

Ah ! La Provence, les paysages, les produits locaux...

Les Alpes de Haute-Provence, la Drôme et le Vaucluse n'ont pas fini de vous faire tourner la tête !

En visiteur averti, vous avez fait le plein de Provence en visitant ces charmants villages nichés dans la roche. Ou peut-être avez-vous préféré vous promener dans les marchés pour faire le plein de produits locaux ? Et les amateurs de vin n'ont pas résisté à visiter quelques caves, ont dégusté, bien sûr, et ramené quelques bouteilles* !

Mais avez-vous pensé à l'huile d'olive et aux olives ? En tant que produits phares du Vaucluse, des Alpes de Haute-Provence et de la Drôme, ils méritent tout autant leur place dans votre valise ! Et leurs qualités vous séduiront à coup sûr. Vous trouverez ici des huiles et des olives qui combinent terroir exceptionnel, savoir-faire artisanal et saveurs variées.

QUE CE SOIT POUR ÉPATER VOTRE FAMILLE EN CUISINE OU FAIRE PLAISIR À VOS AMIS, AVEC LES HUILES ET LES OLIVES DU MIDI DE LA FRANCE, VOUS FAITES LE BON CHOIX !

Les huiles d'olive du Midi, un savoir-faire au service du goût

L'huile d'olive est un **jus de fruit**. Chaque huile provient de variétés et de terroirs oléicoles différents. Chacune d'elles a donc un **arôme particulier**. Les huiles d'olive du Midi de la France sont classées selon **trois goûts** : subtil, intense et à l'ancienne.

Utilisées crues ou cuites, les huiles d'olive du Midi de la France apportent des **saveurs incomparables** à tous les plats, des plus simples aux plus sophistiqués.

UN INGRÉDIENT INDISPENSABLE DANS NOTRE CUISINE !

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

L'olivier dans le 04, le 26 et le 84

300 000 oliviers (04)
230 000 oliviers (26)
350 000 oliviers (84)

- Appellation d'origine**
- AOP huile d'olive de Nyons
 - AOP huile d'olive de Haute-Provence
 - AOC huile d'olive de Provence
 - AOP olives noires de Nyons

ALPES DE HAUTE-PROVENCE (04)

LES OLIVETTES DE LURE

TELLIER Laurent
Quartier la Casse
04230 CRUIS
04 92 77 98 65 | 06 64 98 00 93
Local en cours de construction



DOMAINE SALVATOR

Dabisse
04190 LES MÉES
04 92 34 00 45 | 06 29 40 77 73
☎ Tous les jours sur RDV



MOULIN DES PÉNITENTS

La Chauchière
04190 LES MÉES
04 92 34 07 67
☎ Du lundi au vendredi :
9h/12h15 - 14h30/18h



LA MARÉCHALE

BREGER Annick
La Maréchale
04700 LURS
04 92 78 77 51 | 06 07 70 21 18
☎ Juin/septembre : 10h/19h



MOULIN DE L'OLIVETTE

Place de l'olivette
04100 MANOSQUE
04 92 72 00 99 | 06 15 28 48 86
☎ Du lundi au samedi :
8h/12h30 - 14h/18h30



MOULIN DES PEYROUSES

04290 SOURRIBES
04 92 62 19 11



LES GRANDES MARGES

JAUBERT Françoise
Les Grandes Marges
04210 VALENTOLE

04 92 74 81 13 | 06 81 90 16 94
☎ Tous les jours : 9h/19h



MOULIN BONAVENTURE

Bauquière - La petite Colle
04220 VALENTOLE
04 92 74 94 85 | 06 83 45 32 22
☎ 7 jours/7 : 9h/12h - 15h/18h



LA POMMERAIE

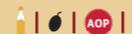
RIMBAUD Jean-Luc et Gilles
Quartier Piétramal - Bordure de RN 1096
04130 VOLX
04 92 78 44 38 | 06 12 89 57 30
☎ Du lundi au samedi, de février à nov. :
9h/12h - 14h/19h



DRÔME (26)

AIGUEMARSE

CHARRASSE Simone et Florian
Quartier Mollière
26170 BENIVAY OLLON
04 75 28 10 02 | 06 78 01 94 25
☎ Tous les jours : 18h/19h



