

FAVUZZI

Novembre 2015

SALADE DE
RIZ ROUGE
À LA MENTHE

FRITES DE
POLENTA

+

CRÉER SA
PROPRE
VINAIGRETTE

HUILES D'OLIVE
EXTRA-VIERGES

RÉCOLTE 2015

★
FAVUZZI

HUILES D'OLIVE & PRODUITS FINS

S'AMUSER
SORTIR DES SENTIERS BATTUS
DÉCOUVRIR
QUE DERRIÈRE
CHAQUE PRODUIT
FIN EXISTENT DES
ARTISANS, UNE
HISTOIRE,
UNE CULTURE
S'ENTOURER DE PASSIONNÉS
ET DE GOURMANDS



SEREZ-VOUS DU NOMBRE?

DIRECTION ARTISTIQUE - CATHERINE GUILBAULT TEXTES, PHOTOS ET RECETTES - MICHEL FAVUZZI PHOTO COUVERTURE - SPYROS BOULBOURIS

FAVUZZI INTERNATIONAL INC. - 65, RUE DE PORT-ROYAL OUEST, MONTRÉAL (QUÉBEC)
WWW.FAVUZZI.COM 514 277-1234

MENU

NOVEMBRE



**SOUPE AUX
POIS CHICHES,
AUX CHAMPIGNONS ET
AUX TRUFFES NOIRES**

6



**SALADE D'AUTOMNE
AU FOIE GRAS MARINÉ**

30



**FRITES DE
POLENTA**

44

EXQUIS



12

LA NOUVELLE RÉCOLTE 2015

6 SOUPE AUX POIS CHICHES, AUX CHAMPIGNONS
ET AUX TRUFFES NOIRES

10 COURGE SPAGHETTI AU PESTO FRAIS

12 LA NOUVELLE RÉCOLTE 2015

28 SALADE DE POMMES DE TERRE ET DE HARENG FUMÉ

30 SALADE D'AUTOMNE AU FOIE GRAS MARINÉ

34 SALADE DE RIZ ROUGE À LA MENTHE ET À LA VINAIGRETTE
AUX ÉCHALOTES

36 CRÉER SA PROPRE VINAIGRETTE

44 FRITES DE POLENTA

48 L'ÉTRANGE COCKTAIL WALTER



A misty landscape with tall grass in the foreground and bare trees in the background under a hazy sky. The sun is visible through the trees on the right side, creating a warm, golden glow. The overall atmosphere is soft and ethereal.

*Brouillard en novembre,
l'hiver sera tendre*



SOUPE --- REPAS





SOUPE AUX
POIS CHICHES,
AUX CHAMPIGNONS
ET AUX TRUFFES
NOIRES

*Cette soupe copieuse,
nourrissante et facile
à préparer est le mets
réconfortant par excellence
lorsque le thermomètre
chute sous le point
de congélation.*



- *Huile d'olive extra-vierge Goccia di Sole*
 - *1 poireau émincé*
 - *95 g de pancetta en cubes*
 - *2 gousses d'ail émincées*
 - *2 branches de céleri coupées en dés*
 - *2 carottes de grosseur moyenne, coupées en dés*
- *540 mL (1 boîte de conserve) de pois chiches en conserve, égouttés et rincés*
 - *1 branche de romarin*
 - *2 feuilles de laurier*
- *796 mL (1 boîte de conserve) de tomates italiennes en dés Favuzzi*
 - *1 L (4 tasses) de bouillon de légumes*
- *30 mL (2 c. à table) de truffes noires italiennes séchées en flocons Favuzzi*
- *30 mL (2 c. à table) de purée de champignons et truffes Favuzzi*
 - *Sel de mer aux herbes de Bologne Favuzzi, au goût*
 - *Poivre, au goût*



