

Ah ! La mer, les visites, les produits locaux...

Les Alpes-Maritimes et le Var n'ont pas fini de vous faire tourner la tête !

En visiteur averti, vous vous êtes certainement promené sur la fameuse promenade des Anglais à Nice. Ou peut-être avez-vous visité Antibes, Menton ou Saint-Tropez. Vous avez aussi fait le plein d'air frais dans les gorges du Verdon ou dans le parc naturel du Mercantour. Et si les produits locaux ne vous laissent pas insensible, vous avez visité quelques caves à vin, dégusté bien sûr, sans oublier de ramener quelques bouteilles* !

Mais avez-vous pensé à l'huile d'olive et aux olives ? En tant que produits phares du Var et des Alpes-Maritimes, 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'olivier dans le Var et les Alpes-Maritimes

800 000 oliviers (83)
320 000 oliviers (06)

Appellation d'origine
• AOP huile d'olive Nice
• AOC huile d'olive Provence
• AOP olives de Nice

Pâte d'olive :
• Pâte d'olive de Nice

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

ALPES-MARITIMES (06)

DOMAINE DE LA CHAPELLE SAINT JÉRÔME
Piene Haute
06540 BREIL SUR ROYA
04 93 97 42 21
🕒 Tous les jours : 9h/19h sur RDV

🕒 🍷 🍷 🍷 BIO AOP

MOULIN DE CASTAGNIERS
2, Chemin du Moulin
06670 CASTAGNIERS
04 93 08 10 75
🕒 Du lundi au vendredi : 8h/11h30 - 13h/16h30 - Samedi sur RDV

🕒 🍷 🍷 🍷 AOP

L'OLIVERAIE DE LA SIROLE
GIAUFFRET André
58 route Félix Garrel
06670 COLOMARS
04 93 37 92 72 | 06 03 88 99 96
🕒 7 jours/7 sur RDV : 8h/20h

🕒 🍷 🍷 🍷 AOP

CHÂTEAU DU VIGNAL
CHIESA GAUTIER VIGNAL
2566 route de Berre des Alpes
06390 CONTES
04 93 79 00 11
🕒 Sur RDV

🕒 🍷 🍷 🍷 AOP

LA FERME DE SAN BASTIAN
TICHADOU Jean-Pierre
La Finca de San Bastian
771 route de Saint-Sébastien
06950 FALICON
06 76 23 36 83
🕒 Sur RDV

🕒 🍷 AOP

ROSTAN JULIEN
700 route du Rougelas
06830 GILETTE
04 93 08 54 48 | 06 23 17 28 88
🕒 Tous les jours : 9h/13h - 14h/18h ou sur RDV

🕒 🍷 🍷 🍷 BIO AOP

DOMAINE DE LA ROYRIE
88, Chemin des Hautes Ribes
06130 GRASSE
06 09 86 63 27 | 06 70 04 95 62
🕒 Jeudi, vendredi et samedi : 10h/13h - 15h/18h

🕒 🍷 🍷 🍷 BIO AOP

FERRY GÉRARD
La Madonette
21 chemin de Blumenthal
06130 GRASSE
04 93 70 00 78

🕒 🍷 BIO AOP

MOULIN À HUILE SAINT ANNE
138, Route de Draguignan
06130 GRASSE
04 93 70 21 42
🕒 Du lundi au samedi : 9h30/18h

🕒 🍷 🍷 🍷 AOP

DOMAINE DES PRÉS FLEURIS
BELLINO Jacqueline
3105 Chemin Saint Pancrace
06440 L'ESCARENE
04 93 79 69 25 | 06 09 07 59 12
🕒 Sur RDV

🕒 🍷 🍷 🍷 AOP

EARL LESSATINI ET FILS
Exploitation Oléicole de la Tour
77, Vieux chemin de Laghet
06380 SOSPEL
06340 LA TRINITÉ
04 93 54 33 41 | 06 90 53 87 82

