

## QUELLE HUILE D'OLIVE POUR QUEL PLAT ?

Il y a tellement d'huiles d'olive dans les rayons qu'on ne s'y retrouve plus. Laquelle choisir pour quel plat ? Suivez notre guide.

Huiles végétales : dégommez les idées reçues, sur [elle.fr](http://elle.fr)

### LE B.A-BA

Douce, fruité vert, fruité mûr ou fruité noir : c'est le classement du goût des huiles, selon la maturité et les variétés d'olives utilisées. La fruité vert s'utilise surtout à froid, les fruités mûr ou noir à chaud... et la douce est tout terrain !

### POUR UNE SALADE DE TOMATES

Tomates bien mûres, oignons, origan, pain rassis et huile d'olive : la panzanella, c'est le must de l'été !

**L'huile parfaite :** la sicilienne mono-variété Piricuddara de Rosario.

**Son style :** puissant, avec des notes fleuries d'aubépine et une pointe d'amertume.

**A dénicher :** à La Tête dans les olives (2, rue Sainte-Marthe, Paris-10<sup>e</sup>), LE spécialiste des produits siciliens. A partir de 19 € le litre.

### POUR DES CARPACCIOS DE POISSON OU DE BŒUF

Ils appellent une huile forte et des saveurs corsées, comme celles de la roquette ou du cresson, pour les escorter.

**L'huile parfaite :** la Noccellara intense de Sicile, où les olives sont pressées avec leur noyau, pour un jus très typé.

**Son style :** de l'intensité et du corsé, avec une pointe de tomate et de pomme verte.

**A dénicher :** chez Hédiard (21, place de la Madeleine, Paris-8<sup>e</sup>). 32 € les 25 cl.

### POUR UNE SALADE DE PÂTES

Mais aussi de riz, de pois chiches, de pommes de terre...

**L'huile parfaite :** la Domaine de Marquilliani fruitée douce, une huile corse multi-primée issue d'olives Ghjermana et Leccio.

**Son style :** légère et élégante, avec des arômes d'artichaut cuit et d'amandes fraîches.

**A dénicher :** sur [quai-des-oliviers.com](http://quai-des-oliviers.com). 24,75 € les 50 cl.

### POUR UN AIOLI, UNE SAUCE RELEVÉE

1 œuf dur écrasé + 1 jaune d'œuf + 15 cl d'huile, on fouette comme une mayo, que l'on détend avec 10 cl de yaourt à la grecque, et on ajoute les herbes de son choix !

**L'huile parfaite :** la fruité mûr 100 % arbequina espagnole, sélectionnée par Alexis Muñoz, chasseur de goût exigeant.

**Son style :** exubérant mais équilibré, avec un nez de pomme verte et un goût de noisette.

**A dénicher :** sur [madeleinemarket.com](http://madeleinemarket.com) et [alexismunoz.com](http://alexismunoz.com). A partir de 11 € environ les 25 cl.

### POUR DES MADELINES, DES PETITS GÂTEAUX

Eh oui, l'huile d'olive adore le sucré ! La preuve : fouettez 2 œufs avec 170 g de sucre roux + 15 cl d'huile d'olive, ajoutez 300 g de farine + 1 sachet de levure chimique + 15 cl de lait. Faites cuire 15 à 20 mn à 180 °C (th. 6) dans de petits moules.

**L'huile parfaite :** le Domaine Salvator de Frédéric et Sophie Pinotel (Alpes-de-Haute-Provence).

**Son style :** un fruité noir aux notes de pruneau et de fruits rouges.

**A dénicher :** chez Première Pression Provence ([ppp-olive.com](http://ppp-olive.com)), le top de l'huile provençale. 8 € les 25 cl.

### POUR UNE SALADE DE FRUITS

Fraises, framboises, mûres, cassis – 2 c. à soupe de sucre glace – 1 c. à soupe d'huile d'olive – 1 pointe de réglisse râpée = le bonheur !

**L'huile parfaite :** celle du Moulin Saint-Michel AOP des Baux-de-Provence, élégante à souhait.

**Son style :** une fruité vert classique.

**A dénicher :** sur [moulinsaintmichel.com](http://moulinsaintmichel.com), et chez Casino. 17 € les 75 cl.

ESTERELLE PAYANY



## LE RESTO DE LA SEMAINE LA SCÈNE

Quand on a gagné « Top Chef », forcément, on n'a pas peur de cuisiner devant ses clients. Et voilà donc Stéphanie Le Quellec s'affairant dans l'écrin de palissandre et de marbre du nouveau restaurant du Prince de Galles. Calme et posée, la chef assure ! On a fondu pour sa cueillette de légumes verts et tofu maison. Craqué pour le homard breton aux saveurs de jambon ibérique. Et succombé aux fraises des bois, rhubarbe et feuilletage caramélisé, un dessert beau comme un red carpet. Tout est précis, nuancé, exquis. Merci la télé, une grande chef est née ! A partir de 60 € (menu déjeuner).

■ 33, avenue George-V, Paris-8<sup>e</sup>. Tél. : 01 53 23 78 50. MARIE ZOTTO