EARL JARDIN D'OLLON

JOLY Florence
Le Jardin d'Ollon
26170 BENIVAY OLLON
04 75 28 22 10 | 06 65 55 15 10



DISTILLERIE GILBERT NICOLEAU

NICOLEAU Gilbert
Bd Gabriel Verdet
26170 BUIS-LES-BARONNIES
04 75 28 15 62 | 06 60 29 83 58
☎ Du mardi au samedi : 10h30/12h
15h30/18h30



ESPERANDIEU CHRISTINE

Les Guilhottes
26170 BUIS-LES-BARONNIES
04 75 28 02 61 | 06 16 53 82 41



LES HAUTES TERRES DE PROVENCE

AUMAGE Xavier
Gîte du Saint Julien
Quartier Saint Trophine
26170 BUIS-LES-BARONNIES
06 15 88 23 13
☎ Tous les jours sauf mercredi matin :
9h/19h



OLEABIO

GRECO Paul
Les Roustans
26110 CHATEAUNEUF DE BORDETTE
04 75 27 10 08 | 06 74 99 55 53
☎ Sur RDV



MOULIN A HUILE MONIN MICHEL

Au Jardin d'Huile
Quartier la Bégude
26110 CONDORCET
04 75 27 73 08 | 06 79 28 80 99
☎ Tous les jours sauf le mardi : 15h/19h



DOMAINE DE LA TAURELLE

ROUX Christophe
Quartier Les Blâches
26110 MIRABEL AUX BARONNIES
04 75 27 12 32
☎ 7 jours/7 : 9h/19h



DOMAINE DES ARCHES

RAVOUX Daniel et Alain
Les Arches
26110 MIRABEL AUX BARONNIES
04 75 27 11 00 | 06 86 16 15 38
☎ Novembre/février : du mardi au
samedi : 9h/12h - 14h/18h - Mars/
octobre : tous les jours sauf
dimanche après-midi et après-midi
fériés : 9h/12h - 14h/18h



DOMAINE DU CHÊNE VERT BIO

TROLLAT Pierre
Quartier Les Blâches
26110 MIRABEL AUX BARONNIES
04 75 27 14 07 | 06 70 70 18 27
☎ 7 jours/7 : 10h/19h



COOPERATIVE OLEICOLE DU NYONSAIS

Place Olivier de Serres
26110 NYONS
04 75 26 95 00
☎ 7 jours/7 : mai/octobre : 9h/12h30
14h/19h - Novembre/avril : 9h/12h
14h/18h30



EARL DOMAINE DE ROCHEVILLE

ROCHEVILLE Guillaume
Route de Montélimar
26110 NYONS
04 75 26 35 20
☎ Du lundi au samedi : 10h/12h30
14h/19h



FERME BRES

BRES KANEKO Régine
Quartier Pied de Vaux
26110 NYONS
04 75 26 05 41 | 06 86 34 86 56
☎ Du lundi au samedi : 9h/13h - 16h/19h
(sur RDV de préférence)
Dimanche : sur RDV



MOULIN A HUILE DOZOL-AUTRAND

Le Pont Roman
26110 NYONS
04 75 26 02 52 | 06 80 94 59 14
☎ Du lundi au samedi : 9h/12h -
14h/18h (hors saison)
Juillet/août : 9h/12h30 - 14h/18h30 -
Dimanche matin



MOULIN À HUILE RAMADE

7, Impasse du Moulin
26110 NYONS
04 75 26 08 18
☎ Du lundi au samedi : 9h/12h -
14h/18h en été, 17h30 en hiver



SAS HUILERIE RICHARD

69, Avenue Frédéric Mistral
26110 NYONS
04 75 25 02 64

☎ Du lundi au samedi : 8h30/12h30
14h/19h



MOULIN DE HAUTE-PROVENCE

Les Allègres
26170 Plaisians
04 75 28 11 76 | 06 27 56 64 83
☎ 7 jours/7 : 8h/20h



VAUCLUSE (84)

MOULIN A HUILE DE LA BALMEENNE

82, Avenue Jules Ferry
84190 BEAUMES DE VENISE
04 90 62 94 15 | 06 85 21 11 40
☎ Du lundi au samedi : 8h/12h
14h/18h (19h l'été) - Avril/août : tous
les jours



BASTIDE DU LAVAL

COUPAT Carine
Campagne du Laval
Route de Cucuron
84160 CADENET
04 90 08 95 80 | 06 14 88 06 45
☎ Sur RDV