🕒 🍷 🍷 🍷 AOP

L'OLI D'ACQUI
FRÈRE Jean-Philippe
25, Chemin de Pei Pellegrin
06650 LE ROURET
04 93 77 74 13 | 06 21 87 21 67
🕒 7 jours/7 : 9h/18h - téléphoner avant

🕒 🍷 🍷 🍷 AOP

DOMAINE DE TOASC
NICOLETTI Bernard
213, Chemin du Crémat
06220 NICE
04 92 15 14 14 | 06 14 31 82 49
🕒 Du mardi au samedi : 14h30/17h30

🕒 🍷 BIO AOP

MOULIN DE LA BRAGUE
MICHEL Christine
2, Route de Châteauneuf
06650 OPIO
04 93 77 23 03
🕒 En été : du lundi au samedi : 9h/12h30 - 14h/19h - En hiver : du lundi après-midi au samedi : 9h/12h30 - 14h/18h30

🕒 🍷 🍷 🍷 AOP

MOULIN À HUILE GUIDO ET FILS
916, Bd de la Vallée de Borgheas
06440 PEILLON
04 93 91 24 40
🕒 Du lundi au samedi : 14h30/19h

🕒 🍷 🍷 🍷 AOP

ASSOCIATION MIR
SCHUSTER Michèle
L'OLIVERAIE MARIE JOSEPH
Quartier Berins
06380 SOSPEL
04 93 04 12 95 | 06 84 52 41 20
🕒 Tous les matins : 9h/12h

🕒 🍷 🍷 🍷 AOP

DOMAINE DES PRÉS FLEURIS
BELLINO Jacqueline
3105 Chemin Saint Pancrace
06440 L'ESCARENE
04 93 79 69 25 | 06 09 07 59 12
🕒 Sur RDV

🕒 🍷 🍷 🍷 AOP

SOFFIOTTI ET FILS
SOFFIOTTI Frédéric
Le Col Saint-Jean
06380 SOSPEL
04 93 04 08 81
🕒 Du lundi au samedi : 14h/19h

🕒 🍷 🍷 🍷 BIO AOP

SARL MOULIN A HUILE BAUSSY ET FILS
3, Rue Bourbouteil
06530 SPERACEDES
04 93 60 58 59 | 06 10 18 50 25
🕒 Du lundi au samedi : 9h/12h30 - 14h/18h30

🕒 🍷 🍷 🍷 AOP

L'OLIVAIE DES FONS BOURDOUOS
CAMATTE Françoise
16 Boulevard Courmes
06530 SAINT-CÉZAIRE-SUR-SIAGNE
04 93 60 29 59 | 06 19 92 32 87

🕒 Juillet/août : du lundi au samedi matin : 10h/12h - 17h/19h
Le reste de l'année : samedi matin : 9h30/12h30 et sur RDV

🕒 🍷 🍷 🍷 AOP

VAR (83)

DOMAINE DE LA LAURENNE
Pourbaix Damien
5800 Route de Tourtour
83680 AUPS
04 98 10 21 31 | 06 80 34 22 50
🕒 Du lundi au vendredi : 10h/12h - 15h/17h

🕒 🍷 AOC

SARL MOULIN GERVASONI
91, Montée des Moulins
83630 AUPS
04 94 70 04 66 | 06 88 18 59 16
🕒 Du mardi au samedi : 10h/12h - 14h30/19h - En été : tous les jours

🕒 🍷 🍷 🍷 AOC

COOPÉRATIVE OLÉICOLE L'OLIVADE
651, Route de Marseille
83670 BARJOLS
04 94 77 00 54 | 06 06 43 07 38
🕒 Du mardi au samedi : 8h30/12h

