SUD'CRÉS
Gourméditerranée

L'HUILE D'OLIVE EN MODE SUD'CRÉ

Dossier de presse
Gourméditerranée, 30 mai 2022

Le lundi 30 mai 2022, les pâtissiers, cuisiniers, nougatiers, chocolatier et glacier de Gourméditerranée se sont retrouvés autour des huiles d'olive bio du **domaine La Michelle** dont le propriétaire, **Jean-François Margier**, parrainait la rencontre avec **Eric Raynal**, chef pâtissier au Jardin de Berne (1 étoile Michelin) à Flayosc.

Le club des Sud'Crés a rivalisé de créativité pour mettre en valeur le produit phare des cuisines méditerranéennes. Dans le Sud, l'huile d'olive parfume traditionnellement la **pompe à l'huile**, et, terroir oblige, escorte à merveille les **fruits ensoleillés** que sont les agrumes, l'abricot, la pêche, la figue ou même les tomates et poivrons sucrés. Elle se marie également volontiers avec la **vanille**, comme dans l'un des macarons de Pierre Hermé, ou avec du **chocolat**. Elle peut remplacer le beurre, en totalité ou en partie, dans les **cakes et gâteaux**, ou être utilisée en guise de **condiment** pour révéler toutes ses **variations aromatiques.**

Photos : Jean-Philippe Garabedian
@jeanphilippegarabedian

© Jean-Philippe Garabedian

Merci à Fabien Torrente qui nous a accueillis au sein de son restaurant BUBO à Marseille.

©Jean-Philippe Garabedian

LES FRUITÉS DU DOMAINE LA MICHELLE

Niché au cœur de la Provence, le Domaine La Michelle est un **paradis pour les cultures méditerranéennes**. Douze hectares de vignes, trois mille oliviers et une centaine de pieds de câpriers sont cultivés en agriculture biologique dans une nature sauvegardée. Les cultures s'épanouissent sur des terrasses argilo-calcaires exposées plein sud. La biodiversité, l'ensoleillement idéal, le souffle du mistral et des brises marines permettent de puiser dans l'environnement une grande richesse aromatique.

Le domaine se transmet depuis cinq générations. Aujourd'hui, Jean-François et Nelly Margier s'investissent avec passion tout en passant le flambeau à leur fils Robin. Ils s'occupent aussi du **moulin d'Auriol**, dans lequel de nombreux producteurs locaux, de l'amateur passionné à l'oléiculteur professionnel, apportent leurs olives.

Avec leurs propres récoltes, les Margier élaborent chaque année plusieurs milliers de litres d'huile d'olive, dont la moitié en **« fruité noir »**. Cette expression désigne une huile produite à partir d'olives qui, quelle que soit leur couleur, ont subi une fermentation maîtrisée. Son goût robuste, typé, élégant, dégage des arômes d'olive noire, de cacao et de champignon. Elle se distingue du **« fruité vert »**, ardent et herbacé, confectionné avec des olives récoltées en début de saison et pressées sans délai, et du **« fruité mûr »**, plus doux et légèrement beurré, qui provient de fruits ramassés à maturité et triturés dans la foulée.

LES CRÉATIONS

Fruité noir

Fruité vert

Fruité noir

ERIC RAYNAL
Le Jardin de Berne, Flayosc

Gavotte au praliné citron vert, noisettes du Piémont, nuage yaourt citron vert, huile d'olive.

Dessert actuellement à la carte du restaurant.

www.chateauberne.com

Merci à notre parrain Eric Raynal, chef pâtissier du restaurant étoilé Le Jardin de Berne à Flayosc, lauréat « Passion dessert » du Guide Michelin 2020.

Fruité noir

JEAN-PAUL BOSCA
Pâtisserie Bosca, Gardanne

La Pompézienne et les Pomponnettes
Pompe à l'huile, fraises, crème chantilly au mascarpone.

24 cm (8 parts) aux fraises : 30 €
24 cm (8 parts) nature : 20 €
Pomponnettes (format individuel) : 3,50 € l'unité

Facebook PatisserieBosca - Tél. 06 95 08 14 70

Fruité noir

CLAUDE KRAJNER
Le temps d'un chocolat, Marseille

Olive
Pâte d'amande à l'huile d'olive, ganache Caraïbe 66 % à l'huile d'olive, pâte de fruit fraise montée à l'huile d'olive, enrobage noir et pâte de fruit fraise au sucre acidulé.

