

# Côte d'Azur

French Riviera



**Sur les chemins  
de l'Olivier**

## L'Olivier et la Côte d'Azur

---

La Côte d'Azur est souvent attachée à une image de fleurs et de senteurs. Champs de roses, de jasmin, forêts de mimosa, allées d'eucalyptus et restanques d'oliviers sont parfois même des éléments identitaires des Alpes-Maritimes.

Outre les aspects d'ornement et de préservation des sites, ces plantations sont également des exploitations agricoles au poids économique de plus en plus important sur le Département.

L'histoire du territoire méditerranéen en général, a été attachée à la culture des oliviers et aujourd'hui fait l'objet de nombreuses attentions tant par les exploitants, que par les organismes de tourisme, dans le cadre du développement de l'art de vivre et la découverte de métiers ancestraux qui se transmettent de génération en génération.

L'occasion, pour tous, de découvrir ces moulins dans de nombreux villages mais également ces histoires d'hommes et de femmes, de familles qui ont la passion de leur métier.

C'est tout autant la chance de goûter les meilleurs produits du terroir dont certains ont le très prisé signe de qualité AOC, grâce aux produits dérivés de l'olive à déguster dans les exploitations, bien-sûr, mais également chez soi ou dans les restaurants et parfois même les plus prestigieux.

L'olivier est un arbre éternel, mythique et nourricier...

Il a modelé les paysages, insufflé les traditions, le goût et l'art de vivre... de siècles en siècles...

## L'Olivier...

---

- Ordre botanique : Ligustrale.
- Famille : Oléacées.
- Nom scientifique de l'olivier cultivé : *Olea Europea Sativa*.
  
- Nombre de variétés sur le pourtour méditerranéen : plus de 400.

- L'origine de l'olivier sur le pourtour méditerranéen : au moins 20 000 ans.

L'olivier est un arbre typiquement méditerranéen, il supporte parfaitement des sécheresses prolongées mais craint les froids trop vifs et l'humidité stagnante. Il a besoin d'un ensoleillement prolongé et les fortes chaleurs de l'été ne lui font pas peur. Néanmoins, un hiver marqué lui est nécessaire pour induire la production de fleurs et donc d'olives.

- Signe de qualité AOC « Olive de Nice » et « Huile d'olives de Nice ».

Des produits de la région sont régulièrement récompensés au Salon de l'Agriculture de Paris, au Concours Général.

- L'olivier le Calletier : l'olive de Nice

C'est la principale variété des Alpes-Maritimes. Elle représente près de 95% des oliviers cultivés. C'est un arbre de très grand développement (jusqu'à 8-10 m de hauteur).

- Récolte : de novembre à mars.

## L'Olivier, un arbre singulier

---

On dit que l'olivier est immortel. Il peut vivre jusqu'à 1000 ans et, si à cet âge canonique on le coupe, il produira immédiatement un rejet qui vivra lui aussi des centaines d'années.

De 1 à 7 ans, ce sera un juvénile qui ne produira pas d'olive.

De 7 à 35 ans, il commencera à produire tout en poursuivant sa croissance.

De 35 à 150 ans, il est en pleine maturité et sa production sera très abondante.

Au delà de 150 ans, son tronc commencera à se creuser, il perdra une partie de son écorce et sa production déclinera.



## L'oléiculture dans les Alpes-Maritimes – Quelques chiffres...

L'Olivier est apparu dans le pays niçois il y a deux millénaires. Jusqu'à la moitié du XXème siècle il a largement disputé la première place au blé, à la figue et à la vigne, régnant en maître sur une économie agropastorale. Chaque village possédait ses moulins et produisait une huile d'excellente qualité.

Aujourd'hui, les Alpes-Maritimes comptent 163 communes dont 104 sur lesquelles on trouve des oliviers.

Il s'agit à 80% d'une oléiculture du moyen-pays.

Les oliviers sont présents jusqu'à 700 mètres d'altitude mais il y a un risque élevé de gel à partir de 450 mètres.

### **Variétés : pour 90% du Cailletier**

*(Source : Recensement Agricole 2000)*

322 712 oliviers ont été déclarés en 1996 (400 000 estimés en production) sur à peu près 13 000 parcelles et 6800 propriétés (dont 2200 ont plus de 50 arbres, et environ 1000 ont plus de 100 arbres) sur environ 3000 hectares.

- Trois types de vergers :

- Traditionnel : arbres de 8 à 10 mètres de haut (Breil-sur-Roya).  
Densités de 100 à 208 arbres par hectare.

- Rénové depuis les années 70 : Taille sévère de régénération (entre 76 et 85).  
Environ 150 000 arbres concernés. Densités de 100 à 280 arbres par hectare.

- Nouvelles plantations depuis les années 80 : densité de 250 à 416 arbres par hectare. 2000 producteurs en moyenne aux moulins chaque année

- Cinq zones des Alpes-Maritimes oléicoles :

- Région de Nice : 115 775 oliviers

- Région de Grasse : 95 875 oliviers

- Région de Menton : 58 852 oliviers

- Les Hautes Vallées : 34 908 oliviers

- Région de Vence : 16 028 oliviers

- Région de Puget-Théniers : 2000 oliviers

La production AOC regroupe 120 exploitants sur les Alpes-Maritimes.  
2 000 producteurs passent par les 25 moulins actifs du Département.

Production moyenne : 2 000 tonnes d'olives par an.

### **Production :**

Huile d'olive : 350 tonnes par an

Olive de Table : 350 à 400 tonnes par an

Pâte d'olive : environ 50 tonnes par an (si les récoltes ne sont pas attaquées)

## Les produits

---

### Une olive entre mer et montagne

**L'AOC Olive de Nice rayonne sur un terroir de 99 communes en coteaux et collines, du Pays Grassois au Pays Mentonnais, de la mer à la montagne.**

Plus de 2000 oléiculteurs contribuent à l'entretien de l'espace et à la qualité des paysages en terrasses des Alpes-Maritimes.

Née de ce terroir, d'un climat exceptionnel et du savoir-faire des producteurs, l'AOC Olive de Nice marque la reconnaissance de la qualité et de la typicité de ses produits.

### Une AOC, trois produits

L'olive de Nice est le fruit de la variété « cailletier », cultivée sur les coteaux des Alpes-Maritimes. A partir de ce petit fruit plein de soleil, les producteurs élaborent une huile vierge et une olive au naturel. En mariant ces deux produits authentiques, ils ont créé une spécialité, la pâte d'olive.

## **Huile d'olive**

---



L'huile d'olive de Nice, pur jus de fruit, est obtenue uniquement à partir d'olives de la variété Cailletier. La récolte qui peut s'étaler sur le terroir de l'AOC de la mi-novembre, selon les années, à la fin avril, influe sur les arômes de l'huile étant donné les différences de maturité des olives.

Les huiles de première partie de saison développent des arômes d'amande fraîche parfois d'artichaut cru ou de feuille avec une bonne longueur en bouche. Dans ces huiles qui peuvent être assez complexes, le dégustateur y percevra des arômes secondaires citronnés, d'anis ou de pâte d'amande. Une bonne ardeur avec parfois une légère amertume sont parfois perceptibles.

