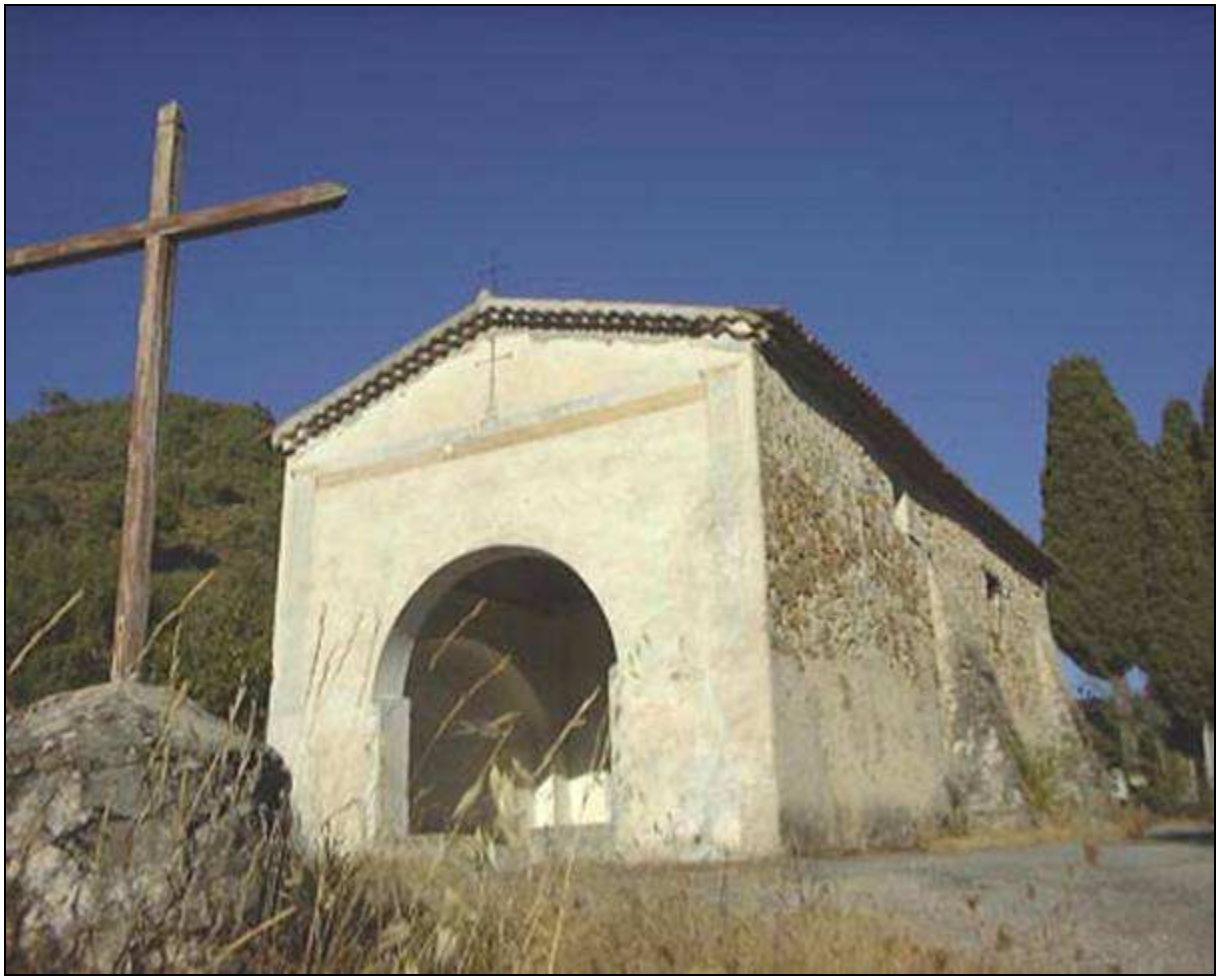
Le Domaine des Prés Fleuris

3105, Chemin de la Chapelle Saint Pancrace
Route des Truès
06440 L'Escarène

Sommaire

Présentation	P 3, 4
Situation	P 5, 6
Le Pays niçois	P 7, 8
Quelques photos du Domaine	P 9, 10
Le Cailletier, l'olivier niçois	P 11, 12, 13, 14
Les produits du Domaine	P 15, 16
L'olive de Nice	P 17, 18
Notre huile d'olive	P 19, 20
La pâte d'olive de Nice	P 21
Et nos autres pâtes et tapenades	P 22
L'AOC Nice	P 23,
Où trouver nos produits	P 24,
Quelques poèmes	P 25, 26, 27, 28, 29, 30
A bientôt	P 29



La Chapelle Saint Pancrace

Dominant le village de L'ESCARENE, tapi au fond de la Vallée du Paillon, 20 Km en amont de NICE, un mamelon rond reste accroché au Mont Pifouchier, berceau des premiers habitants, au sommet duquel se cache encore un castellaras romain, enfoui sous les chênes verts.

Sur ce "beau sein" épanoui en plein soleil, la Chapelle Saint Pancrace, flanquée de ses cyprès séculaires, protège les récoltes et les enfants que les villageois continuent de mener à la bénédiction de la Saint Augustin, le dernier dimanche du mois d'août.

De part et d'autre, d'est en ouest, des centaines d'oliviers sacrés jouissent de la quiétude de ce lieu privilégié.

C'est ici, juste derrière la Chapelle, que s'étale au pied des cyprès le Domaine des Prés Fleuris, autour de sa Bastide ocre rouge.