Sur commande : 18 € (6-8 pers.)

www.claudekrajner.com

SÉBASTIEN & MARIE-LAËTITIA PASSAGIO-NICOLINI
Au Royaume des Abeilles, Allauch

Farniente
Nougat blanc au miel de lavande, huile d'olive, herbes de Provence de la coopérative de Trets et tomates séchées.

Barre de 95 g : 7,10 €
Sachet de mininougats de 110 g : 10,50 €

au-royaume-des-abeilles.fr

Fruité vert

Fruité noir

Fruité vert

JÉRÔME RAFFAELLI & KEVIN YAU
Oh Faon, Marseille

NICOLAS DECITRE
Vanille Noire, Marseille

Tapas de poivron en pré-dessert
Poivrons grillés et confits dans un sirop de fruits et d'agrumes puis marinés dans l'huile d'olive, brioche à l'huile d'olive grillée comme un croûton de pain, compotée de poivron, jus de cuisson poivron agrumes, glace à l'huile d'olive.

Assiette conçue avec la céramiste Marie Fekroun.

www.ohfaon.com - www.vanillenoire.com

Fruité vert

MARIE REBUFFAT
Marie Rebuffat pâtisserie, Marseille

Tartelette huile d'olive, fraise, citronnelle, mélisse (sans gluten ni lactose)
Sablé breton huile d'olive et chocolat blanc amande, confit de fraise huile d'olive, cœur coulant fraise, mélisse et vanille, ganache montée huile d'olive et citronnelle, condiment huile d'olive & vanille, fraises de Provence, micropousses de mélisse & bleuet de Marseille.

En boutique les 10, 11 et 12 juin, 6 € (format individuel).

www.marierebuffatpatisserie.com

Fruité vert

VANESSA ROBUSCHI
Une question de goût, Marseille

Retour de cueillette
Noyau d'olive en biscuit crunchy au chocolat au lait et amandon d'olive, confit de fraise, biscuit à l'huile d'olive, crémeux à l'huile d'olive et chocolat blanc, glaçage beurre cacao et chocolat blanc, nappage neutre coloré.

Une déclinaison de ce dessert sera bientôt proposée en mignardise le soir au restaurant.

unequestiondegout.fr

Fruité noir

FABIEN TORRENTE
BUBO, Marseille

Biscuit noisette, ganache tagète agrumes, glace à l'huile d'olive.

Dessert compris dans le menu 5 escales (69 €).

hwww.bubo-restaurant.com

©Jean-Philippe Garabedian

©Jean-Philippe Garabedian

©Jean-Philippe Garabedian

SUDERES
©Jean-Philippe Garabedian

©Jean-Philippe Garabedian

n-Philippe Garabedian

©Jean-Philippe Garabedian

©Jean-Philippe Garabedian

©Jean-Philippe Garabedian

GOURMÉDITERRANÉE, L'ASSOCIATION CULINAIRE DE RÉFÉRENCE EN PROVENCE

Depuis 2012, l'association Gourméditerranée promeut l'identité solaire et métissée de la cuisine en Provence et en Méditerranée. Créée pour **fédérer les artisans du goût œuvrant dans le Sud**, avec Marseille comme épicentre, elle témoigne plus que jamais de la **vitalité de la scène culinaire régionale**.

Elle réunit près de **70 hommes et femmes** profondément attachés aux saveurs, à l'hospitalité et à la diversité du bassin méditerranéen. Les membres de Gourméditerranée, qu'ils soient chefs, responsables de salle, pâtissiers, fromagers, boulangers ou autres acteurs des métiers de bouche, incarnent eux-mêmes une **formidable pluralité de métiers, de savoir-faire et de sensibilités**.

Les Sud'Crés, qui rassemblent une douzaine de pâtissiers, cuisiniers, glaciers et chocolatiers, forment la branche sucrée de Gourméditerranée. Ils se réunissent régulièrement pour échanger et partager leurs créations, interprétant à leur manière les temps forts du calendrier gourmand ou composant sur des thèmes qui varient au gré des saisons et des inspirations.

www.gourmediterranee.org

Contact : Jérôme Raffaelli - 06 16 12 87 20 - jerome@ohfaon.com

© Jean-Philippe Garabedian