🕒 🍷 🍷 🍷 AOC

COOPÉRATIVE LA BELGENTIEROISE
Esplanade François Bottero
83210 BELGENTIER
04 94 48 98 80 | 06 73 03 28 55
🕒 Juillet/mi-septembre : du mardi au dimanche : 10h/12h - Hors période : du lundi au samedi : 10h/12h

🕒 🍷 🍷 🍷 BIO AOC

MOULIN DE CALLAS
Quartier les Ferrages
83830 CALLAS
04 94 39 03 20 | 06 07 03 36 16
🕒 Du lundi au samedi : 10h/12h - 14h/18h - Juin/septembre : 10h/12h - 15h/19h

🕒 🍷 🍷 🍷 AOC

DOMAINE DE LA CONDAMINE
BERTON Christian
4205 Chemin de la Condamine
83570 COTIGNAC
06 30 10 07 69
🕒 7 jours/7 : 8h/19h

🕒 🍷 🍷 🍷 AOC

LE MOULIN DE PASCALINE
Quartier la Commanderie
Route de Monfort
83570 COTIGNAC
06 81 65 25 22
🕒 Février/avril : du vendredi au dimanche : 10h/12h30 - 14h30/17h30
Mai/octobre : du lundi au dimanche (sauf mercredi et jeudi) : 10h/12h30 - 16h/18h30

🕒 🍷 🍷 AOC

MOULIN DES CINQ PONTS
Quartier Saint-Pierre
83390 CUERS
04 94 48 64 70 | 06 69 02 26 55
🕒 Jeudi : 9h/12h

🕒 🍷 🍷 🍷 AOC

MOULIN À HUILE DE FONCABRETTE
Quartier Foncabrette
2530 Chemin de Villeneuve
83300 DRAGUIGNAN
04 94 70 40 17
🕒 Tous les jours de préférence sur RDV : 8h/9h

🕒 🍷 AOC

COOPERATIVE OLEICOLE LA SOLIDARITE
Quartier les Prés
83570 ENTRECASTEAUX
04 94 04 44 08 | 06 30 17 79 33
🕒 Du lundi au samedi : 9h/12h - 14h/17h45

🕒 🍷 🍷 🍷 BIO AOC

PROKSCH JEAN-LOUIS
Domaine de Montéou
83830 FIGAGNIERES
04 94 50 76 22 | 06 60 92 25 23
🕒 7 jours/7 : 8h/20h sauf samedi 13h30/20h

🕒 🍷 🍷 🍷 AOC

COOPÉRATIVE OLÉICOLE DU MOULIN DE LA COMBETTE
8, Chemin des Moulins
83780 FLAYOSC
04 94 84 63 69 | 06 83 67 53 51
🕒 Mercredi et samedi : 9h30/12h - 14h30/17h

🕒 🍷 🍷 🍷 AOC

STÉPHANE TROUIN
Fontroussière
83780 FLAYOSC
04 94 70 34 58 | 06 81 11 61 09
🕒 Sur RDV

🕒 🍷 🍷 🍷 AOC

L'OLIVAIE
HUNTZINGER Michèle
274 route du Réal Martin
83400 HYÈRES
04 94 01 42 90 | 06 16 97 42 91
🕒 Sur RDV

🕒 🍷 🍷 AOC

MOULIN DE SAINT CÔME
Départementale 266
83740 LA CADIERE D'AZUR
04 94 90 11 51
🕒 Du lundi au samedi : 9h/12h - 14h30/18h

🕒 🍷 AOC

MOULIN À HUILE DU PARTEGAL
159, Chemin des Laures
83210 LA FARLEDE
04 94 48 48 85 | 06 45 89 00 04
🕒 Du lundi au samedi : 10h/12h - 15h/17h. Mercredi : fermé hors-saison

🕒 🍷 🍷 🍷 AOC

MOULIN A HUILE GUIOL
19, Rue de la Tuilerie
83210 LA FARLEDE
04 94 48 74 42 | 06 30 50 73 85
🕒 Novembre/février : lundi, jeudi et samedi : 9h/12h - 14h/17h
Mars/octobre : mardi, jeudi et samedi : 9h/12h - 15h/18h