Depuis les Prés du haut, 500 oliviers descendent de terrasse en terrasse, abritant, selon les saisons, des tapis de jacinthes, orchidées, violettes, pâquerettes, coquelicots et millepertuis, ou d'herbe sèche, au cœur de l'été.

Dans ce décor gris perle scintillant au soleil, contrastent les taches vert sombre des figuiers, plaqueminiers et cyprès, sans oublier la masse de la coupole de la gloriette, envahie par la treille de raisin framboisé.

En décidant d'arrêter là notre course, Gilles et moi-même avons investi ce domaine, lui consacrant le meilleur de notre amour.

L'un après l'autre, chaque arbre a été restructuré, rajeuni ou planté, nous remerciant par d'abondantes récoltes. Roseline, l'ânesse, a consacré deux années à transformer l'herbe verte en un engrais bienfaiteur. Des pièges à mouches ont été posés pour protéger les olives des ravageurs sans pour autant les inonder de pesticides.
Nous avons choisi de cultiver notre oliveraie dans le respect des règles biologiques (sous contrôle Ecocert).

Le soir, après une rude journée de labeur, quand le soleil décline à l'horizon derrière le nid d'aigle de Berre les Alpes, nous aimons nous promener main dans la main, accompagnés de nos chiens, sous les milliers de paillettes cuivrées qui frissonnent dans le couchant. Nous nous arrêtons devant chaque olivier pour commenter la promesse de récolte, ôter une pousse de lierre, admirer la vigueur d'un jeune rameau.

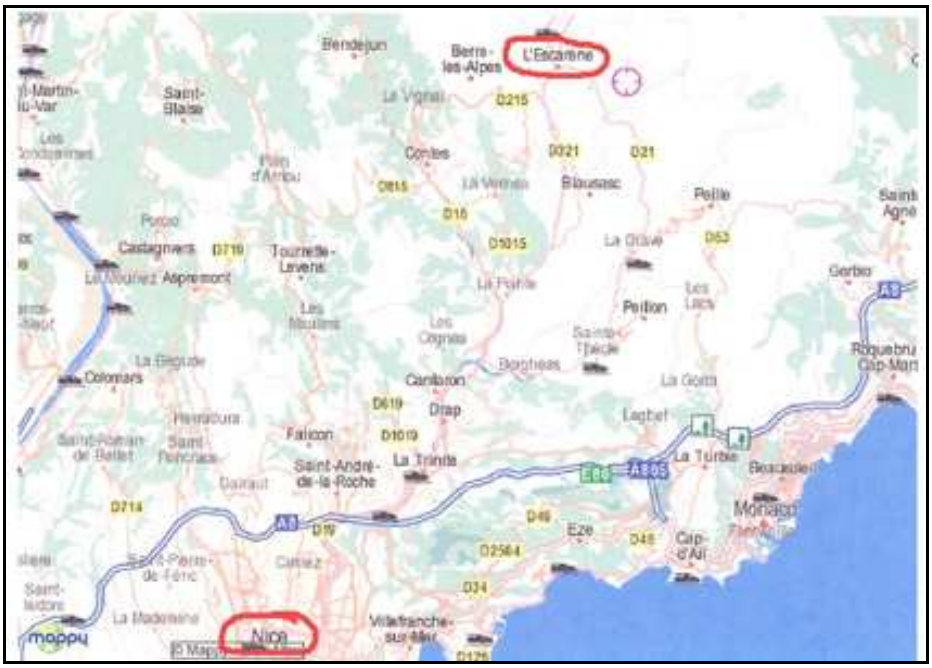
Bientôt les gaules seront de nouveau actionnées, et nous pourrons enfin pénétrer dans la tiédeur moite du moulin, où le déficié extraira le précieux élixir.

N'hésitez pas à nous rendre visite. Nous vous offrirons en toute simplicité une brissauda en vous faisant déguster notre huile d'olive sur des croûtons de pain grillé frottés d'ail.

