

Emmanuelle DECHELETTE • Leila MAKKE

EXTRA VIERGE

L'HUILE D'OLIVE,
HISTOIRES D'HOMMES &
RECETTES DE GRANDS CHEFS

DUNOD

Conception de la couverture: Pierre-André Gualino
Photographie de couverture: Iryna Denysova – Shutterstock.com
Maquette intérieure et mise en pages: Bénédicte Souffrant – PCA-CMB
Photogravure: Groupe Printway

Responsable d'édition: Ronite Tubiana
Édition: Florian Boudinot
Fabrication: Anne Pachiaudi
Relecture: Clémence Mocquet

© Dunod, 2018
11 rue Paul Bert, 92240 Malakoff
www.dunod.com
ISBN 978-2-10-078651-0

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite selon le Code de la propriété intellectuelle [Art. L 122-4] et constitue une contrefaçon réprimée par le Code pénal.

Seules sont autorisées [Art. L 122-5] les copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective, ainsi que les analyses et courtes citations justifiées par le caractère critique, pédagogique ou d'information de l'œuvre à laquelle elles sont incorporées, sous réserve, toutefois, du respect des dispositions des articles L 122-10 et L 122-12 du même Code, relatives à la reproduction par reprographie.

À mes filles, Pénélope, Jade et Lys, qui ont échappé au prénom Olive.
À ma grand-mère, qui m'a fait découvrir la salade
à l'huile d'olive dans les années 70.
À mon très chéri Aurélien, qui a révélé ma passion
pour l'huile d'olive lors d'un voyage en Toscane en 2014.

Emmanuelle Déchelette

À ma sœur Sarah, ma relectrice dévouée, pour son soutien
inconditionnel dans mon besoin vital d'écrire.
À mes parents, Issam et Shahrnaz, pour m'avoir offert le privilège
de vivre sur les terres de l'olivier : l'Andalousie et le Liban.
Mes remerciements ne pourront jamais égaler leur grand cœur.

Leila Makke

Le mot des auteures

« Regarde la sécheresse de cette terre autour de nous, et savoure la richesse de cette huile. Entre les deux, il y a le travail des hommes. »

Laurent Gaudé, *Le Soleil des Scorta* (Actes Sud, 2004)

Un livre sur les oliviers et leur noble produit, l'EXTRA VIERGE, n'aurait pas été possible sans l'intervention quasi divine de ces femmes et de ces hommes qui ont dédié leur vie à l'huile d'olive.

Transmission et générosité sont au cœur de leur histoire. 34 portraits, 34 huiles d'olive, 34 histoires. Par la force de leurs convictions et de leur travail, ils ont chacun construit un éden dont ils vous feront partager les fruits au fil des pages.