MOULIN A HUILE DU COMTAT - HAUT FRÈRES

108, Rue de la Baisse
84330 CAROMB
04 90 62 42 05 | 06 86 96 25 08
☎ Novembre/février : du lundi au
samedi : 9h/12h - 14h/18h
Mars/octobre : mardi matin : 10h/12h
et sur RDV



MOULIN A HUILE D'OLIVES DAUPHIN

Rue du Moulin à Huile
84160 CUCURON
04 90 77 26 17 | 06 13 04 03 01
☎ Tous les jours sauf mercredi
et dimanche : 9h30/12h - 15h/18h
(19h en été)



MOULIN OLIVERSON

Chemin de Galon

84160 CUCURON
04 90 08 90 01 | 06 75 94 71 39



MOULIN DU CLOS DES JEANNONS

Le Haut Tourteron
84220 GORDES
04 90 72 68 35
☎ Du lundi au samedi :
mars/septembre : 10h30/19h
octobre/février : 14h/18h



MOULIN DU DÉBAT

302, Chemin du Débat
84150 JONQUIÈRES
04 90 60 79 51 | 06 19 14 43 69
☎ Samedi : 9h30/12h - 14h/17h30



DOMAINE CHANTE COUCOU

JOSEPH Jean-Louis
Chemin de Galance
84120 LA BASTIDONNE
04 90 09 74 39 | 06 73 68 79 36
☎ Tous les jours sur RDV



MOULIN DU PAYS D'AIGUES

C.A.T Le Grand Real
84120 LA BASTIDONNE
04 90 07 53 42 | 06 86 58 76 21
☎ Du mardi au samedi : 14h/17h



SCEA LES PERPETUS

Domaine de Perpetus
RD 973
84240 LA TOUR D'AIGUES
04 90 08 85 23 | 06 71 70 76 49
☎ Octobre/avril : du lundi après-midi
au samedi : 10h/12h15 - 14h/19h30



L'HUILE AUX MOINES

Abbaye Sainte Madeleine
84330 LE BARROUX
04 90 62 25 22
☎ Du lundi au samedi : 10h45/12h10
14h30/17h15 - Dimanche et fêtes :
9h15/10h - 11h45/12h10 -
14h45/17h15

CHEZ CE PRODUCTEUR VOUS TROUVEREZ :

☎ DES HUILES D'OLIVE GOÛT «SUBTIL»

☎ DES HUILES D'OLIVE GOÛT «INTENSE»

☎ DES HUILES D'OLIVE GOÛT «À L'ANCIENNE»

☎ DES OLIVES VERTES

☎ DES OLIVES NOIRES

☎ DES PRODUITS LABELLISÉS AOC

☎ DES PRODUITS LABELLISÉS AOP

☎ DES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



COOPÉRATIVE OLEICOLE LA COLOMBE

260 Route des Patrières
84570 MALEMORT DU COMTAT
04 90 69 91 99
Lundi, mardi, jeudi, vendredi :
9h/12h



MOULIN À HUILE DU VIEUX CHÂTEAU

8, Rue du Moulin à Huile
84360 MERINDOL
04 90 72 86 76
Novembre/janvier : du lundi au
samedi : 9h/12h - 14h/17h
Février/octobre : lundi, mardi, jeudi,
samedi : 10h/12h



MOULIN SAINT AUGUSTIN

Quartier les Hermitants 2800
Route d'Apt

84580 OPPEDE
04 90 72 43 66 | 06 82 30 70 44



DOMAINE DE LA CAMARETTE

GONTIER Nancy
Route de Mazan
439, Chemin des Brunettes
84210 PERNES-LES-FONTAINES
04 90 61 60 78 | 06 18 96 66 85
Du lundi au vendredi : 8h/12h
14h/18h - Samedi : 9h/12h
Été : 9h/12h - 15h/18h



CHÂTEAU LA VERRERIE

ADNOT Olivier
Chemin de Lauris
84360 Puget-sur-Durance
04 90 08 32 98 | 06 25 24 86 12
Mai/octobre : du lundi au vendredi :
9h30/18h30
Samedi et dimanche : 9h30/13h
- 15h/18h30. Novembre/avril : du
lundi au vendredi : 9h30/18h