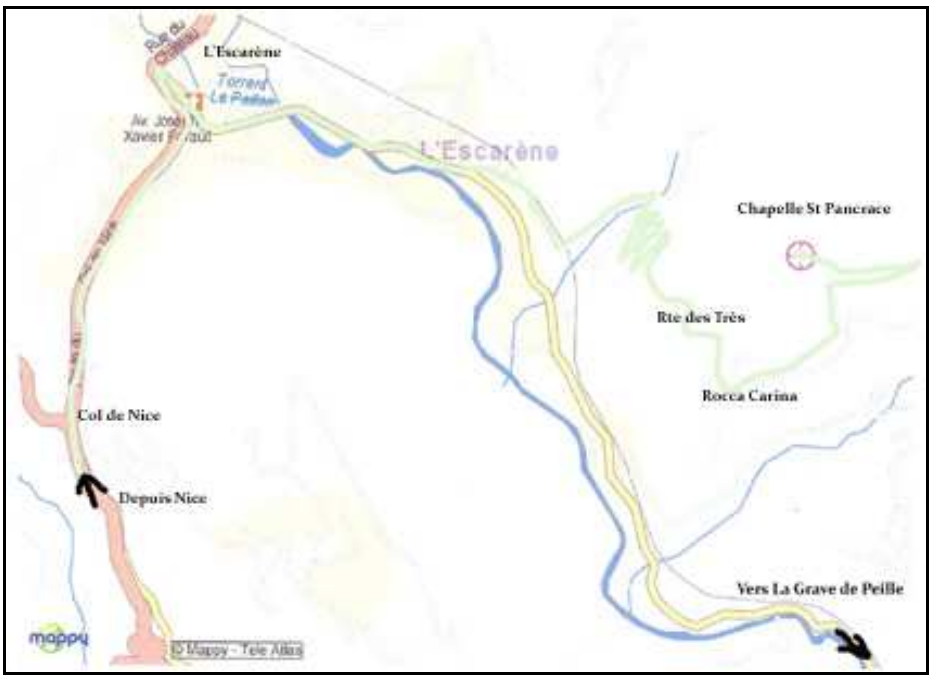
A bientôt,

Jacqueline et Gilles

Situation



Depuis Nice par le tunnel du Paillon (Promenade des Anglais, Jardin Albert Ier)
Promenade/L'Escarène 20 minutes
Depuis l'autoroute, sortie 55, direction Sospel/L'Escarene
Autoroute/L'Escarène 12 minutes



A L'Escarène, prendre la direction La Grave de Peille
Après 800m, tourner à gauche au panneau : Chapelle St Pancrace
Monter pendant 3Km
Tourner encore à gauche au panneau Chapelle St Pancrace
Suivre les flèches ADOLIVE
L'Escarène/Domaine 7 minutes

Le Domaine des Prés Fleuris :
A 25 kilomètres de Nice (Alpes-Maritimes)
A 4 kilomètres du village de L'Escarène (2300 habitants)
A 550 mètres d'altitude
Exposition Est, Sud, Ouest

Vue du village de L'Escarène depuis la Chapelle Saint Pancrace

Le Pays niçois

Nice, mollement étalée au soleil au bord de l'eau, nichée dans ses coteaux fleuris, abandonnée à l'azur, joyau scintillant dans un écrin de verdure, représente un El Dorado de rêve pour milliardaire, illusion de vie facile, mirage doré d'une station balnéaire.
Ne vous y fiez pas. Contrairement aux apparences, Nice est une ville de montagne. L'aigle est son emblème. Les Alpes la surplombent et la maintiennent de leurs serres, ces collines niçoises qui l'empoignent jusqu'à la mer. Sur ses plages, les galets polis témoignent du parcours violent et chaotique qui les a conduits jusque là. Depuis les hauts sommets ils furent arrachés par les éléments déchaînés qui les traînèrent sans pitié à travers la vallée du Paillon.
Ses habitants sont les héritiers de cette terre et des populations courageuses qui se sont fixées tour à tour dans ces moyen et haut pays au relief tourmenté, pour y mener une vie rude faite de labeur et de privations. Leurs ancêtres avaient l'âme fière et le verbe haut, et ils savaient se battre contre les cieux pour assurer la survie des leurs. Pourtant nombre d'entre eux durent abandonner le lopin familial et tenter leur chance sur la Côte où ils finirent par s'établir. Mais ils n'ont pas oublié racines. En chacun d'eux cohabitent un montagnard et un marin, un paysan et un citadin. A la fois nostalgiques de leur passé et les bras ouverts à l'avenir, le regard tourné vers l'horizon.
Leurs loisirs se partagent entre mer et montagne : pêche ou chasse, baignades, bronzette ou randonnées, escalade, ski et cueillette de champignons. Si certains possèdent une barque, nombre d'entre eux sont propriétaires d'une « campagne », d'un cabanon ou d'une maison de village, dans cet arrière-pays dont ils sont si fiers.
Dès le mois de juillet ils laissent sur la côte place libre aux touristes et, après quelques jours aux Seychelles ou en Orient, pour faire comme tout le monde, on les retrouve à la terrasse des bistrots de villages, sirotant le pastis après la pétanque, et s'approvisionnant pour l'année en confitures, miel, fromages, gnôle et huile d'olive.
Chacun a sa filière, ses préférences, mais tous redescendent à l'automne le coffre plein de santé et d'authenticité.
Car le Comté de Nice c'est avant tout un terroir.

Un terroir qui dégringole des estives à la mer à travers les collines escarpées du moyen-pays.
Un terroir qui se définit par ceux qui l'ont modelé et par leurs produits, depuis la tomme de chèvres et de brebis jusqu'à la friture et à la soupe de poissons de roches en passant par tous les trésors d'une agriculture luxuriante qui bénéficie d'un climat exceptionnel.
Ces produits s'unissent et se marient dans une cuisine complexe d'une richesse infinie, une cuisine du soleil, fille du Sud et de la Méditerranée, qui les soumet à la suprématie d'une maîtresse envoûtante:

L'huile d'olive du Cailletier, ou huile d'olive de Nice.