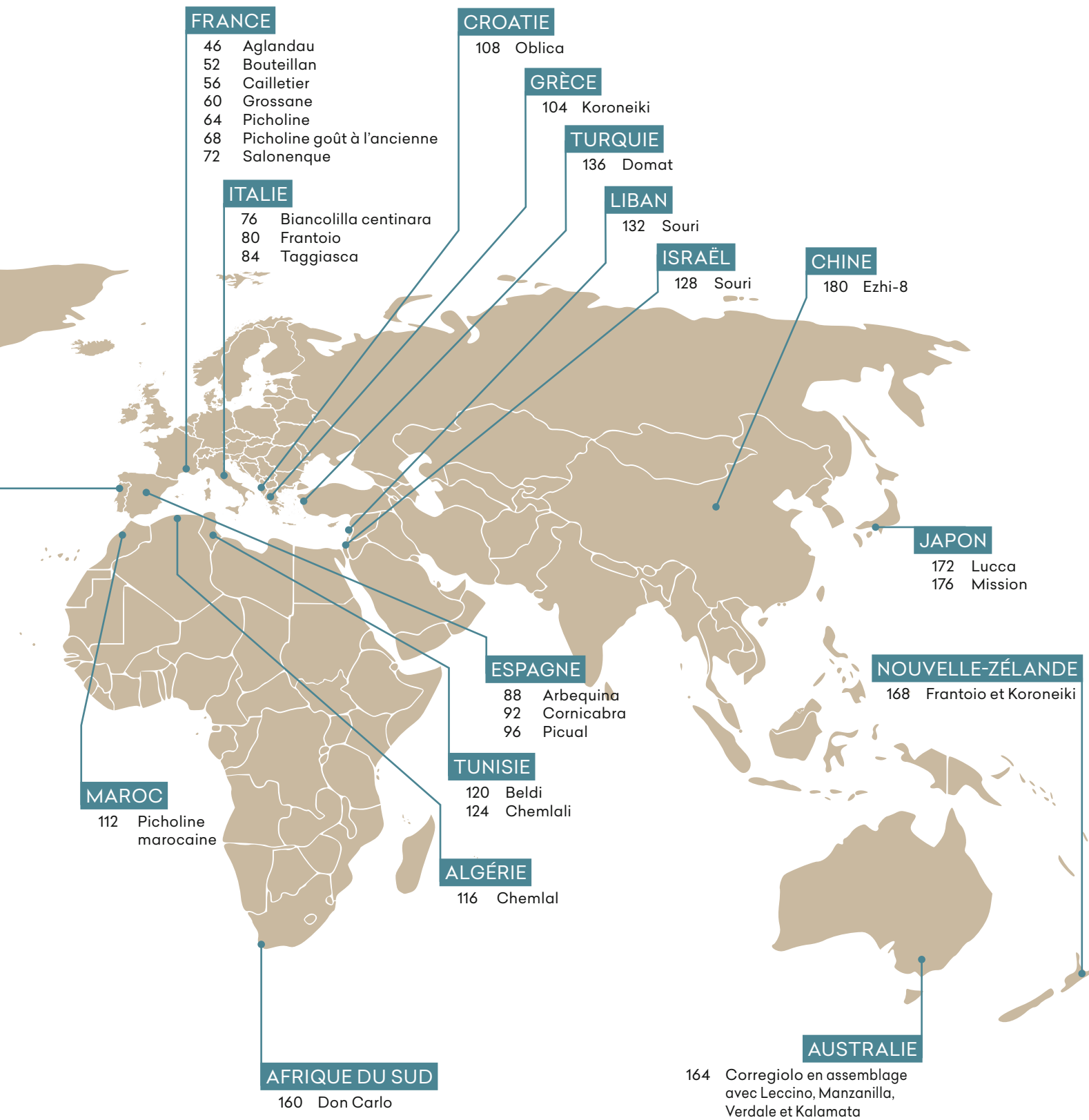
À chaque récolte, la nouvelle huile est un vibrant hommage à leur terre, aux générations passées et futures, dans un esprit de partage et de régénération.

Le plus bel hommage leur est rendu par les Chefs qui, à travers des recettes originales, ont apprécié les qualités organoleptiques et mis en valeur la beauté parfois sauvage, parfois timide, mais toujours tendre et essentielle de l'huile d'olive.

Les variétés d'olive dans le monde

Les recettes des grands Chefs.....	10
Une brève histoire de l'huile d'olive.....	14
La symbolique de l'olivier.....	17
Consommez de l'huile d'olive, vous préserverez l'environnement!.....	20
Un monde de variétés.....	24
L'huile d'olive vierge extra et la santé.....	26
Comprendre l'étiquette pour bien choisir son huile.....	28
Comment acheter son huile d'olive (lorsque l'on ne peut pas la goûter)?.....	30
Cuisiner (à) l'huile d'olive: de la chimie à l'alchimie.....	32
Oliviary: un système infographique pour les qualités sensorielles de l'huile d'olive vierge extra.....	36
La conquête de l'huile d'olive vierge extra (Non ce n'était pas mieux avant).....	38
Apprendre à déguster l'huile d'olive.....	40
 Glossaire.....	 186
Les bonnes adresses.....	189