Avec une maturité plus avancée, les huiles ont des arômes principaux de noisette avec des notes de foin sec ou de pomme mûre. L'ardeur est moins marquée, sans jamais d'amertume.

## Olive de table

---



Les olives sont préparées au naturel (pour l'AOC Olive de Nice : uniquement eau et sel marin). Cette préparation permet de désamériser lentement les olives pour les rendre consommables, tout en préservant une grande qualité aromatique. Ces arômes peuvent rappeler le vieux Bordeaux, ou le cuir. La chair reste ferme, craquante et se détache bien du noyau.

La peau de l'olive est lisse avec des couleurs nuancées allant du jaune jusqu'au noir violacé en passant par le brun.

Connue bien au-delà de son aire de production, l'olive de Nice est reconnue comme une des meilleures variétés d'olive de table pour la qualité de son fruité original.

### **La pâte d'olive de Nice**

---

La pâte d'olive est obtenue en broyant des olives de Nice ayant subi un minimum de six mois de salaison. En préalable au broyage, les olives sont dessalées et réssuyées. Afin d'homogénéiser la pâte, on rajoute jusqu'à 7% d'huile d'olive de Nice AOC.

Cette subtile alliance confère à la pâte d'olive une grande originalité à ce produit, véritable reflet du terroir des Alpes-Maritimes. Ce caviar Niçois a les arômes de ses olives et le velouté de son huile.

## La récolte

---



Il existe trois techniques de récolte : cueillir les olives à la main, gauler l'olivier pour faire tomber les olives dans des filets tendus sur le sol ou ramasser les fruits par terre.

Dans notre Moyen-Pays, les terrains se couvrent, au moment de la récolte, de filets posés largement sous chaque olivier.

Traditionnellement, la récolte s'effectue dans notre région par gaulage au moyen de longues gaules de noisetier ou de châtaignier ou encore peigne de récolte. Etant donné la taille des arbres, il est impossible de cueillir les fruits à la main comme on le fait parfois en Provence.

Les oléiculteurs trient ensuite leur récolte afin de ne conserver que les olives.



# Les Moulins

---

## Le moulin traditionnel à la « Gênoise »

Le broyage et malaxage :

La première façon de broyer les olives inventée par l'homme est encore très employée aujourd'hui dans notre région. **C'est le broyage entre deux pierres.** Une meule de pierre dure, de plus ou moins grande taille, tourne dans une cuve également en pierre. C'est le système gênois. Il existe encore beaucoup de moulins entraînés par l'eau.

Les meules sont décentrées par rapport à l'axe de rotation. En fait, en dérapant sur le fond des cuves, elles ne font pas que broyer les olives, elles malaxent la pâte afin de faire éclater les vacuoles qui sont les cellules de graisse de la pulpe. C'est un système très doux pour les olives où les risques de surchauffe sont inexistantes.

Une fois qu'on a obtenu une pâte fine et onctueuse, il faut bien séparer les liquides, huile et eau, des fibres végétales de la pulpe et ligneuses du noyau.

La cuve est remplie d'eau afin que l'huile qui n'est déjà plus emprisonnée dans les cellules de la pulpe puisse se séparer et venir surnager à la surface de l'eau. De même, la pulpe et la peau qui contiennent encore une bonne proportion d'huile, se sépareront des noyaux broyés qui resteront au fond de la cuve.

La pulpe et l'huile peuvent alors être récupérées au moyen d'une sorte de poêle percée de trous et équipée d'un long manche. Le moulinier laissera le maximum d'eau s'écouler par les trous avant de verser l'huile et la pulpe dans un bac. L'huile libre sera récupérée immédiatement au moyen d'une autre poêle, sans trou cette fois-ci, qu'on fait courir à la surface du bac.

La presse :

Il faut maintenant récupérer l'huile encore contenue dans la pâte. Pour ce faire, on n'a rien inventé de mieux que la presse. Dans les vieux moulins à la « gênoise », on remplit de cette pâte des sortes de paniers, plats et ronds comme un béret basque, les "scourtins". Ils sont empilés sous une presse en bois à vis sans fin. Bien souvent c'est la force des bras qui sert de force motrice. Lorsque la force des muscles ne suffit plus, il est possible de fixer une corde au levier afin de le tirer au moyen d'un cabestan. On arrose les scourtins d'eau chaude pour favoriser l'extraction de l'huile.

Le moulin à la gênoise produit une huile très douce car la plus grande partie des phénols qui donnent le fruité et le goût, sont dilués dans l'eau qu'on utilise pour fluidifier la pâte et faire surnager l'huile.

C'est un moulin qui, malgré sa vétusté, a un rendement tout à fait acceptable et bien souvent comparable aux moulins modernes. Ses seuls inconvénients sont une manipulation plus importante et un temps de trituration plus long.





## Les moulins modernes

Aujourd'hui, les moulins modernes respectent toujours les deux principes énoncés plus haut : le broyage/malaxage des olives et la séparation de l'huile et des fibres végétales.

Quel que soit le procédé de séparation utilisé, les premières étapes sont les mêmes. La première, qui n'est pas faite dans tous les moulins, est d'enlever les feuilles et brindilles qui seraient restées au milieu des olives. Généralement, un ventilateur aspire l'air au-dessus d'une trémie et le rejette, avec tout ce qui a pu être aspiré, à l'extérieur du bâtiment.

Il faut ensuite laver les olives.

Cette opération est recommandée pour éviter tout risque sanitaire et garantir une qualité maximum à l'huile d'olive. Elle est obligatoire pour l'AOC "Olive de Nice".

Les olives sont brassées dans un courant continu d'eau claire.

Les fruits, avec leur noyau, sont ensuite broyés et réduits en pâte.

Il existe là plusieurs méthodes. Les broyeur à marteau qui broient les olives entre une série de masses métalliques en mouvement et une surface fixe. Cette méthode demande à être maîtrisée soigneusement par le moulinier pour ne pas échauffer la pâte.

Une autre méthode plus douce consiste, comme expliqué plus haut pour les moulins traditionnels, à écraser les olives au moyen de roues en pierre tournant dans une cuve en inox.

La pâte obtenue par broyage est ensuite malaxée un certain temps afin de permettre à l'huile de s'extraire des cellules végétales écrasées. Par un phénomène physique, bien utile ici, les molécules d'huile sont attirées entre elles et finissent par se désolidariser complètement des cellules végétales.

La cuve dans laquelle se fait le malaxage est à double paroi. Dans l'interstice, circule un courant d'eau tiède qui maintient la pâte à 25 degrés environ, ceci afin de favoriser la séparation.

Une température supérieure à 28 degrés est interdite si on veut produire de l'huile vierge extra.

Une température dépassant les 27 degrés dans la fabrication oblige un étiquetage « **extraite à froid** » et en dessous de cette température : « **Première pression à froid** ».