Le Cailletier, J. Bellino

Quelques photos

Du Domaine

Le Cailletier,
L’olivier du Pays niçois

Bien avant palmiers et magnolias, il a colonisé tout le territoire du Pays niçois, depuis la mer, les pieds dans l'eau, jusqu'aux limites du gel, à 700 m d'altitude.
Longtemps il a modelé le paysage, sculptant les terrasses, leur conférant cette douceur argentée scintillant dans l'azur caractéristique des rivages de la Méditerranée.
Il a établi une économie locale florissante sur le commerce de son huile, depuis l'agriculture des profondes vallées jusques au port où les fûts entassés dans une activité fébrile attendaient au soleil le départ vers de lointaines contrées.
En ces temps-là les moulins à huile étaient aussi nombreux que les églises et, pendant que leurs épouses allaient à confesse, les hommes, paysans et commerçants, se vouaient au culte de l'olive, en compagnie de Dionysos, dans la tiédeur acre des moulins, véritables cathédrales construites avec vénération.
Puis la vie a passé, avec ses modes, ses nouveaux engouements, ses contraintes politiques, sociales, économiques et il a dû s'éclipser devant les besoins d'espace de la vigne, de la fleur, des touristes et de l'immobilier.
La Côte d'Azur s'est peu à peu substituée au Pays niçois, au Comté de Nice, pour devenir le lieu de villégiature bling-bling que nous connaissons aujourd'hui.
Pourtant l’Arbre d’Athéna n'a jamais disparu. Profondément enraciné dans le cœur des hommes, il est omniprésent malgré sa discrétion. Vous le verrez partout: le long des chemins, autour des maisons, juché sur un rond-point ou trônant à l'entrée d'une école.
Saluez le: il est notre mémoire, notre histoire, notre pays. Tendre et rugueux, résistant et vulnérable, tout entier tourné vers la Mare Nostrum, comme un lézard au soleil, c'est le Cailletier, notre olivier, que nous chérissons tendrement, comme une part de nous mêmes, nous autres, niçois de souche ou d'adoption.

Complanté jusqu'à 700m d'altitude sur la totalité du Comté de Nice, on le retrouve aujourd'hui sur tout le territoire des Alpes-Maritimes et de la Ligurie. Dans cette dernière il porte le nom de Taggiasca.
Pour le décrire sans être accusés de chauvinisme, laissons la plume à Victor Hugo :
« Vu aux environs de Marseille, où on le maintient à l'état de jeune plant afin de pouvoir récolter les olives à la main, l'olivier est laid. C'est un petit arbre rond et rabougri qui semble toujours couvert de poussière et salit le paysage. Vers Antibes et Nice, l'olivier est un arbre magnifique. Là, on l'abandonne à lui-même. Il pousse en haute futaie ; il a un tronc énorme, un branchage bizarre et irrité, un feuillage fin et soyeux qui, à distance, vu en touffes, ressemble à une fourrure de chinchilla. Il se pose dramatiquement sur la hanche comme le châtaignier, porte ses rameaux et ses fruits à bras tendus, et offre, comme le cèdre et le chêne, ce mélange de grâce et de majesté propre à tous les arbres qui ont le tronc large et la feuille petite. »
Victor Hugo, Voyage en Provence ; Voyages d'écrivains au XIXème siècle, éditions Pimientos

Cet arbre majestueux, à la fois puissant et gracile, massif et aérien, sombre et étincelant, peut présenter plusieurs mètres de circonférence et atteindre 12 à 15 mètres de hauteur.
Cultivés, les cailletiers dessinent des frises régulières dans un paysage domestiqué à flanc de collines. Leurs troncs tortueux et leur feuillage d'argent laissent parfois deviner les terrasses aux murets de pierre sèche qui domptèrent les plus agressives pentes.
Il est présent partout, même où l'on ne saurait deviner sa présence. Tous les terrains où l'agriculture a été abandonnée, c'est-à-dire la quasi-totalité du moyen-pays niçois, se sont recouverts de broussailles ou de pinèdes. Mais sous la végétation touffue, les vieilles souches d'oliviers maintes fois brûlés ou gelés gisent en silence, dans l'attente du moment où elles pourront donner le jour à de nouvelles pousses. L'expression « Donner le jour » revêt ici tout son sens puisque seule la lumière pourra rendre la vie à cet arbre immortel. Il suffit de débroussailler le terrain et de le maintenir propre, aéré et ensoleillé pour voir surgir de nouvelles pousses des mattes calcinées.

Hélas, malgré le nouvel engouement de ces dernières décennies pour la consommation d'huile d'olive, la rénovation d'une oliveraie n'est rentable qu'après plusieurs années d'investissement et les néo-agriculteurs préfèrent généralement procéder à de nouvelles plantations, à partir de boutures clonées, plus rapidement productives. D'autre part, la pression foncière dans cette région est telle qu'il est devenu difficile, voire impossible, pour des jeunes, de s'installer en agriculture sans y être aidés. La production départementale est confidentielle et ridicule par rapport au potentiel existant

Alors, sous le couvert, des dizaines de milliers d'oliviers attendent et espèrent…

Pourtant, un peu partout dans le Moyen Pays, le paysage oléicole réapparaît, selon un mitage de plus en plus dense autour des villages ou des vieilles demeures isolées.

Les nouveaux propriétaires qui ont décidé d'éloigner leur domicile de la ville devenue infernale, prennent à cœur de restaurer les oliviers abandonnés encore présents sur leurs terres. Et ils se prennent au jeu en découvrant dans cette tâche un plaisir qu'ils avaient rarement soupçonné. En effet, l'olivier est un arbre reconnaissant. Aussitôt que l'homme le prend en charge, dès la première taille de restructuration, il réagit de façon spectaculaire en déployant une vigueur latente exceptionnelle dans une myriade de jeunes pousses vigoureuses. Dès la deuxième année les olives apparaissent et, à la première huile, le propriétaire découvre que nul breuvage ne lui a jamais procuré plus grande jouissance. Dès lors, un rapport fusionnel s'établit entre l'olivier et son complice et c'est une véritable passion qui les réunit. L'oléiculteur amateur devient alors féru en la matière et convaincu de produire la meilleure huile du monde.

