



Portraits & recettes

*Des oliviers et des hommes,
ou comment l'olivier parvient à extraire
le meilleur de la nature humaine.*

mangeons
bien



TUNISIE

Beldi

Intensément (bio)

mangeons
bien

L'oléiculture tunisienne est héritière d'un riche patrimoine multiculturel avec les Phéniciens qui créèrent Carthage et apportèrent l'olivier depuis le Moyen-Orient. Les Grecs, Romains et Arabes d'Andalousie ont eux aussi participé aux progrès techniques développés sur le sol tunisien comme en témoignent de nombreux vestiges.

Dix-neuf siècles plus tard, la Tunisie est l'exportateur majeur d'huile d'olive après l'Union européenne. L'Office national de l'huile (ONH), créé en 1962, joue un rôle majeur dans la préservation du patrimoine génétique oléicole et la mise en place de méthodes contribuant à définir des standards de qualités internationaux avec succès.

La Beldi, également nommée Chetoui, est une variété autochtone qui n'existe qu'en Tunisie, cultivée dans le nord du pays où elle occupe 35 % du verger oléicole national. L'olivier est vigoureux, il résiste au froid mais nécessite un bon apport hydrique. Sa productivité est faible mais constante. De rendement moyen, ses fruits de poids moyen (5 g.) sont ovales et asymétriques et utilisés principalement pour l'huile.

«Bio, comme sous les Romains!»

En 2006, Abd Raouf Ben Ammar fait l'acquisition d'une exploitation oléicole avec sa femme Rawia. Engagés dans une démarche qualité et bio, ils choisissent un lieu chargé d'histoire où les Romains s'étaient déjà établis, sur les hauteurs du Djebel Mansour, dans la région de Zaghouan, réputée pour ses fruits. Ils créent un élevage de poulets en plein air, modernisent le verger existant, avec micro-irrigation, investissent dans un espace de stockage climatisé et



Marque: Domaine Ben Ammar (Djebel Mansour, Zaghouan)

Cuvée: Ivlia

Producteurs: Abd Raouf et Rawia Ben Ammar

Exploitation: 160 hectares

Arbres: 14000 dont 13500 de la variété Beldi

Culture: Bio

Usage: Huile et olives de table

Rendement: 9 kg/l

Récolte: Novembre

Production: 10000 l

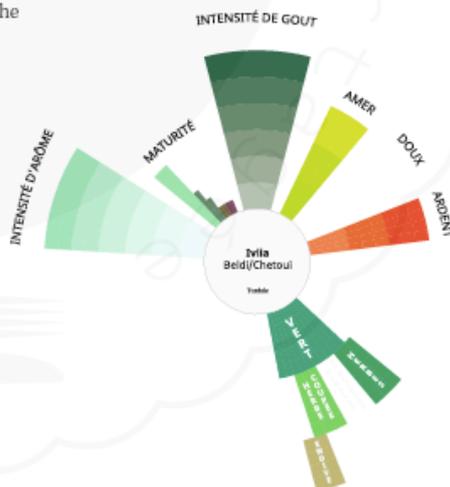


Notes de dégustation

Vert intense, notes aromatiques, artichaut.

Accords

Viandes, crudités, tajines.



mangeons
bien

un moulin Oliomio. Les olivades débutent en novembre. Les olives sont cueillies à la main et traitées au moulin le jour même.

Leur fruité vert intense « Ivlia », du nom de la seconde épouse de l'empereur Septime Sévère mentionnée sur des vestiges retrouvés dans leur oliveraie, connaît déjà un succès international dans les compétitions. Secondés par Ali Elborni, leur responsable commercial, ils ont déjà conquis le Moyen-Orient et ils se positionnent désormais sur les marchés japonais et américain.

Crème citron, glace huile d'olive, sablé à l'anis, meringue au citron vert



Par le Chef Frédéric Duca

Marseille, New York, Paris.

Recette pour 15 parts

Crème citron :

- 4 œufs entiers
- 200 g de sucre
- 190 g de jus de citron
- 305 g de beurre

Meringue :

- 60 g de blanc d'œuf
- 56 g de sucre

- 56 g de sucre glace
- 1 citron vert en zeste

Sorbet huile d'olive :

- 686 g de lait
- 29 g de poudre de lait
- 60 de glucose en poudre
- 10 g de trimoline
- 112 g de sucre

- 4 g de stabilisateur
- 90 g d'huile d'olive

Sablé à l'anis :

- 75 g de farine
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre
- 5 g d'anis vert sauvage
- 1 jaune d'œuf

Réalisation

1. Réalisation de la crème citron

- Blanchissez les œufs et le sucre, ajoutez le jus de citron et portez à 85 °C.
- Débarrassez dans une cuve froide et incorporez les morceaux de beurre coupés fins au fur à mesure en fouettant vivement.

2. Réalisation de la meringue

- Montez les blancs en neige et incorporez le sucre en plusieurs fois. Puis serrez au sucre glace avec une maryse.
- Ajoutez les zestes de citron vert.
- Pochez à la douille et cuire à 85 °C pendant 2 heures.

3. Réalisation du sorbet

- Chauffez le lait, puis ajoutez les ingrédients un par un dans l'ordre.
- Montez à 85 °C, émulsionnez bien et laissez reposer au frais quelques heures avant de congeler à la sorbetière.