Les recettes des grands Chefs

 plat végétarien
en vert: dessert

 Palet cassis betterave/pistache/hibiscus et Huile H du Domaine Leos	49	 Huile Caractère	87
Par le Chef Romain Gandolphe		par le Chef Akrame	
 Biscuit sablé chocolat, yaourt de brebis glacé, coing sauvage, yuzu et huile d'olive 100 % Bouteillan	54	Tartare ibérique	91
Par le Chef Manuel Chaussabel		Par la Chef María José San Román	
 Pain perdu abricot pignons de pins à l'huile d'olive fruité mûr	58	King crab, pommes et céleri	94
Par le Chef Olivier Haustraete		Par le Chef Jean-Luc Rocha (M.O.F)	
 Asperge, oseille, olive verte	63	Mérou rouge et son sorbet à l'huile d'olive ...	98
Par le Chef Julien Dumas		Par le Chef Benoît Chargy	
Velours de brocolis à l'anchois	67	 Cocktail «Azeitona» dédié à l'olive du Portugal	103
Par les Chefs César et Michel Troisgros		Par Victor Delpierre	
 Fleurs de courgettes farcies sauce pomme d'amour et caviar d'aubergines	70	Poulpe à l'huile d'olive	106
Par le Chef Jany Gleize		Par le Chef Kriton Minas Poulis	
Carpaccio de tomate «ananas» laqué aux algues marines, délicate gelée au citron vert et crevettes grises	74	 Damier de betterave et de radis marinés à l'huile d'olive Oblica	110
Par le Chef Denis Fetisson		Par le Chef Sébastien Crison	
 Fèves doublement pelées en purée vierge ...	78	Brandade de morue Lipp	114
Par Melissa Muller		Par le Chef Pascal Jounault	
 Salade Unico	82	 «Elixir Numidia» Gâteau noisette clémentine à l'huile d'olive	118
Par la Chef Faustine Hug		Par la Chef Johanna Le Pape	
		 Crème citron, glace huile d'olive, sablé à l'anis, meringue au citron vert	122
		Par le Chef Frédéric Duca	

 **Grosses asperges blanches de Gironde au coin du feu, salade de son pied et vierge de caviar Sturia primeur.....** 126
 Par le Chef Vivien Durand

 **Asperges sauvages et asperges vertes au beurre de sureau.....** 130
 Par le Chef Yoni Saada

Poisson à la sauce noix de cajou et banane relevée à l'huile d'olive fruité vert..... 134
 Par le Chef et sommelier en huile d'olive Marcelo Scofano

 **Œufs brouillés aux asperges sauvages des rives de la mer Égée.....** 139
 Par le Chef Ahmet Güzelyagdoğken

 **L'Avocado toast californien.....** 142
 Par la Chef Kristin Frederick

 **Petits poivrons farcis «à la Prosperato».....** 146
 Par la Chef et Sommelier en huile d'olive Pérola Polillo

 **Palet chocolat huile d'olive en sandwich thermique.....** 150
 Par le Maître-Chocolatier Stéphane Bonnat

 **Pâte de fruits à la manière de Rodrigo.....** 154
 Par le Chef William Lamagnère

Carpaccio de maquereaux sur forêt de poireaux et sa sauce poire..... 158
 Par le Chef Ippei Uemura

Turbot de ligne, ravioles de poivrons et émulsion d'huile d'olive d'Afrique du Sud..... 162
 Par le Chef Jérôme Banctel

Filet de bœuf, tomates, prunes et basilic, avec un soupçon de gingembre en salade d'été..... 166
 Par la coach santé Linda Costa

 **Riz au lait aux agrumes, thym et huile d'olive Matiatia.....** 170
 Par le Chef Thomas Holleaux

 **Mousseline de topinambours à l'huile d'olive, pomme verte au jus de céleri-branch.....** 174
 Par le Chef Éric Briffard (M.O.F.)

 **Sablé au parmesan revisité.....** 178
 Par le Chef Sébastien Charretier

 **Petits gâteaux à la framboise.....** 182
 Par le Chef Christophe Adam

Dans les recettes :

1 CC: 1 cuillère à café

1 CS: 1 cuillère à soupe