SOUPE AUX POIS CHICHES, AUX CHAMPIGNONS ET AUX TRUFFES NOIRES

POUR 4 À 6 PERSONNES
PRÉPARATION - 1 HEURE

VERSER UN FILET D'HUILE D'OLIVE DANS UNE GRANDE CASSEROLE ET FAIRE CHAUFFER. FAIRE CUIRE D'ABORD LE POIREAU ET LA PANCETTA PENDANT ENVIRON 5 MINUTES, PUIS AJOUTER L'AIL, LE CÉLERI ET LES CAROTTES. POURSUIVRE LA CUISSON PENDANT 5 MINUTES. INCORPORER LES POIS CHICHES ET UNE PINCÉE DE SEL ET FAIRE CUIRE PENDANT 2 MINUTES. AJOUTER LA BRANCHE DE ROMARIN, LES FEUILLES DE LAURIER, LES TOMATES EN DÉS ET LE BOUILLON DE LÉGUMES ET PORTER LE TOUT À ÉBULLITION. LORSQUE LE MÉLANGE BOUT, RÉDUIRE LE FEU ET LAISSER MIJOTER À DÉCOUVERT PENDANT 30 MINUTES.

UNE FOIS LA CUISSON TERMINÉE, RETIRER LA BRANCHE DE ROMARIN ET LES FEUILLES DE LAURIER, ET VERSER LA MOITIÉ DE LA SOUPE DANS UN MÉLANGEUR POUR LA RÉDUIRE EN PURÉE. ON PEUT ÉGALEMENT UTILISER UN MÉLANGEUR À MAIN POUR RÉDUIRE LA MOITIÉ DE LA SOUPE EN PURÉE DANS LA CASSEROLE. VERSER LA MOITIÉ DE SOUPE RÉDUITE EN PURÉE DANS L'AUTRE MOITIÉ ET BIEN MÉLANGER AFIN D'OBTENIR UNE TEXTURE PLUS UNIFORME TOUT EN CONSERVANT QUELQUES DÉLICIEUX MORCEAUX DE LÉGUMES ET DE PANCETTA. AJOUTER LA PURÉE DE CHAMPIGNONS ET TRUFFES AINSI QUE LES TRUFFES SÉCHÉES. ASSAISONNER AU GOÛT.

SERVIR LA SOUPE BIEN CHAUDE AVEC DU PAIN GRILLÉ. ARROSER CHAQUE PORTION D'UN FILET D'HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE GOCCIA DI SOLE – SES ARÔMES PRONONCÉS ET SES NOTES AROMATIQUES RELEVÉES S'HARMONISERONT PARFAITEMENT AVEC CE METS, ET SA FINALE POIVRÉE VOUS RÉCHAUFFERA D'AVANTAGE! ON PEUT AUSSI SERVIR LE PAIN EN CROÛTONS GARNIS DE PURÉE DE CHAMPIGNONS ET TRUFFES.

*Conserver les plus gros morceaux
de truffes pour les ajouter au centre
du bol au moment de servir.*



MOLO1
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
FILTRÉE
GOCCIA DI SOLE
500 ML



FA28
TOMATES
ITALIENNES EN DÉS
FAVUZZI
796 ML



FA08
PURÉE DE
CHAMPIGNONS
ET TRUFFES
FAVUZZI
180 G



FA19
TRUFFES NOIRES
ITALIENNES SÉCHÉES
EN FLOCONS
FAVUZZI
10 G



NOUVEAU

FA41
SEL DE MER
AUX HERBES
DE BOLOGNE
FAVUZZI
300 G





- 1 courge spaghetti d'environ 1,4 kg (3 lb)
- 2 gousses d'ail
- 125 mL (1/2 tasse) de pignons de pin grillés
- 125 mL (1/2 tasse) de parmesan ou de mitzithra
- 250 mL (1 tasse) de feuilles de basilic frais
- Huile d'olive extra-vierge Kalikori



COURGE SPAGHETTI AU PESTO FRAIS

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION - 45 MINUTES

ÉCRASER ENSEMBLE AU PILON TOUS LES INGRÉDIENTS, À L'EXCEPTION DE LA COURGE, JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE PÂTE LISSE. RÉSERVER.

