

# 10 HUILES DE GRANDE QUALITÉ

Voici 10 huiles d'olive de très grande qualité. Il y en a des dizaines d'autres, mais celles-ci ne vous décevront pas.

## GRÈCE

**1 ♦ Kolymari S.A. Famille Mihelakis** (PDO Hania Kritis, - Crète, région de Chania)

Fruité léger, un peu gras mais très plaisant en bouche. Assez typique, au fond, des huiles de l'île de Crète, vouée entièrement (ou presque) à la culture de la Koroneiki.

16\$/1l



## ESPAGNE

**2 ♦ Eco Vizcàntar** (DO Andalouse, Priego de Córdoba)

Bonne huile de fabrication bio, délicieusement fruitée et aromatique, faite surtout de Picudo.

20\$/750 ml



**3 ♦ Oleoestepa** (DO Andalouse, Estepa)

Voilà une huile vraiment différente, avec un parfum un peu beurré, de fruits murs. Faite du cultivar Hojiblanca.

17\$/500 ml



## PORTUGAL

**4 ♦ Pia Do Urso** (province d'Estremadura e Ribatejo)

Produite dans la région d'Estremadura e Ribatejo. Des notes de fruits secs, de feuillage de plants de tomates, une finition limpide.

20\$/500 ml



## CHILI

**5 ♦ Casta, TerraMater** (province de Curicó)

Une curiosité produite dans une région au sud de la capitale chilienne, à partir d'olives italiennes et espagnoles. Fruité médium, arômes assez exquises.

16\$/500 ml



MONTREAL SAMEDI 8 MAI 2010

- ▶ 1 petit piment rouge sec
- ▶ Persil frais finement haché
- ▶ Citron (zeste et jus)
- ▶ Huile d'olive extravierge
- ▶ Sel marin et poivre du moulin
- ▶ Pecorino Romano

Sur chaque portion, râpez des tranches fines de Pecorino et servez avec du pain à croûte épaisse.

**NOTE:** les petits artichauts arrivent du sud de l'Italie et de la Californie, en mai. Vous en trouvez Chez Nino, au marché Jean-Talon. Les huiles d'olive siciliennes conviennent parfaitement à ce plat.

PHOTOS FRANÇOIS ROY, GRAPHISME ALEXANDRE ROY, LA PRESSE

## MAROC

**6 ♦ Desert Miracle** (rare produit de qualité distribué au Canada en provenance du Maroc)

Cette huile est produite au pied de l'Atlas à partir du cépage Arbequina, originaire d'Espagne. Parfum herbacé plaisant et fruité.

18\$/500 ml



## ITALIE

**7 ♦ Cufrol Rosso** (DOP Umbria colli Assisi)

Huile exceptionnelle du centre de l'Italie. Goût prononcé et intense, âpre et fin. Une grande huile.

30\$/750 ml



**8 ♦ Planeta** (Sicile, DOP Val di Mazara)

L'une de mes préférées en ce moment. Huile d'un parfum intense et persistant.

17\$/500 ml



**9 ♦ Villa Magra** (Toscane)

Voilà un peu ce que devrait être une grande huile. Fine, séduisante, avec des notes de romarin en finale, mordante comme le sont toutes les toscanes: émotions intenses garanties!

35\$/500 ml



**10 ♦ Francesco Bellini** (sud de la région des Marches, près de la Toscane)

Très bonne huile, gracieuse et au fruité persistant d'artichauts crus.

35\$/500 ml



PHOTOS IVANOH DEMERS, LA PRESSE