Petite balade à travers les saisons, parmi nos oliviers

Les produits du Domaine

Nos oliviers sont accompagnés selon les règles de l'agriculture biologique (aucun pesticide, engrais naturels uniquement), et surtout, ils ne sont pas irrigués.
Contrairement à tous ceux qui profitent de l'irrigation au goutte-à-goutte, aujourd'hui couramment pratiquée car elle multiplie la production, nos oliviers vont chercher profondément leur nourriture, et ceci depuis plusieurs siècles, ce qui rend leurs olives particulièrement riches en anti-oxydants, oligo-éléments et vitamines.
Il faut savoir que « alors que l'huile d'olive est utilisée depuis des millénaires, les biologistes et les chimistes découvrent encore en son sein des composés qui leur étaient inconnus. Plus de 250 composés ont été identifiés dans les huiles d'olive, parmi lesquels certains ces dernières années (oléocanthal, pinorésinol…) ». Artaud Jacques, Feuilles d'olivier, de J. Bonnadier et J. Pacini, Ed Barthélémy

C'est la composition complexe de nos olives qui leur permet de développer les arômes marqués que l'on retrouve dans notre huile et qui nous ont permis d'obtenir de nombreuses médailles.
Ces distinctions ne sont pas issues du hasard mais résultent du choix que nous avons fait : celui de respecter nos arbres et nos clients afin de privilégier la qualité à la quantité de nos produits.
Dans cette démarche, nous sommes adhérents de la Fédération Méditerranéenne Olive et Santé (FEMOS) : www.femos.org

Pièges biologiques contre la mouche de l'olivier

A.O.C. Olive de Nice
Saveurs
authentiques
du pays niçois
MÉDAILLE
ADOLIVE
OLIVES
TAPENADE

L'Olive de Nice
La caillette

C'est le fruit du cailletier. Paradoxalement, le plus grand des oliviers français produit une des plus petites olives. Mais aussi, la plus renommée, la reine des olives de table, sans laquelle salade niçoise et pissaladière n'existeraient pas.
Sachez qu'elle est confidentielle. Discrète et timide, elle ne court pas les marchés et ne s'offrent qu'à ceux qui se donnent la peine de partir à sa recherche.
En effet sa production ne permet plus de satisfaire la foule des amateurs qui ont établi sa réputation. Alors, méfiez-vous : ce que vous allez trouver sur les marchés de Provence ou dans les bars et restaurants niçois, et que l'on vous présentera pour des olives de Nice, ne sont en réalité que des « coquillos », une olive espagnole qui n'a de commun avec la caillette que sa petite taille et sa couleur faussement noircie par des procédés chimiques. Pour le reste, ni le goût, ni la consistance, ni le parfum ne rappellent ni de près ni de loin notre olive de Nice.

Mais alors, comment reconnaître une caillette authentique d'une usurpatrice ?

Trois critères ne vous tromperont pas :

- L'olive de Nice est aujourd'hui protégée par une **appellation d'origine contrôlée** qui, seule peut vous garantir son authenticité. Toutes les appellations de type « olives niçoises » ou « olives du pays » ou « façon niçoise » sont interdites et frauduleuses en dehors de l'AOC, laquelle doit être expressément formulée, sans ambiguité.
  La seule mention correcte autorisée, qui doit être impérativement écrite en toutes lettres est
  « Appellation Olive de Nice Contrôlée »
- **Son prix** est nettement plus élevé que celui des autres olives courantes du commerce car il s'agit d'une olive noire au naturel, ce qui signifie qu'aucun procédé chimique n'est utilisé au cours des différentes phases de son élaboration.
  Il faut savoir que le fruit de l'olivier n'est pas comestible tel quel, à

cause d'une substance, l'oleuropéine, qui lui confère une forte amertume. Les olives de table confites ordinaires sont désamérisées par divers procédés chimiques, rapides et peu coûteux.
L'olive de Nice, par contre, est désamérisée selon un procédé de mise en saumure traditionnel, au sel de mer naturel, qui demande plusieurs mois de travail (surveillance et tris) avant qu'elle puisse être confiée à votre table mais qui seul, respecte sa texture et conserve intactes ses qualités gustatives exceptionnelles.

- **Ses qualités**
  Le meilleur moyen de ne pas se tromper est d'apprendre à la reconnaître. Les critères de qualité suivants sont évalués chaque année pour chaque lot présenté au jury d'attribution de l'AOC :
  - Aspect : la coloration est naturelle. Un long séjour dans le sel atténue l'intensité de la couleur. D'une façon générale, les olives sont nuancées, du vert jaune à l'ardoise, en passant par tous les tons de brun : brun-vert, brun-mauve, brun-violet.
    La taille varie de 40 à 70 olives pour 100g, mais chaque lot présenté à la vente doit être homogène.
    L'olive doit être saine, lisse, non flétrie, sans meurtrissures.
  - Odeur : Elle doit être agréable et peut évoquer les fruits confits ou le pain grillé.
  - Consistance : la caillette doit être ferme et croquer sous la dent, libérant son noyau qui se détacher facilement de la pulpe.
  - Goût : Salée sans excès, pouvant révéler une légère amertume, l'olive ne doit présenter aucune acidité ni aucun des défauts attribués à l'huile d'olive : chômé, rance, moisi, métallique etc…
    Les olives resteront plus fermes, un peu amères et poivrées, avec un fruité plus intense d'amande fraîche lorsqu'elles sont claires, récoltées en début de maturation.
    Foncées, récoltées mures, elles sont plus tendres et plus douces avec des arômes de pruneau et de pâtisserie …

Le respect des traditions demande d'attendre que l'olive soit noire pour être récoltée. Cependant on sait aujourd'hui que ses propriétés nutritionnelles sont nettement plus complexes lorsqu'elles sont tournantes, en début de maturation.