Samedi : 10h/13h - 15h/18h



MOULIN À HUILE JULLIEN

Chemin du Moulin à Huile
Route d'Apt
84490 SAINT SATURNIN LES APT
04 90 75 56 24
Du lundi au samedi : avril/juin :
10h/12h - 14h/18h - Juillet/août :
10h/12h - 15h/19h - Novembre/
décembre : 8h/12h - 14h/17h30



MOULIN LIS ANDI

Route de Saint-Pierre
Domaine Lis Andi
84600 VALRÉAS
04 90 37 41 34 | 06 81 19 83 17
Tous les jours sauf le dimanche
après-midi et le lundi matin :
10h/13h - 15h/20h



Faites le plein d'idées recettes sur
www.huilesetolives.fr!

Idée recette

VIENNOISE DE PINTADEAU DE LA DRÔME PIQUÉE AUX OLIVES NOIRES ET FLEURS DE THYM

Recette proposée par Pierre Laurent Bernard, Le Resto des Arts, Nyons (26)

PRÉPARATION



- DÉOSSER** le pintadeau en 4 éléments (2 cuisses et 2 blancs) puis retirer la peau.
- ASSAISONNER** (sel, poivre et fleurs de thym). Disposer 5 olives dénoyautées dans chaque élément. Replier chaque morceau de viande sur lui-même, les olives enfermées au centre de chaque élément.
- Dans un bol, bien **FOUETTER** le mélange de 5 jaunes d'oeuf et d'un oeuf entier. Disposer la chapelure dorée dans un second bol.
- TREMPER** délicatement les 4 éléments du pintadeau dans les oeufs puis dans la chapelure.
- PRÉCHAUFFER** votre four à 210°C.
- Dans une poêle, **FAIRE CHAUFFER** deux cuillères à soupe d'huile d'olive puis poêler à feu doux les quatre éléments jusqu'à coloration des deux faces. Dès la fin de cuisson, déposer sur du papier absorbant.
- TERMINER** la cuisson de la viande au four pendant 8 à 10 minutes à 210°C.
- DRESSAGE** : tailler chaque élément en plusieurs tranches, parsemer de fleur de sel et servir.

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 1 pintadeau de la Drôme
- 20 olives noires du Midi de la France dénoyautées
- 6 oeufs frais
- 250 gr. de chapelure dorée
- Sel, poivre
- Fleurs de thym
- Fleur de sel
- Huile d'olive goût subtil

POUR CETTE RECETTE NOUS VOUS CONSEILLONS

Olives noires de Nyons AOP, Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence AOP, Tanche...

Huile d'olive de Nyons AOP, huile d'olive d'Aglандаu...

Pensez à assortir l'huile et les olives !

Crédits photos : Jérôme Liégeois, Myriam Servan et AFIDOL

Avec la participation de :



Association Française Interprofessionnelle de l'Olive - AFIDOL
Maison des agriculteurs - 22, avenue Henri Pontier - 13626 Aix-en-Provence
Contact : 04 75 26 90 90 - nyons@afidol.org - www.huilesetolives.fr
Edition 2012

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour - www.mangerbouger.fr



Huiles et Olives du Midi de la France

Ramenez du soleil dans vos assiettes !

Rendez-vous vite sur
notre site :
www.huilesetolives.fr

Pour tout savoir
des huiles et olives du
Midi de la France !

ALPES DE HAUTE-PROVENCE DRÔME - VAUCLUSE

Idée recette

PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE

PRÉPARATION



- FAIRE CUIRE** les pommes de terre épluchées et coupées en deux dans une cocotte-minute pendant 14 minutes.
- LES ÉCRASER** au presse-purée puis ajouter progressivement le lait chaud jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
- AJOUTER** ensuite de l'huile d'olive pour parfumer votre purée. Saler et poivrer.
- SERVIR** chaud.

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 600 gr. de pommes de terre
- Huile d'olive goût intense
- Lait
- Sel, poivre du moulin

POUR CETTE RECETTE NOUS VOUS CONSEILLONS

AOP Vallée des Baux-de-Provence, AOC Provence, une huile d'olive de la variété Aglandau...

ASTUCE !

Ajoutez un bouquet garni dans la cocotte-minute pour parfumer votre purée !

Vous pouvez remplacer la totalité du lait par de l'huile d'olive.

Ne pas jeter sur la voie publique