Le terme « Vierge Extra » est utilisé pour définir la qualité de l'huile, en fonction de son taux d'acidité. En effet, la limite pour une vierge extra est de 0.8%, au-dessus, on parle de vierge.

Il s'agit ensuite de séparer l'huile des fibres végétales et des noyaux dans laquelle elle baigne.

C'est là que les procédés utilisés auront le plus d'impact sur le goût de l'huile. Nous avons déjà vu, dans le procédé traditionnel "à la génoise", que le fait de diluer la pâte à l'eau va donner une huile douce, moins typée et moins ardente, car une grande partie des composés solubles qui lui donne ces caractéristiques seront lessivés.

On peut donc dire que les procédés où l'on n'aura pas besoin de rajouter d'eau tel que les presses donneront une huile au goût plus marqué que la centrifugeuse qui demande une pâte plus liquide pour fonctionner correctement.

Dans le procédé qui utilise la force centrifuge, la pâte est rendue légèrement plus fluide en y mélangeant un peu d'eau. Une centrifugeuse sépare les différents composants de la pâte selon leur densité. Tout d'abord les noyaux puis les fibres de la pulpe, ensuite l'eau et enfin l'huile.

Chacun de ces constituants sort de la centrifugeuse par une conduite différente.  
Les margines iront dans un bac intermédiaire où on récupèrera une certaine quantité d'huile qui n'aurait pas été extraite par la centrifugeuse.

Pour extraire complètement les dernières traces d'eau qui pourrait rester dans l'huile, on fait encore appel à la force centrifuge. Cette fois-ci, la centrifugeuse tourne à l'horizontal et beaucoup plus vite.

Les moulins utilisent des centrifugeuses verticales ou horizontales, rarement les deux, et en général une seule fois.

## Les sites sur les Alpes-Maritimes

---

### Dans l'arrière-pays Niçois... Le « Canton aux 10 sourires »

---

L'Association Touristique du Canton de Levens est chargée du développement touristique du canton de Levens, dit «le Canton aux 10 Sourires ».

À quelques minutes de Nice, il regroupe les 10 villages d'Aspremont, Castagniers, Colomars, Duranus, Levens, Plan-du-Var, La Roquette-sur-Var, Saint-Blaise, Saint Martin-du-Var et Tourrette-Levens et propose des circuits de visites accompagnés, tels que la « Route des Oliviers », la « Route des Chevaliers » ou la « Route des Saveurs ».

Le Canton de Levens s'enorgueillit d'avoir dans ses paysages des oliveraies pluri-centenaires, 4 moulins à huile, dont 3 en activité, présentant 3 types d'extraction différents et compte, sur son territoire, de nombreux petits oléiculteurs, 8 présentant l'AOC « Olive de Nice », dont plusieurs médaillés d'argent et d'or ainsi qu'un producteur bio.

#### **La Route des Oliviers - Circuit guidé pour groupes à partir de 10 personnes :**

De collines en vallons, cet itinéraire conduit d'abord à la Roquette/Var où l'on peut partager l'intimité conviviale d'un moulin traditionnel en activité. Il se poursuit dans un paysage qui laisse imaginer le tracé encore visible de la magnifique oliveraie en cirque d'une ancienne ferme templière, jusqu'à Levens et sa coopérative, où une chaîne moderne dévoile tout le processus de la trituration.

Il rejoint ensuite Saint-Blaise par la petite route de Saint-Antoine-de-Siga qui serpente entre les oliveraies centenaires, pour ouvrir son moulin du 18ème siècle et découvrir le traditionnel procédé de la décantation dit « de type génois ».

À Castagniers, le moulin moderne Spinelli, plusieurs fois médaillé, accueille les visiteurs avec une salle de dégustation et une boutique de produits oléicoles et du terroir. Ce circuit prévoit un déjeuner représentatif des traditions culinaires niçoises.

#### **Les Moulins à huile du Canton de Levens :**

Moulin Spinelli à Castagniers – Roselyne et J-Luc Spinelli

Salle de dégustation et boutique de produits du terroir – Tel : 04 93 08 10 75.

Coopérative oléicole de Levens – Victor Innocenti – Tel : 04 93 91 38 08

Coopérative oléicole de la Roquette sur Var – Marc Depo - Tel : 04 93 08 44 30

Moulin-Musée de Saint Blaise : Moulin à huile du 18ème siècle, de type génois traditionnel, conservé avec ses meules et bassins en pierre, ses engrenages en bois, sa roue à godets et ses bassins de décantations à l'extérieur. Cadre d'expositions.

Pour toute visite – Mairie : 04 93 79 72 93 ou 04 93 79 70 60

#### **Maintien des paysages :**

L'association L'Oli deï Casteï oeuvre pour la remise en culture et l'entretien d'oliveraies communales et privées, assurant ainsi le maintien des paysages traditionnels du pays-niçois. Accueil de groupes, ateliers pédagogiques et vente de produits oléicoles.

à Tourettes-Levens – Tel : 04 93 79 40 48

**Pour le public :** brochures disponibles sur simple demande :

[www.cantondelevens.com](http://www.cantondelevens.com)

Tel 04 93 08 76 31

Grasse, berceau de la parfumerie, est également riche, aux environs, de collines d'oliviers, symbole de la Méditerranée. Paysage, moulins, gastronomie... tout l'art de vivre du moyen-pays grassois au contour des villages de Spéracèdes, Saint-Cézaire, Opio en passant par la Capitale : Grasse.

### **Les Moulins**

Le terroir rural Grassois fut durant plusieurs siècles le reflet de la vieille polyculture méditerranéenne, caractérisée par la trilogie immuable : le blé, la vigne et l'olivier.

De nos jours, l'olivier a gardé une place importante dans le paysage et dans l'agriculture familiale locale. La présence de nombreux arbres millénaires dans la région grassoise en témoigne. Aujourd'hui, plusieurs mouliniers exercent encore leur activité :

- **Huilerie Sainte Anne** – Alexandre Hembise - 138, Route de Draguignan - 06130 Grasse  
Moulin datant de 1706... dernier moulin traditionnel encore en activité en Pays de Grasse, meule de pierre et engrenages en bois...  
productions du moulin en vente sur place  
Tél. 04.93.70.21.42 - [www.huilerie-sainte-anne.com](http://www.huilerie-sainte-anne.com)

- **Moulin à huile du Rossignol** - Famille Georgis - 41, Chemin des Paroires - 06130 Grasse  
Vieux moulin à huile datant de 1760. Exploité par la famille Georgis depuis 1932. L'oliveraie se trouve à proximité. Fabrication artisanale d'huile d'olive, confiserie d'olives et de pâte d'olive.  
tél. 04.93.70.16.74 - [www.moulin-du-rossignol.com](http://www.moulin-du-rossignol.com)  
*Appartient au réseau Bienvenue à la Ferme.*

- **Moulin à huile « Baussy et Fils »** - Quartier du Bourboutil - 06530 Spéracèdes  
**Tél. 04 93 60 58 59**

**- Moulin à huile de la Brague - 2, Route de Châteauneuf - 06650 Opio**  
**Tél. 03 93 77 23 03 [www.moulin-opio.com](http://www.moulin-opio.com)**  
Ce Moulin est l'un des trois plus importants de France.