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 400 °F (200 °C). COUPER LA COURGE EN DEUX SUR LA LONGUEUR ET RETIRER LES GRAINES. PLACER LES DEUX MORCEAUX DE COURGE, CÔTÉ COUPÉ VERS LE BAS, SUR UNE PLAQUE À BISCUITS RECOUVERTE D'UNE FEUILLE DE PAPIER PARCHEMIN ET FAIRE CUIRE PENDANT 40 MINUTES. LAISSER REFROIDIR ET EFFILOCHER LA CHAIR AVEC UNE FOURCHETTE. DÉPOSER DANS UNE ASSIETTE ET GARNIR DE PESTO. ARROSER D'UN FILET D'HUILE D'OLIVE ET SAUPOUDRER D'UN PEU DE FROMAGE RÂPÉ.



KL1
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
KALIKORI
500 ML



LA NOU RÉCOLTE D

VERS LA MI-OCTOBRE, ALORS QUE LES PRODUCTEURS S'AFFRONTENT À LA CUEILLETTE DES OLIVES, NOUS LEUR AVONS DEMANDÉ



JUELLE DES OLIVES

FAIRAIENT AUX DERNIERS PRÉPARATIFS AVANT D'ENTAMER
COMMENT S'ANNONÇAIT LA RÉCOLTE 2015.

L'OLÉICULTEUR MIGUEL CARRASCO LAJAS VEILLE SUR
LES OLIVIERS DE L'HUILE FAVUZZI SITUÉS DANS LA RÉSERVE
NATURELLE DE SIERRA DE GATA EN ESPAGNE.



FA11
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
FAVUZZI
500 ML



FAVUZZI

ESTREMADURA, ESPAGNE

Les premières extractions donnent une huile très harmonieuse, aux notes poivrées et amères bien équilibrées. Notre huile d'olive extra-vierge devrait être faible en acidité et riche en acide oléique et en propriétés nutritives.

COMPTE TENU DE L'ÉTAT DES OLIVES, NOUS CROYONS QUE LA QUALITÉ DE L'HUILE SERA EXCEPTIONNELLE. COMME LE TEMPS A ÉTÉ TRÈS SEC, LES OLIVES SONT PETITES, MAIS ONT DE RICHES ARÔMES CONCENTRÉS (HERBE VERTE, TOMATE, ARTICHAUT, ETC.). NOUS CONNAISSONS MAINTENANT DES PLUIES ABONDANTES, MAIS ELLES ARRIVENT TROP TARD ET NE CONTRIBUERONT PAS À AMÉLIORER LA RÉCOLTE. NOS COÛTS DE PRODUCTION SERONT DONC PLUS IMPORTANTS CETTE ANNÉE. NOTRE MOULIN FIGURE PARMI LES PLUS MODERNES D'ESPAGNE, ET NOUS INVESTISSONS CONSTAMMENT DANS NOS INFRASTRUCTURES. CETTE ANNÉE, NOUS AVONS AJOUTÉ UN SYSTÈME DE RÉFRIGÉRATION À NOS PRESSES POUR ABAISSER LA TEMPÉRATURE D'EXTRACTION (PRESSION À FROID). NOUS AVONS ÉGALEMENT ACHETÉ UN NOUVEL ÉQUIPEMENT PERMETTANT D'ACCÉLÉRER L'EXTRACTION, CE QUI RÉDUIT L'OXYDATION. TOUTES CES AMÉLIORATIONS NOUS PERMETTRONT DE CONTINUER À BONIFIER NOTRE HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE.



*Damiano Favuzzi et Michele Petruzzella,
oncle et cousin de Michel Favuzzi*

MOL01
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
FILTRÉE
GOCCIA DI SOLE
500 ML

MOL07
HUILE
D'OLIVE
EXTRA-
VIERGE
ETICHETTA
VERDE
750 ML



GOCCIA DI SOLE

POUILLES, ITALIE

La nouvelle récolte a commencé cette semaine, mais nous avons dû interrompre temporairement la cueillette des olives en raison de la pluie.

Notre région a connu une bonne année, tout comme d'autres régions d'Italie. Par-dessus tout, nos olives sont en pleine santé, car la chaleur estivale et le climat favorable les

ont protégées des pathogènes. Nous pourrions donc offrir un produit pur, de qualité optimale et sans résidus de pesticides.

POUR CE QUI EST DU PRIX DE L'HUILE, NOUS ATTENDONS DE VOIR COMMENT IL FLUCTUERA AVEC L'ARRIVÉE DE LA NOUVELLE PRODUCTION SUR LE MARCHÉ DE LA VENTE EN GROS.