4. Réalisation du sablé à l'anis

- Incorporez tous les ingrédients puis laissez reposer la pâte au frigo 2 heures.
- Étalez, emportepiéciez et faites cuire à 160 °C environ 7 minutes.

Montage

- Pochez la crème citron en plusieurs points de différentes tailles.
- Posez une meringue sur chaque point, intercalez les disques de sablé anis puis déposez une quenelle de sorbet huile d'olive.



Mettez en brisure fine les parures de sablé à l'anis pour faire tenir la glace sur l'assiette. Arrosez le tout d'un bon filet d'huile d'olive et de zeste râpé de citron vert.



TUNISIE

Chemlali

À la recherche de l'absolu

mangeons
bien



Marque: Domaine Fendri (Sidi Bou Zid)
Cuvée: Domaine Fendri
Producteur: Slim Fendri
Exploitation: 500 hectares
Arbres: 19000 dont 8000 de la variété Chemlali
Culture: Bio
Usage: Huile
Rendement: 5 kg/l
Récolte: Mi-novembre, début février
Production: 100000 l

Pour revaloriser l'olivier tunisien

L'olivieraie du domaine Fendri est située à Maknassy, au sud-ouest de la cité portuaire de Sfax, réputée pour sa production oléicole. Les oliviers centenaires du domaine familial sont aujourd'hui gérés avec technique et passion par Slim Fendri, héritier d'un savoir-faire transmis depuis trois générations. En 1935, Haj Hassen, le grand-père de Slim, achète « La Ferme des Généraux », une propriété oléicole appartenant aux généraux de l'armée française sous le protectorat français de Tunisie. Il y plante de nouveaux oliviers et développe son activité oléicole. Slim Fendri rejoint l'exploitation familiale en 1995, après avoir fait Sciences Éco Grenoble. Avec son père, Sadok, ils n'auront de cesse d'améliorer la qualité de leur huile. Tout commence par des voyages, pour comprendre comment on travaille l'huile d'olive dans les autres pays. La révélation a lieu en Italie où Slim et son père découvrent le fruité vert. Dès lors, ils ont un objectif, produire le meilleur profil organoleptique en fruité vert bio. Car la famille Fendri a une carte à jouer : son exploitation n'a jamais été polluée par les produits chimiques.

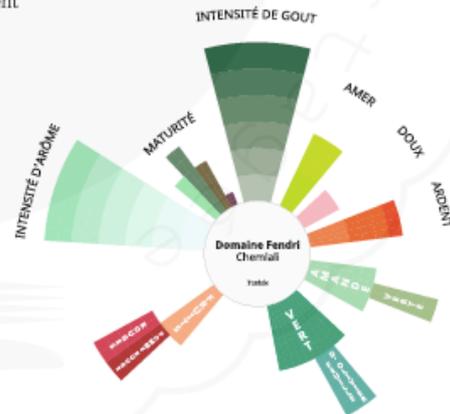


Notes de dégustation

Nez dominé par des arômes d'herbes aromatiques avec des notes d'artichaut cru et de banane verte en fin de bouche.

Accords

Poissons, légumes grillés, salades et pâtisseries.



Désormais aux commandes du domaine, Slim Fendri change radicalement les méthodes de production : système d'irrigation au goutte-à-goutte souterrain, moulin extracteur issu de la dernière technologie. Il va jusqu'à préparer sa matière organique avec des grignons, végétaux et fumier pour nourrir ses arbres. Le ramassage des olives commence à la mi-novembre au peigne manuel. Elles sont acheminées vers les moulins Fendri à Sfax, à 130 km. L'huile est extraite dans les douze heures suivant la récolte.

Sur la scène internationale, le domaine Fendri récolte aussi des médailles d'or pour la meilleure huile bio en 2016 et 2017 au concours Biol en Italie, avant de se retrouver en 2018 dans le top 5 des meilleures huiles du monde au classement Mario Solinas, le plus réputé. À la conquête du monde, le domaine Fendri se positionne déjà sur des marchés européens porteurs comme la France, l'Angleterre ou l'Allemagne.

Grosses asperges blanches de Gironde au coin du feu, salade de son pied et vierge de caviar Sturia primeur



Par le Chef Vivien Durand
Le Prince Noir, Lormont, 1 étoile Michelin

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 grosses asperges bien fermes
- 0,5 cl d'huile d'olive chemlali
- 50 g de caviar primeur
- 4-5 pommes de terre rates
- Citron confit au sel

Réalisation

- Choisissez 4 grosses asperges bien fermes, coupez-les par le milieu, épluchez la queue et coupez les têtes en deux dans le sens de la longueur (comme sur l'illustration).
- Dans une sauteuse, faites colorer les têtes côté tranche à feu très doux jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Faites cuire dans de l'eau, au départ froide, 4 à 5 pommes de terre rates (environ 100 g). Une fois qu'elles sont cuites, épluchez-les et mixez-les au blender avec de l'eau de cuisson pour détendre la purée jusqu'à obtenir une consistance crémeuse (crème pâtissière). Puis montez à huile d'olive (environ 50 g), rectifiez l'assaisonnement.
- Faites une fine julienne de la queue d'asperge restante et assaisonnez de sel et de poivre.
- Pour la vierge, mélangez délicatement le caviar et l'huile d'olive, puis ajoutez quelques fines tranches de citron confit au sel coupé en morceaux de 1 cm. Arrosez vos têtes et votre julienne généreusement.



Pour la vierge, mélangez délicatement autant de caviar que d'huile d'olive.

mangeons
bien