A chacun ses préférences, alors, faîtes votre choix et régalez-vous !

Notre Huile d'olive

Huile d'hier et huile d'aujourd'hui : Traditions et modernité

« Particulièrement fine, -l'huile d'olive du pays niçois- était très recherchée au siècle dernier. On dit que la reine Victoria envoyait chaque année des convois de mulets à Coaraze pour alimenter sa réserve personnelle.
En ces temps-là, la taille des oliviers se limitait à l'enlèvement du bois mort, aussi les arbres atteignaient des hauteurs vertigineuses. La récolte s'effectuait à l'aide de verges souples que l'on agitait dans les rameaux pour détacher les olives. Seules les plus mûres tombaient ainsi, c'est pourquoi la cueillette s'effectuait tardivement, de janvier ou février jusqu'au mois de juin quelquefois. En attendant la fin de la récolte, les olives étaient étalées dans un endroit abrité et aéré où on les laissait se dessécher pour diminuer le coût du moulin.
Les moulins du Pays niçois, pour la plupart, utilisaient la méthode génoise, qui consiste à recouvrir d'eau les olives broyées par la meule. L'huile obtenue de ces olives noires et sèches, recueillie en surface, se révélait très douce et même un peu plate, aux saveurs de noisette et d'amande sèche, laissant un arrière goût de paille en fond de bouche, que l'on appelle aujourd'hui le « chômé » en référence à cette période latente de la récolte à la trituration. Si ce goût typique était recherché en début de saison, par contre, l'huile produite ainsi, pauvre en polyphénols, ne se conservait pas. Présentant un taux d'acidité trop élevé, elle devenait vite rance et provoquait d'horribles relents de friture lorsqu'on l'utilisait dans la cuisine.
Aujourd'hui, la pratique d'une taille plus sévère et l'utilisation de matériel de récolte pneumatique ou électrique, permettent de récolter les olives rapidement au moment où elles présentent le plus de qualités : lorsqu'elles sont tournantes, en début de maturation, leur couleur passant du vert jaune au noir, par toutes les nuances de brun et de violet.
Le rendement en est plus faible mais le taux d'acidité dépasse alors rarement 0,3%. Une trituration rapide, au fur et à mesure de la récolte, libère une riche palette d'arômes, grâce à la présence importante de polyphénols, anti-oxydants qui garantissent la conservation et la qualité de l'huile et en font un véritable alicament.

L'huile d'olive produite ainsi est un pur jus de fruits, d'un caractère très marqué à la sortie du moulin. Elle présente à la fois l'ardence et l'amertume des meilleures huiles de Toscane avec, en plus, la finesse du cailletier, ses arômes subtils d'artichaut, d'amande fraîche et de noisette, son parfum d'agrumes, de pomme verte et de genêt, sa fraîcheur et sa longueur en bouche. »

« POUR L'AMOUR DE L'OLIVIER, JACQUELINE BELLINO, EDITIONS BENEVENT, 2006 »

L'Huile d'olive de Nice est en Appellation d'Origine Protégée dont la mention est obligatoire sur l'étiquetage. Soyez vigilants !

La pâte d'olive de Nice…

On l'appelle « caviar de la Côte d'Azur » ou « caviar niçois ».
Cette crème d'olive, suave et onctueuse marie les flaveurs de la petite olive de Nice en saumure à celles de l'huile d'olive de Nice.
Déposez une noisette de cette pâte entre la langue et le palais. La première impression de douceur qui domine la légère perception du sel, donne vite naissance à une palette d'arômes complexes et discrets : amande et noisette, pain grillé et cacao, épices, agrumes, fleurs du maquis, abandonnez-vous et rêvez.
Vous savourez là un délice tout en finesse et subtilité.
Bien sûr vous pouvez le servir tel quel sur des toasts à l'heure de l'apéritif mais ne vous formalisez pas si vos invités osent demander une petite cuillère pour finir le pot en appréciant ainsi la saveur authentique de ce produit naturel.
Vous pourrez aussi offrir à votre tablée une complète palette du pays niçois en nappant de pâte d'olive : en entrée quelques rondelles de tomate ou de concombre, puis les petits rougets du pays grillés ou l'épaule roulée d'agneau de Sisteron et enfin, au fromage, une tomme fraîche de chèvre ou de brebis.
L'olivier sera le fil conducteur de votre repas de la même manière qu'il accompagne le visiteur le long des routes de notre arrière-pays…

...Et nos autres pâtes et tapenades

A partir de nos olives confites au sel, soit natures soit aromatisées, nous déclinons toute une gamme de pâtes d'olive, selon les saisons et les plantes disponibles dans l'oliveraie. Qu'elles soient en AOP, aromatisées aux herbes ou en tapenades, nos pâtes ont été récompensées, d'or ou d'argent, à divers Salons de l'Agriculture, à Paris, ces 7 dernières années.