La roue à eau de ce moulin d'Opio ne tourne plus depuis plus de 20 ans. La fée électrique est passée par là pour actionner meules et presses qui servent à extraire l'huile d'olive. Reste que la tradition n'est pas ici un vain mot.

Tout a commencé en 1848 quand Monsieur Authion reprend cette affaire séculaire. La roue tourne, tranquille, pendant près d'un siècle, jusqu'à ce que Roger Michel en hérite dans les années soixante et décide alors de bousculer les habitudes. Il voit grand, construit un deuxième moulin plus vaste pour augmenter sa production. Moderne et compétitive, l'installation perdure quand celles des artisans voisins ferment l'une après l'autre.

*« Ma famille a su concilier tradition et innovation », résume Christine Michel, l'actuelle directrice. « Ainsi, nous n'avons jamais renié notre métier originel : nous faisons toujours du travail à façon - pressant de 700 à 800 tonnes d'olives par an pour des petits producteurs, voire des particuliers. Chacun peut venir chez nous avec des olives pour repartir avec son huile. La production de 4 à 5 oliviers suffit. Nous produisons également notre propre huile : entre 150 à 180 tonnes ».*

## **Quelques exploitations dans le pays grassois**

---

### **- Grasse. Le Domaine oléicole de La Royrie**

88 chemin des Hautes Ribes – 06130 Grasse Tél : 06 09 86 63 27

Fondé au début du XVème siècle par les moines de l'abbaye de Lérins, puis donné en 1437 au « Bon Roy René », grand amateur de bonne chère, le domaine oléicole de La Royrie est un à la fois un jardin chargé d'histoire, un jardin d'expériences sensorielles et un jardin gourmand.

On y découvre d'abord ces restanques, murs de pierres sèches, taillés par des artisans maçons au centimètre près et qui aujourd'hui encore défient le temps. On y découvre ensuite des oliviers datant de 500 ans. Ces arbres vénérables ont été soigneusement taillés pour renaître à la vie, après des décennies d'abandon. On y découvre ici et là de petits mazets où les paysans, du Moyen –âge jusqu'au début du XXème siècle, vivaient, entretenaient les oliviers, cultivaient des céréales entre les arbres.

Le parcours nous emmène ensuite à la découverte du plaisir gourmand. La découverte de l'huile d'olive commence par la compréhension de ce qu'est un olivier, des modes de conduite, de la taille, de la cueillette. Comme lorsque l'on visite un domaine viticole, le plaisir de la dégustation commence très en amont. Les propriétaires, Monique et Lionel Brault répondent ainsi à toutes les questions, que cela concerne la santé, le régime méditerranéen, l'agronomie, l'environnement, ou la production des huiles d'olive.

Enfin, les visiteurs peuvent pénétrer dans la cave à huile, lieu où l'on stocke et met l'huile en bouteilles. Là, on proposera au visiteur de déguster plusieurs crus d'huile, de faire la différence entre le fruité vert et le fruité mûr, à différencier amer et ardeur. La séance se clôt par une dégustation de mariages mets-huiles, mini-plats choisis pour se marier parfaitement avec les différentes huiles dégustées.

En savoir plus : [www.royrie.fr](http://www.royrie.fr)

### **- L'Olive des Fons Bourdouos – Saint Cézaire sur Siagne**

Exploitation oléicole (depuis 5 générations par la famille Camatte) complantée d'oliviers centenaires sur 3,5 hectares en restanques à 600 m d'altitude, sur les contreforts des Préalpes de Grasse, interdisant toute mécanisation.

Production oléicole labellisée "Aoc olive de Nice".

Productions : Huile, olive, pâte d'olive labellisée "AOC olive de Nice", confitures, anchoïade, caviar d'aubergine, coulis de tomate

### **En 2009 : médaille de bronze pour la pâte d'Olive au Concours Général de Paris.**

Contact : Françoise Camatte, Rose David - 16 Boulevard Courmes - 06530 Saint Cézaire sur Siagne. - Tél : 04 93 60 29 59 - Fax : 04 93 60 29 59

*Appartient au Réseau Bienvenue à la Ferme.*

**A savoir : Françoise Camatte est Présidente du Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice qui assure la défense et le promotion des AOC « Huile et Olive de Nice ».**

### **- La Campagne de Virat - Spéracèdes**

Située à 10 km de Grasse, la Campagne du Virat, riche de 400 oliviers centenaires est une exploitation typique du pays grassois, où l'olivier est le centre du travail de cette exploitante agricole.

Productions : Huile d'olive variété Cailletier en AOC, confitures fruits rouges et citronniers

Contact : Claude-Sabine Martin - 38 rue des Orangers - 06530 Spéracèdes

Tel : 06 19 18 22 08 - Fax : 04 93 60 56 77

*Cette exploitation appartient au réseau Bienvenue à la Ferme.*

### **- Le Domaine St Joseph – Tourrettes-sur-Loup**

Située à 400 m. d'altitude, sur les contreforts du massif du cheiron, les cultures d'oliviers et de vignes sont conduites, sur des restanques, en agriculture raisonnée. L'exploitation agricole est constituée de verger d'oliviers et plantation en vigne, sur 17 hectares.

Productions : le domaine produit des vins rouges, blancs et rosés qui sont labellisés "vin de pays des Alpes-Maritimes" ainsi que des apéritifs à base d'agrumes locales (oranges, citrons, mandarines). La variété cailletier permet l'obtention d'huile d'olive en AOC Olive de Nice.

Contact : Michèle et Gérard Bertaina - 160 chemin des Vignes - 06140 Tourrettes-sur-Loup - Tél : 04 93 59 38 04 - Fax : 04 93 59 38 04 –

Courriel : gerard.bertaina@wanadoo.fr

*Appartient au réseau Bienvenue à la Ferme.*

### **- Le Bastidon – Saint Cézaire**

Exploitation basée sur la production oléicole et les cultures légumières. Transformation à la ferme. Moulin oléicole. Productions : Produits de l'olivier, légumes de saison, confiture et fruits aux sirops.

Contact : Gérard Sasso - Ancien chemin des Veyans - 06530 Saint-Cézaire-sur-Siagne. Tél : 04 93 66 36 40 - Fax : 04 93 66 52 79

### **- Exploitation – Jean-Philippe Frère – Le Rouret**

Contact : Tel : 06 21 87 21 67 - 25, chemin de Peñ Pellegrin au Rouret

Exploitant au Rouret, il a obtenu **en 2009 la médaille d'argent pour sa tapenade et la médaille d'or pour sa pâte d'olive aromatisée au Concours Général Agricole de Paris.**

Vente de ses produits à la boutique de l'exploitation et au magasin de la coopérative du marché des collines au Rouret.