Ulmo, premier domaine viticole et oléicole de Planeta, fondé en 1995

P01
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
PLANETA
500 ML

P05
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
PLANETA
3 L

P02
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
PLANETA
100 ML



PLANETA

SICILE, ITALIE

LA RÉCOLTE 2015 S'ANNONCE BONNE POUR DEUX RAISONS. L'OLIVIER ALTERNE ENTRE UN FAIBLE RENDEMENT UNE ANNÉE ET UNE PRODUCTION GÉNÉREUSE L'ANNÉE SUIVANTE, ET LA RÉCOLTE DE L'AN DERNIER A ÉTÉ PEU ABONDANTE. EN OUTRE, NOUS AVONS EU DE NOMBREUSES AVERSES BIEN ESPACÉES AU DÉBUT D'AOÛT, DE SEPTEMBRE ET D'OCTOBRE, CE QUI A FAVORISÉ LA PRODUCTION D'UNE GRANDE QUANTITÉ D'OLIVES, MÊME SI LEUR RENDEMENT EN HUILE EST PARFOIS MOINDRE. LA SITUATION SEMBLE ÊTRE LA MÊME DANS DIFFÉRENTES RÉGIONS DE LA SICILE : UNE PRODUCTION DE GRANDE QUALITÉ ET DES OLIVES SAINES GRÂCE À LA CANICULE DE JUILLET. LA CHALEUR EXTRÊME EST PÉNIBLE À SUPPORTER POUR LES GENS, MAIS LE BON CÔTÉ, C'EST QU'ELLE L'EST TOUT AUTANT POUR LA MOUCHE DE L'OLIVE! NOUS PRÉVOYONS RÉCOLTER UNE GRANDE QUANTITÉ D'OLIVES, ET MÊME SI LA PRODUCTION D'HUILE SERA PEUT-ÊTRE INFÉRIEURE À LA MOYENNE, NOUS AVONS CONFIANCE QUE L'HUILE EXTRA-VIERGE PLANETA SERA D'EXCELLENTE QUALITÉ.

LES BASSES TEMPÉRATURES EN CE DÉBUT DE RÉCOLTE AURONT UN EFFET POSITIF SUR LE GOÛT. DE PLUS, L'HUILE AURA UN FAIBLE TAUX D'ACIDITÉ, SIGNE D'UNE QUALITÉ SUPÉRIEURE. NOUS AVONS

COMMENCÉ À CUEILLIR LES OLIVES LUNDI, DEUX JOURS APRÈS NOTRE FÊTE DE FIN DES VENDANGES. C'EST L'AVANTAGE D'EXPLOITER UN DOMAINE OÙ L'ON CULTIVE À LA FOIS DES OLIVES ET DES RAISINS : TOUTES LES ACTIVITÉS S'ENCHAÎNENT ET NOS OUVRIERS NE MANQUENT JAMAIS DE TRAVAIL. APRÈS LA RÉCOLTE DES RAISINS VIENT CELLE DES OLIVES, PUIS LA TAILLE DES OLIVIERS EN DÉCEMBRE, ET ENFIN LA TAILLE DES VIGNES. CE CYCLE D'ACTIVITÉS DURE PRATIQUEMENT TOUTE L'ANNÉE.

POUR EN APPRENDRE D'AVANTAGE SUR L'EFFET DU CLIMAT ET AMÉLIORER LA PRODUCTION, NOUS AVONS INSTALLÉ, AU CENTRE DE L'OLIVERAIE, UNE STATION MÉTÉO QUI ENREGISTRE TOUTES LES DONNÉES CLIMATIQUES. NOUS POUVONS AINSI GÉRER LA CULTURE DES OLIVES AVEC D'AVANTAGE DE PRÉCISION ET COMPRENDRE COMMENT REHAUSSER LA QUALITÉ DE L'HUILE.

