

Huilerie St Michel

Menton Saveurs

Une histoire gourmande à l'infini...



Huile d'Olive aux Citrons de Menton

Contact L'Huilerie St Michel
Menton Saveurs
Karim Djekhar
5 et 22 rue de Bréa
06500 Menton
Tél: 06 10 13 25 24
menton.saveurs@wanadoo.fr

Contact Mauro Colagreco
Sylvie de Laveaucoupet
Relation Presse
13 bd des Invalides
75007 Paris
Tél: 06 08 72 22 22
sdelaveaucoupet@orange.fr

Huilerie St Michel

Menton Saveurs



L' Huilerie St Michel, entreprise familiale depuis 1896, s'efforce de maintenir un savoir-faire qui se perpétue depuis quatre générations.

L'huile d' olive, symbole de la culture méditerranéenne est notre principale activité.

Notre établissement ne cesse d' innover et surprendre par passion et amour du métier.

Nos paramètres essentiels : authenticité, goût, tradition, nature et découverte de nouvelles saveurs...

Parce que nous aimons surprendre et satisfaire notre clientèle nous cultivons la différence par la qualité de nos produits.

Menton Terre d'agrumes...!



Une jolie légende est attachée à l'origine de la ville et de son symbole, le citron :

Eve, chassée du paradis terrestre avec Adam, emporta un fruit d'or.

Adam, redoutant la colère divine, lui demanda de jeter ce fruit.

Après avoir franchi des montagnes, des vallées et des plaines, ils aperçurent la baie de Garavan.

Le golfe, la douceur du climat, la végétation luxuriante... tout rappelait à Eve la douceur de l'Eden.

Elle y enterra le citron.

En ce lieu naquit un petit paradis, Menton...

Les secrets de l'Alliance entre 2 symboles méditerranéens

Agrum'olives, un mariage savoureux entre le fruité de l'Huile d'Olive St Michel, la fraîcheur et la douceur du Citron de Menton.



Karim et Mauro ont uni le fruit de l'arbre éternel et celui de la légende de Menton.



Après 6 mois de recherche c'est le 17 février 2009 qu' Agrum'Olives, l'Huile d'Olive aux Citrons de Menton fût créée.

Elaborée avec une huile vierge extra au taux d'acidité relativement bas 0.18%.

Il a été nécessaire de prendre une huile d'olive St Michel totalement équilibrée et fruitée, une huile gourmande, fine avec de l'élégance et de la fluidité, afin de permettre l'expression gustative du citron de Menton.

La difficulté pour réaliser cette huile a été dans l'association des composants de ces deux fruits l'un étant fruité et l'autre acide, Mauro a été d'une grande aide au niveau de cette élaboration, pour déterminer le volume exact du citron avant et après filtrage. Mauro Colagrecco et Karim Djekhar ont utilisé le même procédé par macération qu'utilisaient au XVIIème siècle, les parfumeurs de Grasse. Le temps et le nombre de filtrages restent un savoir-faire que nous détenons.

Nous découvrons ainsi cette création à forte personnalité par la fluidité de l'olive qui laisse la magie du citron s'exprimer.

Agrum'Olives

Le succès du fruit d'Or

De grands noms de la cuisine s'intéressent à la magie du Citron de Menton



Qu'a donc le Citron de Menton pour mobiliser autant de grands noms autour de lui? On savait Paul Bocuse, Pierre Gagnaire, Yannick Alleno d'ardents consommateurs. Joël Garault, le Vistamar à Monaco, défend le fruit aux "exceptionnelles saveurs aromatiques" contenues dans le zeste et dans la peau blanche qu'il se plaît à confire. Mauro Colagreco entretient sa créativité naturelle qui lui permet de découvrir de nouvelles expériences culinaires et d'enrichir ses compositions de saveurs inédites. Cette ouverture d'esprit et ce goût pour la découverte se ressentent dans chacune de ses compositions autour du fruit d'or. Le chef étoilé du Mirazur avec Karim Djekhar, propriétaire de l'Huilerie Saint Michel, aboutissent à la création d'une huile aux fruits mentonnais, et cela malgré les difficultés à associer le fruité de l'huile d'olive à l'acidité du Citron de Menton.

Le partage des saveurs méditerranéennes...

Carpaccio de dorade, salicornes, fraises des Bois et Huile d'Olive aux Citrons de Menton.



Pour 4 personnes:

280 gr de dorade de méditerranée
1 pincée de Fleur de sel
10 ml de vinaigre balsamique
10 ml de sauce soja (Kikoman)
50 ml d'Huile d'Olive aux Citrons de Menton
1 barquette de fraises des bois
50 gr de salicornes frais

Trier et nettoyer les salicornes, tailler la dorade très finement en carpaccio et réserver au frais. Mélanger à la cuillère dans un bol, le vinaigre balsamique, la sauce soja et l'Huile aux Citrons de Menton.

Dressage:

Dans une grande assiette plate, dresser le carpaccio de dorade en formant un rectangle au centre de l'assiette. Intercaler des salicornes et des fraises des bois en donnant du volume, parsemer le tout de fleur de sel.

Réaliser des traits autour et sur le carpaccio avec la vinaigrette.