🕒 🍷 🍷 🍷 AOC

DOMAINE DE LA JOUASSE
LEVESQUE Dominique
83250 LA LONDE LES MAURES
04 94 27 66 74 | 06 09 06 40 90
🕒 Sur RDV

🕒 🍷 🍷 🍷 AOC

MOULIN DU HAUT JASSON
Le Haut Jasson
83250 LA LONDE LES MAURES
04 94 15 92 03 | 06 09 97 33 01
🕒 Du lundi au samedi : 9h/12h30 - 13h30/19h - Dimanche : sur RDV

🕒 🍷 🍷 🍷 AOC En conversion BIO AOC

SCEA DU JASSON
N°680-RD 88
Domaine du Jasson
83250 LA LONDE LES MAURES
04 94 66 90 26 | 06 03 53 01 59
🕒 Du lundi au samedi - Hiver : 9h/12h - 14h/18h - Été : 9h/12h - 15h/19h

🕒 🍷 🍷 AOC

SCEA DOMAINE DE SOUVIOU
AUZAN Roger
Route Nationale 8
83330 LE BEAUSSET
04 94 90 57 63
🕒 Mi-avril/septembre : sauf le dimanche : 9h30/12h - 15h/19h
Octobre/mi-avril : 9h30/12h - 14h/18h

🕒 🍷 🍷 🍷 AOC

MOULIN DU GRIMAUDET
Route des Mayons
83340 LE LUC
04 98 10 43 50
🕒 Mi-octobre-décembre : du lundi au vendredi : 8h/12h

🕒 🍷 🍷 🍷 BIO AOC

MOULIN DE L'ESQUIROL
1227, Avenue Ganzin
83220 LE PRADET
04 94 08 28 20 | 06 98 96 79 24
🕒 7 jours/7 : 9h/12h - 14h/19h

🕒 🍷 🍷 🍷 AOC

MOULIN DU THELON
Rue du Thélon
Lieu dit Vieille Ville
83460 LES ARCS
04 94 85 25 50 | 06 16 49 89 37

🕒 🍷 AOC

MOULIN DE LORGUES
Parking de la Coopérative
Rue des Climènes
83510 LORGUES
04 94 73 70 59 | 06 81 20 59 92
🕒 Mardi et samedi : 8h30/12h

🕒 🍷 AOC

DOMAINE SAINT HUBERT
TABANI Alain
RD6
83910 POURRIERES
06 21 14 73 82
🕒 Du lundi au jeudi sur RDV - Vendredi et samedi : 9h/12h - 16h/19h

🕒 🍷 AOC

MOULIN À HUILE DE LA LOUBE
Quartier la Sauveuse
83390 PUGET-VILLE
04 94 28 06 29
🕒 Du lundi au samedi : 9h/12h - 14h/18h

🕒 🍷 AOC

TERRES ROUGES
BOUISSON Michel
Domaine Sauronnes
La Moutte
83390 PUGET-VILLE
06 80 10 64 93
🕒 Sur RDV

🕒 🍷 AOC

DOMAINE DE L'OLIVETTE
Quartier de l'Isle
83520 ROQUEBRUNE-SUR-ARGENS
04 94 45 75 25
🕒 Lundi, mardi, mercredi et samedi : 9h/12h ou sur RDV

🕒 🍷 🍷 🍷 AOC

MOULIN DU CLOS SAINT MARTIN
Quartier Saint-Martin
83520 ROQUEBRUNE-SUR-ARGENS

04 94 45 72 91 | 06 13 22 61 47
🕒 Tous les jours : 9h/19h30

🕒 🍷 🍷 🍷 AOC

DOMAINE DE LA PIERRE PLANTÉE
OLIVIER Thierry
Route du Muy
83120 SAINTE-MAXIME
04 94 96 65 6 | 06 71 15 32 36
🕒 Avril/octobre : mardi, mercredi, jeudi et vendredi : 10h/12h - 14h/18h