UNE DERNIÈRE ANNONCE, MAIS NON LA MOINDRE : TOUTES NOS HUILES D'OLIVE D.O.P. VAL DI MAZARA ONT MAINTENANT UN NOUVEL EMBALLAGE TENDANCE, ÉLÉGANT ET ÉCORESPONSABLE, QUI NOUS PERMET D'APPUYER LA FABRICATION LOCALE SICILIENNE ET DE RÉDUIRE LES RÉPERCUSSIONS ENVIRONNEMENTALES LIÉES AU TRANSPORT.



Gregorio Minervini, propriétaire

MA01
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
MARCINASE
500 ML

MA02
HUILE
D'OLIVE
EXTRA-
VIERGE
OLIO DI
MARIA
500 ML



MARCINASE

POUILLES (CENTRE), ITALIE

Dans notre région, l'été a été très chaud et sec, avec des températures fréquemment supérieures à 40 °C. Ces conditions météorologiques sont mortelles pour la mouche de l'olive.

Comme j'ai bien irrigué mes oliviers, je prévois obtenir une excellente huile extra-vierge biologique riche en polyphénols.

MES PRATIQUES DE TRANSFORMATION ET D'ENTREPOSAGE SONT CONÇUES POUR PRÉSERVER LES PROPRIÉTÉS NATURELLES SAINES DES OLIVES.

MON DOMAINE D'ENVIRON 20 HECTARES SE TROUVE AU CŒUR DES POUILLES, PRÈS DE MOLFETTA, SUPERBE VILLE DE 60 000 HABITANTS SUR LA CÔTE DE L'ADRIATIQUE.



Les oliviers de Carpineto en Toscane.

CRP01
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
CARPINETO SILLANO
500 ML



CARPINETO

TOSCANE, ITALIE

La récolte 2015 sera peu abondante, mais d'excellente qualité.

Comme les olives ont commencé à mûrir fin septembre, nous prévoyons entreprendre la cueillette des variétés hâtives fin octobre. Après la piètre qualité de l'an dernier, causée par une infestation de mouches méditerranéennes des fruits, nous devrions produire cette année

une huile d'olive extra-vierge d'excellente qualité dans le plus pur style toscan – intensément fruitée, goûteuse et complexe.

Nicholas et Christopher, en Grèce, sur la terre de leur mère, Effy Lingris, où ils ont planté leurs premiers oliviers cet été.



K1
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
KALIKORI
500 ML

K2
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
KALIKORI
3 L



KALIKORI

KALAMATA, GRÈCE

La récolte de cette année devrait être abondante grâce aux journées particulièrement chaudes et humides de l'été dernier, ponctuées de nombreuses averses inhabituelles, mais bienvenues, qui ont fait gonfler la taille des olives. Nous nous attendons à un profil de goût bien marqué par les arômes d'herbe verte.

COMME CHAQUE ANNÉE, LE DÉFI CONSISTERA À RÉCOLTER LES OLIVES À LA MAIN PENDANT UNE PÉRIODE DE DEUX OU TROIS SEMAINES À COMPTER DU DÉBUT NOVEMBRE, EN ESPÉRANT QUE LA MÉTÉO SERA CLÉMENTE. NOUS AVONS PLANTÉ QUELQUES JEUNES OLIVIERS AU COURS DE L'ÉTÉ AVEC L'AIDE DE NOS ENFANTS, NICHOLAS ET CHRISTOPHER.



TEA1
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
TEANUM
500 ML



TEANUM

POUILLES (NORD), ITALIE

La récolte actuelle sera de bien meilleure qualité que celle de l'an dernier, mais pour ce qui est du rendement, il demeurera inférieur à celui d'une année normale.

L'AN DERNIER, NOUS AVONS CONNU UNE BAISSÉ DE PRODUCTION DE PLUS DE 35 %. CETTE ANNÉE, NOUS ESTIMONS QU'ELLE SERA D'ENVIRON 15 %. LES CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES ONT ÉTÉ FAVORABLES PAR RAPPORT À CELLES DE L'AN DERNIER : L'ÉTÉ A ÉTÉ TRÈS CHAUD ET SEC ET LES AVERSES NE SONT ARRIVÉES QU'AU DÉBUT SEPTEMBRE. CES CONDITIONS CONTRIBUENT À LA BONNE SANTÉ DE NOS CULTURES.