## Nice et environs

---

### **Alziari à Nice... Emblématique !**

Hier en pleine campagne, aujourd'hui en plein coeur d'un quartier de la ville, cet établissement fait partie intégrante de celui-ci.

Hier actionné par la force de l'eau du "Magnan", aujourd'hui par celle de l'électricité. La rivière s'étant transformée peu à peu en ruisseau, le débit ne permettait plus de faire tourner les vieux engrenages.

Malgré ces quelques aléas, il a été possible de conserver une méthode traditionnelle dite "génoise" : après un broyage lent des olives de deux à trois heures, le bassin en pierre est rempli d'eau froide. L'huile d'olive se portant à la surface est aussitôt récupérée pour être décantée. Le reste de la pulpe sera disposée dans les scourtins (bérêts en fibre de coco), pour y être pressée.

La simplicité de ces deux opérations constitue l'essence même d'un produit qui ne souffre d'aucune sophistication et qui livre le meilleur de lui-même.

Que ce soit au niveau de la culture, de la sélection, de la production et même de la conservation, les techniques sont tout à fait comparables à celles du monde du vin.

Certains des produits sont traités comme de grands crus.

**A découvrir : Le Moulin à Huile de la Madeleine, lieu chargé de 130 ans d'histoire et restauré en 2007 dans le but de la faire découvrir aux amateurs d'huile d'olive.**

**Organisation de dégustation d'huile à d'autres produits de la confection Alziari au sein même du moulin ou dans la boutique du Vieux Nice.**

**Mail : [commercial@alziari.com.fr](mailto:commercial@alziari.com.fr)**



## **Jacqueline Bellino... Bio à tout prix !**

---

Domaine des Prés Fleuris - 3105 Chemin Saint-Pancrace - 06440 L'Escarène

Tel. : 04 93 79 69 25 - <http://www.adolives.com>

Jacqueline Bellino est un personnage emblématique de l'oléiculture niçoise.

Produits AOC

Dès sa première médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris pour son huile d'olive, en 2003, de nombreux reportages de la presse écrite et audiovisuelle l'ont fait connaître. Depuis, les médailles et les articles se sont succédé chaque année jusqu'au dernier Salon de l'Agriculture 2006 où elle a obtenu 2 médailles d'or et 1 d'argent.

Sur sa colline du bout du monde, à quelques coups d'ailes au-dessus du village de L'Escarène, des visiteurs aficionados de l'huile d'olive ou passionnés par l'olivier mythique, affrontent le chemin escarpé qui mène au Domaine des Prés Fleuris pour l'entendre raconter ses arbres, sujet sur lequel « elle est intarissable » selon Vincent Ferniot dans le Guide Hachette des Bons Produits, car « elle a le sens de la campagne chevillée au corps et au cœur » pour reprendre les mots de Sylvie Béal dans Nice-Matin.

Aujourd'hui, tout en continuant d'entretenir ses quelques centaines d'oliviers centenaires, Jacqueline Bellino se consacre à faire connaître le cailletier, l'olivier niçois et les produits magiques qu'il nous offre. Elle vient d'écrire un conte initiatique pour enfant « Le Roi des Oliviers », participe à de nombreux salons.

## **A Saint-Jeannet – La Clémantine – Les olives sont cueillies...**

---

Famille Tonelli – La Clémantine – 413, Chemin des Sausses - 06640 Saint-Jeannet

Port. : 06 07 01 15 10 - [www.laclemantine.com](http://www.laclemantine.com)

A Saint-Jeannet, peu d'agriculteurs sont restés en activité, les serres pour les fleurs coupées, la vigne pour le vin, les bergeries pour l'élevage et l'olivier pour l'huile subsistent dans le paysage à l'entour du village...La Clémantine est un lopin de terre argilo-calcaire, tout en « restanques », accroché à flanc de colline, protégé des froidures du Mistral par cet imposant rocher, dit « Le Baou de Saint-Jeannet », fierté des habitants du village. Exposée plein sud, avec à ses pieds la grande bleue, à 350 mètres d'altitude, elle bénéficie d'un micro climat favorable à la culture de l'oranger...

Dans l'aire de l'Appellation d'Origine Contrôlée Olive de Nice, dont le Cailletier est l'arbre roi, la Clémantine est un des trop rares domaines cultivés selon les principes de l'Agriculture Biologique (jeune plantation).

**Spécificité : A la Clémantine les olives sont cueillies et non ramassées.**

*« Nous avons banni l'hommage à Cristo en filets bleu, vert, ou orange, cousus les uns aux autres pour ne perdre aucun fruit précieux... parce que l'huile qu'il contient est un capteur d'odeurs (c'est en partie pour cela qu'elle est utilisée en cosmétologie). Laissées à terre, à l'humidité, même que quelques jours les olives, aura comme conséquence une altération de la qualité gustative du produit final que nous n'osons envisager. Alors, pour obtenir cette qualité irréprochable nous prenons le risque de voir tomber à terre, sous l'action violente d'une rafale de mistral, toutes nos olives mûres non récoltées...*

*Il nous est arrivé de perdre plus de la moitié de nos fruits lors de bourrasques répétitives en cours de saison. »*

La méthode de récolte consiste à observer l'état de mûrissement « de l'arbre ». En effet les olives d'un même arbre ne mûrissent pas toutes en même temps, certaines tombent alors que d'autres hésitent encore à quitter leur parure verte. L'oléiculteur se doit, en un regard circulaire (en faisant le tour de l'arbre) d'appréhender le pourcentage d'olives mûres et d'olives vertes afin de définir le moment propice pour les « caller\* » (\* les faire choir).

**Olivier Giordano - Un nouvel exploitant sur le Département à Cantaron**

---

Cet agriculteur a pu s'installer et replanter près de 800 oliviers sur un terrain acquis par la Municipalité après un incendie ravageur en 1990 sur une exploitation agricole abandonnée.

En 2006, il peut s'enorgueillir d'une première production qui lui permet de vendre une huile d'olive AOC.

**Gaec Lessatini et fils - La Trinité - Oléiculteurs de père en fils.**

---

*« Au prix du terrain sur les hauteurs de Nice, être oléiculteurs est un privilège dont on hérite de sa famille »* déclare Yves Lessatini qui vient de confier 1200 oliviers plantés sur 9 hectares cultivés en restanques, à son fils Jean-Yves.

Huile d'olive cailletier, AOC Olive de Nice, fine pâte d'olives, parmi les produits d'Yves Lessatini. Produits vendus à la maison Ernest, à Cannes.

Coopérative oléicole (04.97.25.76.40.) et Exploitation oléicole de la Tour.

Tel : 04.93.54.33.41.

## **Coaraze**

---

Contact : M. Cézari – Tel : 06 25 19 86 24

Coaraze, une vie ancestrale fondée sur l'économie de l'olivier. Où que vous vous tourniez, vous verrez le vert, gris et lustré, et bruissant des oliviers. Sur les nouvelles places aménagées, que pourrait-on planter ... des oliviers évidemment ! On dit que comme les oliviers de Coaraze sont en altitude, - les plus haut dans la vallée - ils sont assez préservés de la Mouche de l'olivier, de la fumagine et de toutes les attaques microbiennes et autres, ils n'ont donc besoin que de très peu de traitement et que son huile a un goût inégalable, à la fois fruité et fin.

