



## Saveurs d'été



**Les pures d'un seul fruit**  
Olive, avocat... Elles exhalent les parfums de leur fruit de prédilection.

### 1 INTENSE ET SOYEUSE

Produite en Californie, elle est extraite par double centrifugation de la pulpe fraîche des avocats Hass. Beau mariage avec crabe, crevettes, salades vertes.  
■ Huile d'Avocat La Tourangelles 6 € le bidon de 25 cl. Épicerie fines, Auchan, Leclerc et site.

### 2 DE NAVETTE, TRÈS FINE

Issue des graines d'une plante rustique proche du colza, elle bénéficie d'un traitement délicat comme toutes les huiles de cette huilerie haute couture. Ses arômes grillés plaisent aux crudités et fromages frais.  
■ Huile de navette, 6,50 € la bouteille de 25 cl. Huilerie beaujolaise. Épicerie fines et sur le site.

### 3 D'OLIVES PROVENÇALES

Leçon de dégustation pour explorer les fruités vert, mûr et noir de neuf huiles d'olive de Provence, issues d'olives locales pressées par neuf moulins différents. Un jeu aromatique pour satisfaire tous les goûts.  
■ 48 € le coffret de 9 bidons de 10 cl. Première Pression Provence, sur le site.

# Huiles &

Un simple trait d'huile ou de vinaigre aux saveurs originales rehausse aussitôt toutes nos recettes estivales.

## Les belles étrangères

Ces "pure olive" nous viennent de tout le pourtour méditerranéen.

### 1 TUNISIENNE TRADITIONNELLE

Elle puise son originalité dans l'olive saharienne originaire du Sahel. Pressée à la meule de pierre, décantée et non filtrée, cette huile fine et aromatique relève l'artichaut, les tomates et la graine de couscous.  
■ Huile d'olive des Moulins Mahjoub, 15 € la bouteille d'1 l. Sur le site Le comptoir de Tunisie.

### 2 GRAND CRU TURC

Obtenu avec les olives d'Ayvalik récoltées près des côtes anatoliennes, cette huile rare, intense, possède des touches d'amande et d'herbe fraîche. Elle s'entend à merveille avec les viandes blanches, les salades vertes et même certaines pâtisseries orientales.  
■ Huile d'olive du Levant, 14 € la bouteille de 50 cl. Sur le site.

### 3 TOSCANE BIO

Issue de trois variétés d'olives pressées sur le lieu de récolte, elle dévoile une agréable saveur fruitée et ardente. On l'utilise à froid sur des légumes, des poissons pochés ou grillés, sur des pâtes fraîches ou sur une mozzarella.  
■ Tenuta La Novella, 19 € la bouteille de 50 cl. Sur le site.



## Les huiles

Pure olive, issues d'assemblages judicieux ou agréablement parfumées, elles ont chacune leur personnalité.

## Les originales

Elles sont enrichies de fines herbes, d'aromates ou même d'agrumes.



### 1 PARFUM LOINTAIN

Les arômes du combava, citron vert réunionnais, et de l'huile d'olive jouent en quelques gouttes la carte exotique sur des moules, des crevettes poêlées, dans un bouillon, un rougail ou des samossas.  
■ Huile et combavas, 7,70 € le flacon de 6 cl. Olivier Roellinger. Site Les maisons de Bricourt.

### 2 BELLE PROVENÇALE

Un mariage bio bien équilibré, composé de 70 % d'huile de tournesol, de 30 % d'huile d'olive et d'extrait naturel de basilic. Elle parfume en douceur vinaigrette, taboulé, caviar d'aubergine, soupe au pistou ou encore petits farcis provençaux.  
■ Huile au basilic bio, Emile Noël, 3,90 € le flacon de 25 cl. Magasins bio et sur le site.

### 3 FRAÎCHEUR D'AGRUME

Cette huile d'olive est fabriquée en Andalousie et enrichie aux extraits naturels de pamplemousse. Elle allie la douceur de l'olive Hojiblanca à la fraîcheur acidulée du fruit pour réveiller une marinade de poisson, une remoulade de radis, une salade de crustacés ou de fenouil.  
■ Huile d'olive au pamplemousse, 5,50 € le bidon de 15 cl. Terre Exotique. Épicerie fines et sur le site.

### 4 CHARME PIQUANT

Cette huile d'olive limpide judicieusement relevée d'extrait d'ail et de piment, et enrichie de tomates séchées émincées, possède tous les atouts aromatiques pour assaisonner les pizzas, pans-bagnats et risottos.  
■ Huile d'olive ail, piment, tomates séchées. À la table de Mathilde, 5,10 € les 25 cl. Épicerie fines et site.