NOUS PRÉVOYONS COMMENCER LA RÉCOLTE À LA FIN DE LA SEMAINE. NOUS AVONS VENDU UN CONTENEUR ENTIER DE NOTRE HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE DENOCCIOLATO À L'UN DES PLUS IMPORTANTS GROUPES DU JAPON, CE QUI NOUS PERMETTRA D'AUGMENTER LA PRODUCTION DE NOTRE MOULIN CETTE ANNÉE. IL S'AGIT D'UNE EXCELLENTE NOUVELLE!



*Nouvelle centrifugeuse verticale
de Marqués de Valdeueza*

MER2
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
MARQUÉS DE
VALDUEZA
500 ML

MER1
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
MERULA
500 ML



MARQUÉS DE VALDUEZA

ESTREMADURA (CENTRE), ESPAGNE

NOUS COMPTONS PRODUIRE LE MÊME NOMBRE DE LITRES D'HUILE QUE L'AN DERNIER. NOUS ESPÉRONS RÉCOLTER PLUS DE FRUITS, MAIS COMME NOUS COMMENÇONS PLUS TÔT, LE RENDEMENT PAR KILO SERA MOINDRE. LA CUEILLETTE ET LA PRODUCTION BATTENT DÉJÀ LEUR PLEIN, ET LES FRUITS SONT TRÈS SAINS ET D'EXCELLENTE QUALITÉ. LA CHALEUR DU PRINTEMPS ET LES TEMPÉRATURES EXTRÊMES DE L'ÉTÉ ONT FAIT TOMBER UNE PARTIE DES FLEURS, MAIS LES AVERSES SONT VENUES AU BON MOMENT POUR ASSURER UNE EXCELLENTE RÉCOLTE. NOUS AVONS AUSSI ÉTÉ ÉPARGNÉS PAR LE GEL ET LA GRÊLE. MÊME SI LES CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES ONT ÉTÉ DIFFÉRENTES DES CONDITIONS CONSIDÉRÉES COMME NORMALES, NOTRE RÉCOLTE, DE VOLUME MOYEN, DEVRAIT PRODUIRE UNE HUILE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE. CELLE QUE NOUS AVONS DÉJÀ PRESSÉE EST TRÈS PARFUMÉE, COMME C'EST HABITUELLEMENT LE CAS AVEC UNE RÉCOLTE AUSSI HÂTIVE. LE GOÛT SERA PLUS MARQUÉ ET INTENSE QUE L'AN DERNIER, MAIS ÉQUILIBRÉ, AVEC DES NOTES AMÈRES ET PIQUANTES, QUI CARACTÉRISENT NOTRE PRODUIT. JUSQU'À MAINTENANT, TOUT PORTE À CROIRE QUE L'HUILE SERA EXCELLENTE CETTE ANNÉE.

NOUS AVONS APPORTÉ DES CHANGEMENTS MAJEURS AU MOULIN EN 2015 POUR ACCROÎTRE CONSIDÉRABLEMENT LA CAPACITÉ DE RÉCEPTION. CHAQUE KILO D'OLIVES EST MAINTENANT BROYÉ DÈS L'ARRIVÉE, ÉLIMINANT AINSI LA FERMENTATION ET LA DÉTÉRIORATION DES FRUITS DURANT L'ENTREPOSAGE. LES OLIVES BROYÉES SONT IMMÉDIATEMENT TRANSFÉRÉES DANS NOTRE NOUVEL APPAREIL DE MALAXAGE PLUS GRAND, QUI RÉDUIT LE TEMPS DE MALAXAGE ET ÉLIMINE LE CONTACT AVEC L'AIR, AVANT D'ÊTRE ENVOYÉES DANS LE NOUVEAU CENTRIFUGEUR QUI A REMPLACÉ NOS DEUX ANCIENS APPAREILS, BEAUCOUP PLUS PETITS. LA SÉPARATION EST DÉSORMAIS ACCÉLÉRÉE, CE QUI PERMET D'AMÉLIORER LA QUALITÉ. L'HUILE EST ENSUITE TRAITÉE DANS UN NOUVEAU CENTRIFUGEUR VERTICAL QUI SÉPARE L'HUILE ET L'EAU PLUS RAPIDEMENT ET PLUS EFFICACEMENT QUE L'ANCIEN. AUCUNE EAU N'EST AJOUTÉE DURANT LE PROCESSUS ET LE CONTACT AVEC L'AIR EST RÉDUIT AU MINIMUM. VOUS CONSTATEREZ QUE CETTE ANNÉE, LES HUILES MARQUÉS DE VALDUEZA AURONT UN GOÛT BEAUCOUP PLUS NET ET FRAIS QU'AUPARAVANT, GRÂCE À NOS EFFORTS CONSTANTS POUR AMÉLIORER NOTRE PRODUIT, DÉJÀ EXCELLENT.