Nous proposons :

- Nos pâtes aromatisées aux herbes, composée uniquement d'olive et d'huile d'olive du Domaine, mais élaborées à partir d'olives qui ont macéré en saumure avec les plantes aromatiques de l'oliveraie qui leur ont conféré leurs parfums.
- Nos pâtes d'olive au pistou : savant mélange de saveurs méridionales, où les arômes des olives aux herbes se conjuguent à ceux d'une huile aromatisée à l'ail et au basilic par nos soins.
- Nos tapenades : plus classiques dans leur conception (câpres, ail, anchois, amandes pilées) elles se distinguent par la proportion importante de caillettes dans leur composition (90%), ce qui en fait une crème subtile, à peine relevée, toute en finesse.

L'AOP Huile d'olive de Nice Et Olive de Nice

L'Appellation d'Origine Protégée porte sur les 3 produits :

- L'Huile d'olive de Nice
- L'Olive de Nice
- La pâte d'olive de Nice

Elle est mono-variétale, les trois produits devant provenir du fruit du cailletier, l'olivier du Pays-niçois et concerne la quasi-totalité des communes oléicoles des Alpes-Maritimes.
Les produits doivent être élaborés sur place et répondre à un cahier des charges très strict.
Chaque lot est soumis à une déclaration de mise en marché qui induit un contrôle de l'organisme « Origine Traçabilité Contrôle ».
Chaque lot d'huile en AOC doit avoir subi une analyse chimique définissant son taux d'acidité ainsi que l'indice de péroxyde. En outre, les échantillons déclarés sont soumis à un contrôle de leurs qualités sensorielles.

Tous les détails de l'AOP sont consultables sur le site :
www.aocolivedenice.com

Où trouver nos produits ?

- Sur notre boutique en ligne
- Au Domaine, dans notre cave à huile
- A Nice : Boutique A L'Olivier, 7, rue St Vincent de Paule (face à l'opéra, près du Cours Saleya
- A Nice : BIOCOOP, Bd Delfino
- A Antibes : Terre Bio, Au Panier Vert, 22 Bd Foch
- A Mandelieu : Au Paradis Bio, 269, Av. de Cannes
- A Yutz (57) : L'Epicerie des Terroirs, 70, Av. des Nations

- Foire Bio de Fagnières, (51) juin
- Foire Bio de Wadellincourt (08), juin
- Salon BioGrasse, début septembre à Grasse (06)
- Fête de la San Bertoumieu, début septembre, Nice (06)
- Marché Gourmand des Vins Bio, Bordeaux-centre, fin novembre

Quelques poèmes

L'huile d'olive s'écoule et s'étale,
Grâce et volupté, Métal en fusion,
Lave jaillie de l'écorce brûlée,
Essence primale.

Jaune or, écoutez la chanson claire des sonnailles des chèvres dans la garrigue et le maquis.
Vert bronze, recueillez vous au son d'airain de l'angélus.
Ambrée, humez l'odeur de la myrrhe, de l'encens et du benjoin.

Chaque huile d'olive est une rêverie,
Promenade mystique dans l'espace et dans le temps.
Laissez-vous mener,
Laissez-vous séduire,
Abandonnez-vous aux charmes
Du terroir qu'elle sait si bien chanter,
Sirène irrésistible.
JB

Tournantes,
Du Vert au mauve
Jusqu'au violet,
Les olives cueillir
Avec ménagement,
Délicatement,
Au bon moment.

Puis les rassembler,
Les effeuiller, les calibrer.
Au moulin, avec diligence
Les confier.

Dans le silence enfin,

Espérer.

La pâte onctueuse pourpre,
Roule et s'enroule,
Lentement, longtemps,
Lourdement.

Soudain le nectar convoité
Surgit de veines invisibles
En gouttelettes d'or,
Filles de lumière et de soleil.

Seule,
La gravité universelle
Délivre la première huile.
Une fleur d'huile.
Sans agression,
Sans corruption.
Ni eau, ni presse, ni violence.

Les arômes subtils émanent,
Et s'envolent
Vers des sommets
Accessibles aux seuls initiés
Aux dons de MèreNature.

JB et GG

Etourdi par le flot incessant de voitures et de camions,
Haletant dans la poussière et les gaz d'échappement,
Ébouriffé, blafard, dégingandé,
Intoxiqué par les engrais chimiques et les pesticides dont on le nourrit,
Aurait-il oublié la terre d'où il fut arraché,
Les restanques tièdes de soleil,
Les sangliers et les oiseaux qui lui tenaient compagnie ?
Regardez-le : il continue à se dresser,
Indifférent, fier, hautain,
Les bras tendus vers ce ciel voilé, tellement voilé.
Au fil des siècles, ont survécu à toutes les agressions,

Sa majesté et sa dignité.
Est-ce l'homme ? Non, c'est l'olivier !
JB

Ton haleine un jour de janvier
Ou, tirant de grosses bouffées
De ta pipe, charmant fumeur,
Est-ce le train ? Sont-ce les fées ?
La cendre du jour qui se meurt ?
Soyons justes : c'est l'olivier.
Jean Cocteau

Il trônait là bien avant eux.
Lorsqu'ils décidèrent de s'établir chez lui, ils furent un peu gênés.
Leur maison allait lui faire un peu d'ombre,
Les canalisations d'eau allaient devoir sectionner quelques racines…
De quel droit venir troubler la quiétude
De cet olivier,
Vieillard mélancolique qui en avait déjà tant vu ?
Alors, ils l'ont contourné, ils l'ont bichonné,
Taillé comme du buis, enjolivé.
Ils lui ont offert un tapis de gazon, des fleurs à profusion
Et même un miroir d'eau pour qu'il puisse s'admirer dans l'azur.
Comme pour se faire pardonner.
Lui s'est laissé faire, charmé par tant de sollicitude,
Comme un caniche chez le toiletteur.

