

# CREATIVITE CULINAIRE ET MARIAGES METS-HUILES

## SEANCE D'OLEOLOGIE AU DOMAINE DE LA ROYRIE

21 FEVRIER 2009



### **-Fromage de brebis à la purée de figues.**

Les notes animales se combinent avec les arômes végétaux, la puissance du fromage est équilibrée par la douceur du fruit, l'huile fait la synthèse entre le sucré et le salé.

### **-Soupe de fèves à la sauge.**

L'huile joue comme un capteur des saveurs végétales et permet au palais de mieux aller chercher les sensations de ce plat paysan. Les éléments broyés libèrent leurs saveurs et permettent de toucher rapidement toutes les papilles.

### **-Pommes de terre de La Royrie.**

Unir les contraires, voici le principe de ce plat. Pomme de terre au goût léger mais à la structure solide, avec le pistou, peu structuré mais très goûteux et salé, comme les copeaux de parmesan.

### **-Tortinis de courge.**

La légère amertume de la courge, la finesse et la légèreté de la préparation, constituent un support idéal pour l'expression de l'huile fruité vert. L'huile fait apprécier l'amer.

### **-Tagliatelles à la rose.**

Les multiples arômes de l'huile d'olive se combinent harmonieusement avec les arômes floraux : la preuve. L'expression en bouche des nombreux arômes volatils est facilitée par la chaleur des pâtes et par leur texture.

### **- Sole en papillote.**

L'arôme et la saveur des produits non élaborés sont souvent latents et attendent d'être révélés. L'huile d'olive capte et transporte les arômes du poisson, du citron et du fenouil. Elle les révèle. Elle démultiplie les sensations olfactives, puis gustatives. Le poisson est encore plus marin avec l'huile.

### **-Salade sauvage.**

Les produits naturels mangés crus sonnent de manière bizarre à nos palais peu habitués à tant de rusticité. La première surprise dépassée, l'huile facilite le contact avec la nature brute et familiarise la dégustation.

### **-Mousse de poire à la vanille et au café.**

La poire, fruit subtil s'il en est, est l'un des meilleurs amis de l'huile d'olive olives dénoyautées. Grâce à l'huile, la bouche va bien identifier toutes les saveurs composites de cette mousse.

### **-Monicelli.**

La pâtisserie à l'huile d'olives dénoyautées est peu répandue... et pourtant ! Ces croquets très simples, inspirés des canicelli corses, montre l'assemblage parfait du vin blanc et de la pâte légère rendue aérienne par l'huile.

### **-Fromage blanc à la confiture de courge à la sauge.**

Pour terminer, une préparation qui part dans plusieurs directions : l'acide, l'amer, le sucré, le salé. La conjonction des sensations met les papilles à dure épreuve. L'huile olives dénoyautées permettra à la fois d'isoler les saveurs mais aussi de les unifier dans un ensemble aussi original que surprenant.

**Bonne dégustation!**