Les Anciens se rappellent le temps où l'on se baissait pour ramasser la moindre petite olive égarée sur le chemin et hochent la tête de mécontentement lorsqu'ils voient des caillettes écrasées ici et là. Pourtant encore maintenant l'olive rythme le temps. Toutes les conversations sur la place Sainte-Catherine tournent autour de la récolte pendant deux ou trois mois : « Combien de kilos et combien de pistes ; elles sont minuscules cette année ; elles sont « belles grosses » c'est une année formidable ! Je n'ai pas fini de vanner ; je les descends au moulin ; demain je vais gauler chez mon beau-frère ; j'en ai tiré 60 litres, de quoi juste en donner à mes enfants et à mes petits-enfants ; je n'ai pas encore fini ; ça tire à sa fin, je n'en peux plus ; j'en ai trié pour les saler, on va se régaler ; où veux-tu qu'il soit, Renat ? : il est aux olives bien sûr... » Revenez demain, vous entendrez les mêmes propos jusqu'à ce que la dernière olive ait disparu.

Le 15 août, on fête l'olivier sous toutes ses formes à Coaraze : huile, pâte d'olive, tapenade, olives au sel, olives à l'huile parfumée aux herbes de Provence, objets utilitaires et décoratif en bois d'olivier.

### **Olivaie de Dominique Laperdrix**

---

Cette olivaie est située à deux kilomètres du village, sur la petite route dite du Jouncas, du nom de la source jaillissant plus haut, qui mène la chapelle San-Sebastian, classée Monument historique. La première maison, un peu austère à la manière du pays, enfouie sous les oliviers est celle de Dominique et Dominique Laperdrix... Les arbres partent à l'assaut de ce flanc du Férion. C'est une olivaie de 3,5 hectares qui semble littéralement accrochée à la montagne. Sur ses étroites restanques prospèrent environ 400 oliviers qui sont difficiles à entretenir mais qui, quant à eux, poussent dans des conditions idéales, bien exposés aux premiers rayons du soleil levant.

On y produit les trois éléments de l'appellation d'origine contrôlée « Olive de Nice » : l'huile d'olive, les fameuses olives de Nice en saumure et la pâte d'olive.

D'autres magnifiques olivaies sont entretenues de façon familiale à Coaraze :

Sur la route qui conduit au Plan-de-Linéa, l'olivaie de René Saviane entourée d'un jardin potager tiré au cordeau...

Au Plan-de-Linéa, celle de Jean-Louis Millo, se répand au pied de sa maison et celle de Michel Péglion s'étale autour de sa vieille ferme transformée en gîte rural.

Visite possible.

### **Olivaie d'Yves Luciano**

---

Sur la route qui monte depuis Contes jusqu'à Coaraze, il faut s'arrêter en contrebas dans un tournant face au Village du soleil pour admirer le village, posé sur son socle d'oliviers qui semble le soutenir mais aussi le protéger de toute incursion qui nuirait à son authenticité. Cette olivaie qui étale sa robe autour du village, c'est celle de la famille Vérola-Mari-Luciano.

Cette olivaie d'un hectare, compte 200 oliviers multiséculaires.

Ce sont les Vérola, grands-parents de Marie-France Luciano, née Mari, qui l'ont acquise en 1930. Son père, Jeannot Mari, qui l'a héritée, en a pris soin jusqu'à ses derniers jours. Son époux, Yves Luciano, continue dans le même esprit à soigner cet énorme terrain, soucieux de mériter cette confiance et conscient d'entretenir l'assise même du village. L'huile qu'il en tire et les olives à saler sont vendues chez Alziari à Nice et jusqu'à Grasse. Elle est très douce et d'une belle couleur un peu orangée.

Visite sous réserve.

### **Daniel Pocchiola-Giors**

---

8, passage de l'Ancienne Ecole Borghéas - 06640 Peillon

Producteur exigeant et perfectionniste d'huile, d'olives et de pâte d'olive en AOC

Vente au marché de Cagnes sur Mer le samedi matin et sur les foires agricoles

**En 2009, médaille d'argent pour son huile d'olive AOC « Huile d'olive de Nice » et médaille d'argent pour sa pâte d'olive AOC « Olive de Nice »**

**Contact : Estelle Giordano - Tel : 04 93 04 92 05**

La Roya Bévéra est particulièrement marquée par la culture oléicole, notamment, jusqu'au village de Saorge. Les paysages symbolisés par les nombreuses terrasses (ou restanques) sont typiques de la Roya Bévéra depuis le Moyen-Age.

On compte aujourd'hui, environ 150 hectares dédiés aux oliviers pour une quinzaine d'exploitants professionnels.

De nombreuses exploitations agricoles mixent la culture des oliviers et les maraîchers. Les particuliers récoltent leur production personnelle et contribuent, par là même, à la préservation de l'environnement et au maintien de la qualité des paysages de ce territoire.

Breil-sur-Roya et Sospel sont les deux villages les plus concernés par l'oléiculture.

### **Sospel...**

---

#### **Exploitation Soffiotti et Fils**

Tel : 04 93 04 08 81 – [www.soffiotti.com](http://www.soffiotti.com)

C'est en 1974, que l'exploitation Soffiotti voit le jour sur les hauteurs de Sospel. 3 hectares laissés à l'abandon depuis les années 50 sont défrichés et entre 1989 et 1998, 1200 oliviers de la variété « cailletier » sont plantés, ainsi que des arbres fruitiers et du maraîchage.

En 2004, le fils Frédéric, rejoint l'exploitation. En décembre 2005, la propriété s'enrichit d'un nouveau terrain situé à Piène, à la frontière italienne, toujours placé dans le terroir de l'AOC « Olive de Nice ».

#### **Les autres exploitants sur Sospel :**

Famille Daniel – Maison For Ever la Nieya Supérieure – Tél / Fax : 04 93 04 04 19

René Domérégo – Quartier Aïgas – Tél : 04 93 04 02 70

Jean-Claude Guidi - Quartier Sainte Sabine – Tél : 04 93 04 12 50

Denis Cairaschi - 1, place Guillaume Tell - 06380 SOSPEL

Gérard Mouaze - Quartier Erc « Saint Pancrace » - Tél : 04 93 04 14 45

Paul-Charles Orenge - 1, Againsen Sud « Cantamerlo » - 06380 SOSPEL

Delphine et Frédéric Imbert - Chemin de Caravela - 06380 SOSPEL

**Jean-Marc Pizio** - EARL les Tilleuls, route de Castillon, Col d'Erc, 06380 SOSPEL (04 93 04 02 20) = Oléiculture, maraîchage, volailles, œufs

Patrick Marchand - Quartier canabieras, Boulevard René Cotty, 06380 MOULINET = Maraîchage, Oléiculture

## **Breil-sur-Roya**

---

La CUMA tient la seconde position des Alpes-Maritimes en terme d'adhérents (au nombre de 156), de qualité de production et dans son engagement sur les manifestations dédiées à l'olive.