Dialogue

Ce matin l'olivier m'a dit :
L'oliveraie est en fête ; la nuit cerfs et chevreuils viennent brouter l'herbe tendre autour de moi.
Le jour se lève dans le concert dissonant des oiseaux ivres de liberté qui animent ma ramure.
Regarde mes jeunes pousses bercées par la gaité du mistral taquin, leur vert clair n'a rien à envier au tilleul et vois-tu mes bourgeons apparaître à la base de mes feuilles ?
Vite, prends sécateur et scie, débarrasse-moi du bois mort et des rameaux en surnombre,
Fume mon pied, redonne-moi force et vigueur, aide moi à entrer dans la danse effrénée du printemps.
«Fai me pauro, te ferai riche ». (Fais-moi pauvre et je te ferai riche, Provence)
« Ougne-me lou pèd/T'ougnirai lou bé ». (Oins-moi le pied, je t'oindrai le bec, Var)

Et coupe, taille, scie, éclaircit, élague, allège… entasse, broie et brule, enfouis, amende, fume, et engraisse, asperge de cuivre les rameaux fatigués.

Ce matin l'olivier m'a dit :
J'ai mis ma robe de mariée, aussi légère qu'un voile d'organdi.
Je murmure et frémis dans l'azur, paré d'or et d'argent pour ma fête nuptiale.
Dépêche-toi d'admirer mes nuées de fleurs avant que leur neige ne saupoudre le tapis vert déroulé à mes pieds.
Pourvu que la pluie ne vienne pas troubler la noce !
« Emé de flous, non se va au moulin » (On ne va pas au moulin avec des fleurs, Provence)

Hâtons-nous d'asperger de bactéries les chenilles de teigne qui s'invitent pour un funeste banquet.

Ce matin l'olivier m'a dit :

J'ai chaud et soif, je n'arriverai jamais à nourrir autant de fruits. Pardonne-moi de devoir abandonner une partie de ces jeunes olives à peine formées. Les autres ne survivront qu'au prix de ce sacrifice.
Le soleil brûle. Mes feuilles se racornissent, certaines jaunissent et tombent. Et j'ai si peur du feu !
Mes amies les cigales, tapies dans les creux secs de mon écorce rugueuse, crient ma détresse sous les rayons ardents.
S'il te plaît, donne-moi un peu d'eau, pose un tapis d'herbe sèche sur la terre pour y fixer un peu d'humidité.
Ne m'abandonne pas.
« Tant mai l'on me fai, tant mai l'on me tiro ». (Plus on m'entretient, plus je produis, Provence)

Et roule la tondeuse, grogne la débroussailleuse, dès les premières attaques des rayons du petit matin.

Ce matin l'olivier m'a dit :
Enfin la pluie ! J'étale mon feuillage pour en capter la moindre goutte, avec sensualité.
J'en vibre de bonheur.
Mes olives ont pris forme, éclats luisants dans un écrin d'argent, promesses d'avenir.
Les sangliers, le soir, viennent chercher refuge dans l'olivaie qu'ils labourent profondément.
Mais la mouche rôde qui cherche à pondre dans mes fruits. L'heure est grave. Saurons-nous les sauver ?
« L'oulivié es annadié ». (L'olivier ne produit pas chaque année, Provence)

Sortons les pièges de leur étui, accrochons-les aux branches, la guerre est déclarée.

Ce matin l'olivier m'a dit en grelottant:
J'ai froid, laisse-moi, ne me touche pas. J'ai retiré la sève de mes branches pour la retenir dans ma matte, dans l'attente de jours meilleurs puis j'ai recroquevillé mes feuilles et fripé mes olives pour les protéger du gel.
Je pense à mes ancêtres que le gel a tués. Survivrai-je ?
Comme le lambert sous sa pierre et le hérisson dans son trou, j'hiberne.
Ne me dérange pas, reviens plus tard.

« Fau de fre pèr que l'oulivié cargue ». (Il faut du froid pour que l'olivier charge, Provence)

Remettons à plus tard la récolte et lave les cuves, répare les filets, graisse les gaules, prépare les cagettes…

« Per acampa lis ouliva, li cau un foual soubre et una sageta sout ». (Pour ramasser les olives, il faut un fou sur l'arbre et une fille sage dessous, Provence)
Ce matin, j'ai étendu les filets au pied des arbres et les gaules se sont mises à vibrer à l'unisson. L'olivaie résonne comme une cathédrale.
Cascades d'olives, feux d'artifice, ruisseaux de perles engrossent caisse après caisse.
Les branches chargées, ployées sous leur précieux fardeau, se libèrent, une à une. L'olivier se redresse, avec la fierté de celui qui a accompli son devoir, une fois de plus.
Ce soir l'olivier me dit merci.

Dans la tiédeur moite du moulin, de la pulpe violacée sourdent les gouttelettes d'or.
L'huile sacrée jaillit dans des flaveurs d'herbe verte, de violette et de genêt.
Je la hume comme un parfum, je la savoure, comme on goûte au fruit défendu, comme on goûte à un divin breuvage : avec appréhension, respect et délectation.

Enfin, je peux dire merci à l'olivier.

JB

Gilles et Jacqueline vous remercient de votre intérêt

Et vous disent à bientôt.