# vinaigres

## les "top models"

### Les fruités

Éléments aromatiques, les fruits apportent une touche de douceur.

#### 1 À LA TOMATE

Obtenu à partir du jus réduit de tomates italiennes et soumis à une double fermentation, ce vinaigre exprime le meilleur des saveurs du fruit. Ses arômes de tomate séchée plaisent aux salades et aux légumes grillés.

■ Vinaigre de tomate Mutti, 4 € la bout. de 50 cl. GMS.

#### 2 À LA GRENADE

Au Japon, on le boit à la cuillère comme remède de santé. Ce vinaigre de grenade est produit à Kyoto par la famille Ilo, spécialiste du vinaigre de riz et de fruit. Quelques gouttes suffisent pour réveiller une simple omelette, aciduler une salade de légumes ou de fruits.

■ Vinaigre de grenade, 10 € le flacon de 12 cl. Sur le site Issé Work Shop.

#### 3 À LA FRAMBOISE

Fournisseur des chefs, l'huilerie fait du sur mesure en huile et en vinaigre. Ils sont tous exceptionnels et naturels, à commencer par le vinaigre de framboise, issu de pur jus de framboise. Doux et fruité, il relève les crudités, les fruits rouges ou un melon.

■ Vinaigre de framboise, 9,80 € la bout. de 25 cl. Huilerie beaujolaise. Épicerie fines et sur le site.

#### 4 À LA MANGUE

Mélange de vinaigre de cristal, de pulpe de mangue et de sirop de sucre. Sur une salade exotique et pour déglacer la cuisson d'un poulet ou d'un rôti de porc.

■ Vinaigre à la pulpe de mangue Le Temps des Mets, 7 € la bout. de 20 cl. Épicerie fines et sur le site.



## Les vinaigres

De vin, de fruits, enrichi de pulpe ou agrémenté d'arôme de fleur, le vinaigre sort de l'ordinaire et se la joue diva !

### Les aromatisés

Épices, fleurs et aromates font des mariages joliment relevés avec le vinaigre.

#### 1 FLORAL TRADITIONNEL

Élaboré à partir de vins blancs du Val de Loire, enrichi d'un concentré de coquelicots, un vinaigre acidulé. Convient à une salade de betterave et au déglacage de crustacés.

■ Vinaigre d'Orléans, Martin Pouret, 8 € les 25 cl. Épicerie fines et sur le site.

#### 2 MERVEILLE ÉPICÉE

Ce vinaigre de Banuyls est parfumé d'épices qui diffusent leurs arômes sans le toucher. Il est excellent pour tonifier une vinaigrette ou déglacer un foie de veau.

■ Vinaigre Vermeil, La Guinelle, 9 € la bout. de 50 cl. Épicerie fines, cavistes et sur le site Le vinaigre.

#### 3 FRUITÉ PIMENTÉ

Texture onctueuse et saveurs complexes pour ce mélange de vinaigre d'alcool, pulpe de tomate et de poivron, assaisonné de sucre, oignon et piment d'Espelette. Pour déglacer les sauces de viandes blanches.

■ Vinaigre aux poivrons et aux piments d'Espelette, À la table de Mathilde, 4,90 € les 25 cl. Épicerie fines et site.



### Les purs

C'est la qualité du vin qui fait toute la richesse de ces vinaigres.

#### 1 GRAND CLASSIQUE

Issu de vins de dégorgement des grandes maisons de Champagne, après trois ans en cave, il vieillit un an en fût de chêne. Se plaît avec beurre blanc et vinaigrettes chic.

■ Vinaigre de Reims, 2,70 € les 25 cl. Épicerie fines, traiteurs, site Le vinaigre.

#### 2 LE TOP DU VINAIGRE

Fabriqués avec du vin jaune, après six ans en fûts, deux à trois ans de cave puis filtration, il devient ce vinaigre aux arômes de noix et de curry. Parfait dans une mayonnaise, un poulet au vinaigre.

■ Vinaigre de vin jaune, 8 € les 25 cl. Épicerie fines et site.

#### 3 MONOCÉPAGE

Ce vinaigre traditionnel vieilli deux mois en fût de chêne résulte de l'association de vin rouge merlot et de moût de raisin concentré. Son caractère affirmé personnalise la classique vinaigrette.

■ Vinaigre de merlot, Parfum des Oliviers 5,40 € la bouteille de 25 cl. Boucheries, fromageries, épicerie fines et site.