🕒 🍷 AOC

DOMAINE DE TRESTAURE
MUZZIN-MARTEL Cécile & Guy
Domaine de Trestaure
83440 SAINT-PAUL-EN-FORET
04 94 76 53 68 | 06 22 08 40 43
🕒 Du lundi au vendredi : 9h/12h30 - 15h/19h - Samedi et dimanche : 15h/19h

🕒 🍷 🍷 🍷 BIO

COOPERATIVE OLEICOLE LOU CIGALOUN
Quartier Le Plan
83640 SAINT ZACHARIE
04 42 72 90 58 | 06 72 12 26 34
🕒 Mercredi : 13h30/17h

🕒 🍷 🍷 🍷 AOP

MOULIN À HUILE L'OLIVADO
970, Chemin du Défend
83690 SALERNES
04 94 70 35 55 | 06 29 05 59 54
🕒 Sur RDV

🕒 🍷 AOC

EARL VALLON DE L'ALLAMANDE
TRUPHEME Arnaud
BP9
83110 SANARY-SUR-MER
06 13 50 40 65
🕒 Sur RDV

🕒 🍷 BIO

STALENQ GILLES
543 Route de Fayence
Notre Dame
83440 SEILLANS
04 94 76 96 03 | 06 89 03 43 99
🕒 Toute l'année : vendredi et samedi :

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

10h/19h - En été : du lundi au samedi :
10h/19h



COOPÉRATIVE OLÉICOLE LA TAVERNAISE
Quartier le Roucasset
BP 12
83670 TAVERNES
04 94 72 33 49
Du mardi au samedi : 9h/12h



OLIVERAIE DE LA BASTIDE BLANCHE
CASTRE Marion
759, Chemin des Crouieres
83720 TRANS EN PROVENCE
04 94 84 51 59 | 06 22 93 29 63
Sur RDV



COOPÉRATIVE OLÉICOLE LA VARAGEOISE
15, Place de la Libération
83670 VARAGES
04 94 77 86 07
Juillet/mi-septembre : du lundi au
samedi : 10h/12h - 15h30/18h30
Toute l'année : lundi : 14h/18h



LE SAVIEZ-VOUS ?



L'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)

L'AOP identifie un **produit typique**, dont le caractère est lié à son **origine géographique** : elle est l'expression d'un lien intime entre **producteurs, produits et terroir**.

L'AOP est la combinaison de multiples **éléments naturels** (agronomie, géologie, climat...) et **humains** (culture, histoire, savoir-faire...). Ses caractéristiques font que ce produit ne peut être reproduit à l'identique hors de son terroir d'origine.



L'AOP remplace, depuis le 1er janvier 2012, l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) pour tous les produits agroalimentaires.

La France produit des huiles d'olive de manière artisanale, en petites quantités, uniquement des huiles d'olive vierges ou vierges extra.

Les huiles d'olive françaises représentent moins de 5% de la consommation en huile d'olive des Français !

Idée recette

FARFALLES À L'HUILE D'OLIVE ET TOMATES SÉCHÉES

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 400 gr. de farfalles
- 1 demi-pot de tomates séchées
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive goût intense
- 2 gousses d'ail écrasées
- 2 brins de thym effeuillé
- 1 cuillère à soupe de basilic
- Sel, poivre

POUR CETTE RECETTE NOUS VOUS CONSEILLONS

Une huile d'olive goût intense :
AOP Vallée des Baux-de-Provence,
AOP Aix-en-Provence, AOP Nîmes,
AOC Provence ou une huile d'olive
de la variété Aglandau, Bouteillan,
Olivière, Picholine, Petit Ribier...

