beaucoup de finesse et d'élégance. Très équilibrée.
Alexandre Hembise
138, route de Draguignan
06130 Grasse
04 93 70 21 42
22 € le litre
Soffiotti & Fils
Goût d'amande très fin, bien présent, de l'attaque à la finale en bouche. Une huile

tout en subtilité.
Le Col-Saint-Jean
06380 Sospel
04 93 04 08 81
10 € les 50 cl
Champssoleil
Végétale et délicate. Arôme de pomme verte et d'amande. Parfumée, agréable.
2, chemin de Sembola
06340 La Trinité
04 93 54 02 98
13,90 € les 50 cl
La Clémantine
Beaucoup de parfum, arôme floral, genêt, pêche. Bonne onctuosité. Fruité mûr délicat.
413, chemin des Sausses
06640 Saint-Jeannet
06 07 01 15 10
15 € les 50 cl
Domaine de Vinceline
Fruité mûr avec des notes végétales, à la fois vives, légères



Alexandre Hembise

« Je suis originaire du pays niçois, et j'ai toujours été passionné par le goût et les bons produits, comme l'huile d'olive. J'ai une formation de cuisinier, j'ai même tenu un restaurant dans le cap Corse. En 2006, j'ai appris que le propriétaire de l'Huilerie Sainte-Anne voulait prendre sa retraite et cherchait à vendre. J'ai toujours aimé ce vieux moulin si emblématique de Grasse, alors je l'ai racheté et je l'ai entièrement rénové. C'est un pari fou, un énorme investissement. Je me suis lourdement endetté, j'ai plusieurs crédits sur le dos, je redoute toujours le 15 du mois, quand mon compte est prélevé... Heureusement, je vends bien mon huile d'olive. J'ai même le privilège de fournir le restaurant gastronomique La Bastide Saint-Antoine, très réputé dans la région. Mais j'ai toujours la psychose de la faillite. Alors j'essaie de me calmer, de me poser, de me raisonner. Et je me dis que ce vieux moulin tourne depuis trois cents ans et qu'il n'y a pas de raison qu'il s'arrête du jour au lendemain... » ■ E. C.-V.

et élégantes. Petite ardeur en finale.
305, chemin du Saquier
06200 Nice
06 60 81 85 20 (sur RV)
16 € le litre
Olivia des Fons Bourdouos
Fruité mûr aux notes végétales avec beaucoup de richesse dans les arômes. Douceur et équilibre.
Françoise Camatte et David Rose
16, boulevard Courmes
06530 Saint-Cézaire-sur-Siagne
04 93 60 29 59
16 € les 75 cl
L'Olivade
Goût d'olive mûr bien présent, huile à la fois douce, gourmande et ronde. Bien typée.
Julien Rastan
06830 Gillette
04 93 08 54 48
16 € le litre

Moulin à huile Roger Guido & Fils
Arôme d'olive mûre, agréable, onctueuse, bien typée. Bonne persistance en finale.
06440 Les Borgheas-Peillon
04 93 91 24 40
11 € les 50 cl
L'Orangerie
Arôme de genêt, d'abricot et de fruits confits. Goût d'amande en finale. Subtile et harmonieuse.
Gérard et Virginie Ferry
21, chemin de Blumenthal
06130 Grasse
04 93 70 00 78
18 € les 75 cl
Moulin d'Opio
Goût d'olive mûre très agréable, un peu noisette aussi. Typée, ronde et onctueuse.

Moulins de la Brague
2, route de Châteauneuf
06650 Opio
04 93 77 23 03
12,50 € les 50 cl
Olivens
Goût de vanille, de poire également. Huile parfumée, douce, avec beaucoup de délicatesse.
Earl Easy
902, route de la Roquette
06670 Levens
04 93 79 77 77 (sur RV)
12,50 € les 75 cl
La Campagne du Virat
Notes végétales en attaque, puis arôme d'olive mûre et de noisette. Légère ardeur et de la finesse.
Claude Martin
38, rue des Orangers
06530 Spéracèdes
06 10 18 22 08
11 € les 50 cl ■■■