On y transforme 3500 kg d'olives en pâte d'olive (chiffres 2006).

Deux exploitations travaillent sur cette commune, les produits biologiques (maraîcher et olivier) : Cédric Herroux et Yvan Fenu.

HERROU Cédric - Quartier de l'Eglise - Hameau de Libre - 06540 BREIL SUR ROYA  
Oléiculteur en AOC Olive de Nice

FENU Yvan - Quartier de l'Eglise - Hameau de Libre - 06540 BREIL SUR ROYA

### **D'autres exploitations sur Breil :**

- Ugo Gargari - Rue du Château, Piène

- Nouveaux exploitants : Mr GAZIGLIA et Mr SPATOLLA Stéphane

## Les Moulins et coopératives Oléicoles des Alpes-Maritimes

---

### **Grasse et pays grassois...**

Coopérative de St-Cézaire-sur-Siagne  
Route de St-Vallier - 06530 St-Cézaire sur Siagne  
Tel : 04 93 60 82 87 / 04 93 60 29 09

Moulin à huile Sainte-Anne - Quartier Ste-Anne 06130 Grasse  
Tel : 04 93 70 21 42

Moulin à huile du Rossignol - 41 quartier les Paroires 06130 Grasse  
Tel : 04 93 70 16 74

Moulin Bausy et Fils - Rue du Bourboutil 06530 Spéracédès  
Tel : 04 93 60 58 59

Moulin de La Brague - Le Rouret 06650 Opio  
Tel : 04 93 77 23 03

Moulin Sasso - 06530 St Cézaire-sur-Siagne  
Tel : 04 93 66 36 40

### **Menton et pays mentonnais...**

Moulin à huile Manguine  
La Couletta, Gorbio 64 ancien chemin de Menton - 06500 Menton  
Tel : 04 93 35 44 16

Coopérative du Mentonnais Rue Virgil Barel 06540 Breil/Roya  
Tel : 04 93 04 48 15

Moulin à huile Cotta Piène-Haute 06540 Breil sur Roya  
Tel : 04 93 04 08 37

Moulin communal de Castellar Mairie, 6 place Georges Clemenceau - 06500 Castellar  
Tel : 04 93 57 03 27 / 04 92 10 59 00

## Les Moulins et coopératives Oléicoles des Alpes-Maritimes

---

### **Nice et Pays niçois...**

Moulin à huile Alziari 318 Bd. de la Madeleine 06000 Nice  
Tel : 04 93 44 45 12

Moulin à huile Martini Tihy Quartier Val del Prat - 06440 L'Escarène (Lucéram)  
Tel : 04 93 91 34 33 / 04 93 79 54 66

Moulin communal de l'Escarène Mairie - 06440 L'Escarène  
Tel : 04 93 91 64 05

Coopérative du Cros d'Utelle 06450 Lantosque  
Tel : 04 93 08 08 05

Coopérative de Gilette-Val Estéron Quartier St-Pancrace 06830 Gilette  
Tel : 04 93 08 54 48 / 04 93 08 56 35

Coopérative oléicole de Levens - 06670 Levens  
Tel : 04 93 91 61 16 / 04 93 91 38 08 Fax 04 93 91 61 17

Coopérative oléicole de Drap Quartier le moulin - 06340 Drap  
Tel : 04 93 54 75 68 / 04 97 00 06 30

Coopérative oléicole de Peille Mairie de Peille - 06440 Peille  
Tel : 04 93 91 71 71 / 04 93 91 71 73 Fax 04 93 91 71 79

Moulin à huile Guido St-Thecle-Peillon 06440 Peillon  
Tel : 04 93 91 24 40

Coopérative La Roquette-sur-Var 06670 La Roquette sur Var  
Tel : 04 93 08 44 30

Moulin communal de Bonson Place Désiré Scoffier 06830 Bonson  
Tel : 04 93 08 51 71

Coopérative de Contes 13 place J. Allardi 06390 Contes  
Tel : 04 93 79 28 73

Moulin de Castagniers 1 chemin du moulin 06670 Castagniers  
Tel : 04 93 08 10 75

Moulin communal du Broc 06510 Le Broc  
Tel : 04 93 08 28 31 / 04 93 29 37 73

Moulin communal de Malaussène  
Tel : 04 93 05 34 00

Moulin coopératif des Escaioun 06390 Contes - Tel : 04 93 79 24 05



## Autour de l'huile d'Olive

---

### Faire son huile d'olive Maison

---

De nombreux particuliers récoltent leurs olives dans leurs jardins privés et l'apportent au moulin à huile de leur choix afin de pouvoir en récupérer une huile « maison ». Sachez qu'il faut 5 kilos d'olives pour 1 litre d'huile.

### Pour le corps...

---

Avant de prendre place sur nos tables, l'huile était surtout un soin pour le corps. Les Grecs étaient de grands utilisateurs de l'huile d'olive pour les massages, notamment. Les parfumeurs grecs choisissaient une huile très limpide, obtenue à partir d'olive encore vertes, délicatement pressées pour ne pas briser les noyaux.

Le savon a peu à peu remplacé l'huile. Le savon dur à base d'huile d'olive apparut dès le XI<sup>ème</sup> siècle à Marseille (mais aussi à Savone, Gênes et Venise).

C'est n'est qu'au 18<sup>ème</sup> siècle que les Marseillais trouvèrent la formule qui fit la gloire de la Ville.

Sylvianne Reina, exploitante agricole à la Tour sur Tinée fabrique des savons à base d'huile d'olive bio et d'huile essentielle biologiques.

## Les jardins d'oliviers

---



**Domaine Renoir –Cagnes-sur-Mer**

« Regardez donc la lumière sur les oliviers, ça brille comme du diamant. C'est rose, c'est bleu...et le ciel qui joue au travers, c'est à vous rendre fou. » **Auguste Renoir.**

Les plus beaux jardins du moyen-pays sont caractérisés par cet arbre dit immortel au doux feuillage argenté.

**Cagnes-sur-Mer :** Le Domaine Renoir, compte 148 oliviers plantés par les soldats de François 1<sup>er</sup> en 1538.

Ce jardin exceptionnel a été sauvé par le célèbre peintre Renoir qui habita avec sa famille de nombreuses années et jusqu'à sa mort, cette propriété.

Aujourd'hui, le Musée Renoir compte plusieurs originaux de l'artiste..

**Roquebrune Cap Martin :** Un olivier millénaire est planté dans les ruelles du village. Sans doute le plus vieil arbre de France.

### **Menton :**

Dominant la Baie de Garavan, cette belle oliveraie de trois hectares, soit 530 arbres dont certains plusieurs fois centenaires. Ancienne propriété de la famille Faraldo, le site est classé depuis 1960.