VARIANTE

Pour un plat complet, agrémenter cette recette de 12 grosses crevettes décortiquées. Les faire revenir dans l'huile d'olive avant de continuer la recette par l'ajout des tomates séchées.

PRÉPARATION

10 min

CUISSON

20 min

- 1 **FAIRE CUIRE** les pâtes al dente.
- 2 Pendant ce temps, **FAIRE REVENIR** les tomates séchées, le thym et l'ail dans l'huile d'olive. **LAISSER CUIRE** doucement.
- 3 **EGOUTTER** les pâtes et les faire sauter dans le mélange précédent. **PARSEMER** de basilic, arroser d'un filet d'huile d'olive, saler, poivrer. Servir chaud.



Avec l'huile d'olive **AOC Provence** en goût intense, sublimez vos pommes de terre, pâtes, risottos.

En goût à l'ancienne, l'AOC Provence se mariera parfaitement à vos crustacés, champignons, gibiers et salades vertes.

Et pour accompagner vos légumes, poissons et desserts, vous ferez le bon choix avec l'huile d'olive **AOP Nice**.

Apéritif, salades... l'olive de **Nice AOP** se plie à toutes vos envies !



Idée recette

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

RÉGATE CHOCOLAT ORANGE

Recette proposée par la classe d'Yves Tarallo, Lycée hôtelier de Marseille, Marseille (13)

PRÉPARATION

30 min

- 1 **DU PAIN D'ÉPICE PERDU**
 - Couper le pain d'épice avec un emporte pièce ovale.
 - Mélanger 5 cl de crème, 30 gr. de sucre et l'oeuf, tremper les tranches de pain d'épice dans ce mélange, les faire sauter dans l'huile d'olive.
- 2 **GANACHE CHOCOLAT À L'HUILE D'OLIVE**
 - Faire fondre 100 gr. de chocolat au bain marie. Incorporer petit à petit 7 cl de crème en fouettant. Ajouter 3 cl d'huile d'olive.
- 3 **SUPRÊMES D'ORANGE MARINÉS**
 - Peler 1 orange à vif. Prélever soigneusement les quartiers de chair. Les faire mariner au frais dans 3 cl d'huile d'olive et 20 gr. de sucre en poudre.
- 4 **BEURRE SUZETTE**
 - Récupérer les zestes de la deuxième orange et les tailler en fine julienne.
 - Faire fondre 15 gr. de beurre et 20 gr. de sucre pour faire un caramel clair.
- 5 **BILLES CHOCOLAT À L'HUILE D'OLIVE**
 - Mélanger 30 gr. de chocolat, 30 gr. de crème, 2 cl d'huile d'olive et des zestes d'orange puis faire fondre le tout au bain-marie.
- 6 **DRESSAGE**
 - Monter le biscuit avec une couche de pain d'épice, la ganache au chocolat sur laquelle on déposera la seconde tranche de pain d'épice.
 - Disposer les suprêmes d'orange marinés, par dessus les zestes et napper de beurre suzette.
- 7 **DÉCORER**
 - en formant des billes de chocolat avec la dernière étape de préparation.

INGRÉDIENTS pour 2 personnes

- 4 tranches de pain d'épice
- 15 cl de crème liquide
- 70 gr. de sucre semoule
- 1 oeuf
- 30 gr. de beurre
- 130 gr. de chocolat
- 8 cl d'huile d'olive goût subtil
- 2 oranges
- Zestes d'orange

POUR CETTE RECETTE NOUS VOUS CONSEILLONS

AOP Nice ou une huile d'olive de la variété Cailletier, Grossane, Cayet Roux.

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

Ne pas jeter sur la voie publique



Huiles et Olives du Midi de la France

Ramenez du soleil dans vos assiettes !

ALPES-MARITIMES - VAR

Rendez-vous vite sur
notre site :
www.huilesetolives.fr
Pour tout savoir
des huiles et olives du
Midi de la France !