Martini de tomates



Pour 4 Personnes :

1kg de tomates bien mûres
1 botte de basilic
2 feuilles de gélatine
Safran
Fleurs du jardin
Fleur de sel de Guérande
Huile d'Olive aux Citrons de Menton

Mixer dans un blinder les tomates entières sans le pédoncule avec 6 feuilles de basilic et le sel.

Laisser égoutter toute la nuit dans un chinois étamine pour récupérer l'eau de tomate qui doit être limpide et transparente.

Récupérer 40cl d'eau de tomates et gélifier avec 2 feuilles de gélatine.

Mettre 10cl de préparation dans chaque verre à martini et laisser prendre au réfrigérateur pendant 1 heure.

Décorer avec l'Huile d'Olive aux Citrons de Menton, pistils de safran, pétales de fleurs comestibles (fleur d'ail, basilic, capucine) et fleur de sel de Guérande.

...ou comment ajouter du soleil à vos assiettes!

Dorade piquée aux olives, céleri branche, brocoli et sauce pistou.



Pour 4 personnes

4 filets de dorade de 200gr
1 brocoli
2 tomates grappes
2 courgettes rondes
3 branches de céleri
100 gr de pignons de pin
1 tête d'ail
1 bouquet de basilic
50 gr d'Huile d'Olive aux Citrons de Menton
10 olives noires
30 gr de beurre
1 échalote ciselée
1 cuillère à café de gingembre haché

Sauce vierge aux agrumes :

Mélanger le gingembre haché, l'échalote ciselée et finir par détendre avec de l'Huile d'Olive aux Citrons de Menton.

Pistou :

Torréfier les pignons de pin, mettre l'ail à confire dans de l'huile d'olive.

Mixer l'ail confit avec les pignons et un peu d'huile de cuisson.

Lorsque le mélange est homogène incorporer le basilic et continuer à mixer jusqu'à obtention d'un beau pistou, d'une couleur bien verte, saler si besoin.

Garniture :

Emonder les tomates, les couper en quartiers, enlever les pépins et les plaquer.

Assaisonner avec du sel, du sucre, de l'ail écrasé et du thym. Laissez sécher dans un four ventilé à 60°C, pendant 3 heures. Détailler les sommités du brocoli, trancher à l'aide d'une mandoline de fine bandes de céleri branche. Couper en rondelles les courgettes.

Dorade :

Piquer les filets de dorade à l'aide de l'aiguille, et mettre des bâtonnets d'olives.

Dressage :

Sauter tous les légumes séparément, avec de l'huile d'olive, du thym et une gousse d'ail écrasée. Cuire les filets de dorade côté peau sur une poêle.

Dans une grande assiette plate, tracer une spirale avec la sauce vierge aux agrumes.

Déposer les garnitures soigneusement avec quelques lanières de tomates confites, colorer l'assiette avec le pistou et finir en y déposant la dorade.

Les saveurs de notre paradis...

...un mariage réussi



Karim Djekhar

Après 20 années de collaboration, il est à présent propriétaire avec ses frères de l'Huilerie St Michel, institution de la ville de Menton depuis 1896.

Doyen de cette entreprise familiale, soucieux de la qualité et amoureux des saveurs, ses créations ont su séduire les plus grands chefs.

Aujourd'hui l'Huilerie Saint Michel propose toute une gamme de produits que chacun d'entre nous utilise et apprécie au quotidien.



Mauro Colagreco

Argentin d'origine italienne, il est le chef du restaurant étoilé Le Mirazur à Menton. Avec l'Huilerie St Michel il a contribué à la création de l'Huile d'Olive aux Citrons de Menton.

Elu Cuisinier de l'année 2009 par Gault Millau il s'est formé chez les plus grands.

Pour ce mariage de l'Olive et du Citron, ils ont mis leur imagination au service de la conception d'une huile qui accompagnera et revisitera les recettes en leur apportant une touche unique, savoureuse et gustative.

Un pari réussi,
une histoire commence
made in Menton...

L'Huile d'Olive aux Citrons de Menton mise à l'honneur par Slow-Food* lors d'un salon sur la défense du terroir à St Maxime.



Un clin d'oeil de Mauro Colagreco :

L'Huile d'olive et le citron de Menton
sont deux produits que j'affectionne particulièrement.
Avoir pu les associer en a fait un mélange subtil.
La douceur de cet agrume se marie très
bien avec le feuilleté de l'olive.
Je n'ai pas hésité quand mon ami Maxim m'a
proposé un partenariat.
J'aime assaisonner mes salades avec cette huile
qui fait ressortir les saveurs des produits
et donne une touche particulière même sur
un simple filet de poisson.

A handwritten signature in black ink, which appears to be 'Mauro Colagreco'.

*Slow-Food : Mouvement international de la défense des valeurs fondamentales de l'alimentation, l'initiation au goût et sauvegarde de produits en voie de disparition.

Un début, sans faim

Huilerie St Michel

Menton Saveurs

MAISON FONDÉE EN
1896



Venez découvrir notre gamme de produits !

L'Huilerie St Michel
Menton Saveur
5 et 22 rue de Bréa
06500 Menton
Tel: 04 93 35 71 04
Port : 06 10 13 25 24
menton.saveurs@wanadoo.fr



rendez-vous sur www.huilerie-saint-michel.com

Contact