Greg Hinson, propriétaire

OL63

HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
BIOLOGIQUE
O OLIVE OIL
500 ML

OL 27

HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE,
ULTRA PREMIUM
O OLIVE OIL
500 ML



O OLIVE OIL

CALIFORNIE, ÉTATS-UNIS

Il est encore tôt pour l'affirmer, mais la récolte s'annonce bien meilleure que celle de l'an dernier, même si nous avons eu très peu de pluie et des températures supérieures à la normale.

D'APRÈS CE QUE NOUS OBSERVONS JUSQU'À MAINTENANT, NOUS PRÉVOYONS UNE AUGMENTATION DE 25 À 35 % DE LA PRODUCTION. LES CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES ONT ÉTÉ ÉPROUVANTES, CAR LA CALIFORNIE A ÉTÉ TOUCHÉE PAR UNE GRAVE SÉCHERESSE POUR LA QUATRIÈME ANNÉE CONSÉCUTIVE. HEUREUSEMENT, DEUX DE NOS OLIVERAIES SE PORTENT BIEN GRÂCE À UNE NAPPE PHRÉATIQUE PEU PROFONDE, PRÈS DU FLEUVE SACRAMENTO, QUI IRRIGUE NATURELLEMENT LES ARBRES. NOTRE RÉCOLTE PROVIENT AUSSI DE PLUSIEURS OLIVERAIES AU PIED DE LA SIERRA NEVADA, QUI ONT ACCÈS À DES SOURCES NATURELLES ET CONTINUENT DE PROSPÉRER MALGRÉ UNE AUTRE ANNÉE DE SÉCHERESSE INTENSE.

NOS CUEILLEURS REÇOIVENT TOUJOURS UN SALAIRE ÉQUITABLE, AU-DESSUS DE LA MOYENNE DU MARCHÉ. AINSI, LES FAMILLES QUI RÉCOLTENT NOS OLIVES GAGNENT SUFFISAMMENT POUR SUBVENIR À LEURS BESOINS ET S'ÉPANOUIR. DE FAIT, DEPUIS 17 ANS NOUS EMBAUCHONS, ANNÉE APRÈS ANNÉE, LES MÊMES FAMILLES POUR CUEILLIR LES OLIVES À LA MAIN. TOUT LE MONDE A TRÈS HÂTE DE SAVOIR QUEL GOÛT AURA L'HUILE CETTE ANNÉE, CAR CELLE DE L'AN DERNIER ÉTAIT TRÈS FRUITÉE ET DÉLICATE MALGRÉ LA SÉCHERESSE ET LE FAIBLE RENDEMENT. NOUS PENSONS QU'ELLE SERA TRÈS SEMBLABLE CETTE ANNÉE – FRUITÉE, FLORALE ET DÉLICATE, AVEC DES NOTES DE POMME VERTE. CROISONS LES DOIGTS!

Pere Rovira et sa femme, propriétaires de Mas d'en Gil



MAS1
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
OLI
500 ML



MAS D'EN GIL

CATALOGNE, ESPAGNE

Nous devrions obtenir une récolte comparable à celle de l'an dernier, peut-être un peu plus abondante dans certaines oliveraies et un peu moins dans d'autres.