Désormais "parc municipal", c'est un lieu merveilleux de détente qui sert également de cadre aux pique-niques familiaux, aux fêtes conviviales et aux manifestations d'été.

**Nice :** Les jardins des Arènes de Cimiez. Une oliveraie entoure les vieilles arches romaines.

Le célèbre Festival Jazz à Nice, s'y déroule chaque été.

## Les fêtes

---

### - **En Mars – Cagnes-sur-Mer**

La Fête de l'Olivier se déroule dans le prestigieux Domaine Renoir aux Collettes à Cagnes sur Mer, près de Nice.

Ce rendez-vous devenu au fil des années un «must» pour les amateurs de gastronomie et d'huile d'olive, des cuisiniers étoilés offrent une démonstration culinaire des plats qui sont plus tard proposés au repas gastronomique préparé sur place dans une cuisine de campagne et servi dans un restaurant gastronomique sous un dais

La journée propose de nombreuses activités avec dégustation d'huile d'olive au bar à huile, marché du terroir avec vente de produits locaux, atelier ludique et pédagogique pour les enfants.

À l'occasion de cette journée dédiée à l'olivier, l'arbre des dieux, symbole de la Méditerranée, l'entrée au Musée Renoir est également gratuite. Rappelons qu'Auguste Renoir acheta en 1907 le terrain «les Collettes» pour sauver les oliviers centenaires menacés, déjà, par de méchants promoteurs immobiliers et y fit construire sa maison.

### - **En juin à Grasse : «Olivéa Passions et terroirs »**

OLIVÉA est une grande vitrine agricole. L'ensemble des savoir-faire et des produits autour des traditions en général et de l'olive en particulier, s'expose sur le Cours Honoré Cresp pendant deux jours.

### - **En juillet à Saint Cézaire : Fête de l'Huile d'Olive.**

### - **« Fête de l'Olive » à Saorge et sur Breil.**

## Musée

---

### **Musée Ethnographique de l'Olivier**

Château-Musée Grimaldi – Cagnes-sur-Mer

Tel : 04 93 20 85 57

Reconstitution d'un moulin à huile traditionnel, meules, pressoirs, jarres, collection de lampes à huile, outils, objets en bois d'olivier, iconographies etc.

## Shopping

---

- Oliviers & Co à Antibes, Cannes et Menton
  - Le Palais des Olives à Grasse
  - Huilerie Saint Michel à Menton
  - Au Pays du Citron (on y trouve de l'huile d'Olive au Citron)
  - Plusieurs boutiques à Nice :
    - Alziari
    - Olivéa (boutique et restaurant)
    - A l'Olivier
- Ou encore le Marché des Producteurs au Cours Saleya

## Oléiphiles...

---

### **Jacques Chibois à Grasse**

Grand Chef de la Côte d'Azur installé à Grasse à la Bastide Saint Antoine, il propose autour de sa table (2 étoiles Michelin), des mets souvent travaillés à l'huile d'olive.

Particulièrement sensible à l'expression aromatique de ces huiles d'olives dont la subtilité résonne depuis toujours dans les traditions culinaires Méditerranéennes, Jacques Chibois est également un promoteur de l'huile d'olive du terroir.

Il produit d'ailleurs une huile « Jacques Chibois ».

### **L'Oliveraie à Colomars**

58, route Félix Garrel – 06670 – Colomars – Tel : 06 03 88 99 96

André GIAUFFRET, oléiculteur-récoltant, **a remporté en 2009, au Concours Général de Paris, la médaille d'Or pour ses olives de table AOC Olive de Nice.**

Le restaurant familial fondé en 1950 est resté fidèle à l'authentique cuisine niçoise depuis 4 générations, renommé pour ses Raviolis Niçois et ses Trulles (le boudin local). On y déguste l'authentique cuisine Nissarde, la pissaladière, les raviolis à daube niçoise, les beignets de fleurs de courgettes, la daube de sanglier ainsi que la "vraie" salade niçoise assaisonnée à l'huile d'olive de la propriété. En hiver, on y goûte les fameux "Trulles" (le boudin à la niçoise). Et bien sur les desserts du jour selon la saison : tourte de blettes et autres douceurs.

## Spécialités culinaires

---

### **La Brissauda - Canapés aillés à l'huile d'olive**

A l'origine, la brissauda se pratiquait directement au moulin lors de la première pression de l'huile d'olive. Chacun grillait une tranche de pain au feu de bois, y frottait une gousse d'ail et la trempait dans la première huile qui coulait du pressoir. C'était l'occasion d'une belle fête.

Frottez chaque pain avec la gousse d'ail épluchée.  
Mettez de l'huile d'olive dans une assiette creuse.  
Trempez-y, côté ail, chaque pain et rajoutez sel et poivre.  
Passez 3 minutes sous la grille du four et mangez brûlant.

Autre méthode.

Faites griller vos tranches de pain.  
Laissez à disposition dans une assiette des gousses d'ail épluchées, et dans une autre de l'huile d'olive légèrement salée et poivrée.  
Chaque convive préparera ainsi la brissauda à son goût, comme au moulin.

### **La Tapenade**

300 g d'olives noires niçoises; 6 filets d'anchois; 1 cuillère à soupe de câpres; ½ citron; 1 gousse d'ail; huile d'olive.

Dénoyauter les olives noires et les hacher finement. Nettoyer les anchois à l'eau claire et les faire dessaler.

Dans un mortier, jeter les olives, les filets d'anchois, une cuillère à soupe de câpres, un ½ jus de citron. Ecraser au pilon de bois jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse et homogène. Ajouter un filet d'huile d'olive, 1 gousse d'ail écrasée et deux tours de moulin à poivre.

Faire griller des tranches de petits pains aux noix et les tartiner de cette purée. Se sert en apéritif.

## Les Liens utiles

---

<http://www.oleiculteur.com>

Le site incontournable de l'oléiculture française est le site du Comité Economique Agricole de l'Olivier. Vous y trouverez une foule de conseils et d'informations utiles sur la réglementation. Vous pourrez y consulter tous les derniers textes officiels concernant l'oléiculture.

<http://www.aocolivedenice.com>

Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice (SION) – Organisme de Défense et de promotion des AOC « Huile d'olive de Nice » et « Olive de Nice » Tel : 04 97 25 76 44  
Box 58, MIN Fleurs 6 - 06296 Nice cedex 3

<http://www.civampaca.org/bio06>

Le CIVAM Agrobio 06, Groupement des Agriculteurs Biologiques des Alpes des Alpes Maritimes (GAB 06), est une association loi 1901 fondée en 1983. Ses membres constitutifs sont des producteurs suivant le cahier des charges respectant le mode de production biologique.

Syndicat Interprofessionnel de l'Olive Niçoise (SION) – Tel : 04 97 25 76 40

Chambre d'Agriculture des Alpes-Maritimes

La Chambre d'Agriculture, basée au Marché d'Intérêt National de Nice, compte parmi ses techniciens des spécialistes de l'oléiculture.

Tel : 04 93 18 45 00

Site internet en cours de réalisation.