NOUS EN AVONS CINQ AU TOTAL : PLANA DEL MAS, EL SAS, LA BRUGUERA, L'ESMOLER ET LO GRIÑO. LA MOITIÉ DES ARBRES SONT PLANTÉS EN TERRASSES, ET L'AUTRE, À FLANC DE COLLINE. JUILLET A ÉTÉ CHAUD, MAIS LA TEMPÉRATURE EST RESTÉE MODÉRÉE EN AOÛT ET SEPTEMBRE. NOUS AVONS EU QUELQUES AVERSES AU DÉBUT DU MOIS DE SEPTEMBRE, MAIS À CETTE PÉRIODE DE L'ANNÉE, LA PLUIE EST TRÈS BÉNÉFIQUE POUR LES OLIVIERS. MÊME SI 2014 A ÉTÉ UNE TRÈS BONNE ANNÉE, NOUS ESPÉRONS QUE LE GOÛT DE NOTRE HUILE GAGNERA EN COMPLEXITÉ CETTE ANNÉE. IL EST ENCORE TROP TÔT POUR EN ÊTRE SÛR; IL FAUDRA ATTENDRE D'EXTRAIRE LES PREMIERS « JUS ».

NOUS AVONS TRÈS HÂTE DE RETROUVER NOTRE ÉQUIPE DE RÉCOLTE CETTE ANNÉE ENCORE. NOUS TRAVAILLONS AVEC LES MÊMES EMPLOYÉS DEPUIS 20 ANS. LA MOITIÉ DE L'ÉQUIPE EST ORIGINAIRE DE LA RÉGION VINICOLE DU PRIORAT, ET L'AUTRE EST FORMÉE D'UNE FAMILLE DE LA RÉGION DE CORDOUE, EN ANDALOUSIE, DANS LE SUD DE L'ESPAGNE, UNE DES RÉGIONS PRODUCTRICES D'HUILE D'OLIVE LES PLUS PROLIFIQUES DE NOTRE PAYS. CERTAINS EMPLOYÉS SONT MAINTENANT DE LA DEUXIÈME GÉNÉRATION, ALORS NOUS LES CONNAISSONS DEPUIS LONGTEMPS. NOUS SOMMES COMME UNE GRANDE FAMILLE LORSQU'ARRIVE LE TEMPS DE LA RÉCOLTE. ENFIN, NOUS AVONS APPORTÉ CERTAINES AMÉLIORATIONS CETTE ANNÉE. PAR EXEMPLE, POUR DIMINUER L'ÉVAPOTRANSPIRATION, NOUS CULTIVONS DES PLANTES COUVRE-SOL DANS NOS OLIVERAIRES. IL S'AGIT D'UNE COMBINAISON DE BROME ROUGE ET DE BROME DE MADRID QUI COUVRENT SEULEMENT 50 % DE L'ESPACE ENTRE LES RANGS. NOUS EXPÉRIMENTONS ÉGALEMENT AVEC UNE PLANTE APPELÉE INULE QUI, EN PLUS DE PRODUIRE DES FLEURS D'UNE BELLE COULEUR JAUNE, AGIT COMME PROTECTION NATURELLE CONTRE LES INSECTES DANS NOS CHAMPS.



*Hans Kristian Jorgensen,
copropriétaire de
Cortes de Cima*

CDC1
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
CORTES DE CIMA
500 ML



CORTES DE CIMA

VIDIGUEIRA, PORTUGAL

Nous prévoyons une bonne récolte tant sur le plan de la quantité que de la qualité. Les olives sont abondantes, en pleine santé, et ont été épargnées par les insectes. L'été a été très sec. Nous avons commencé la récolte la semaine dernière, car les olives sont sur le point de changer de couleur.

Nous espérons que grâce à la récolte hâtive en cours, l'huile aura des notes herbacées et piquantes, ce que nous recherchons toujours. Nous avons eu quelques coups durs cette année, comme une tempête soudaine le mois dernier. Certains de nos oliviers ont été endommagés par des grêlons, mais heureusement, pas tous !





A photograph of a forest with tall, thin trees. Sunlight is streaming through the trees, creating a warm, golden glow. The sun is positioned in the upper right quadrant, partially obscured by the branches. The ground is covered in dry grass and fallen leaves. A gravel path leads from the bottom left towards the center of the image.

FAIRE
LE PLEIN
D'ÉNERGIE





:: SALADE ::

- 140 g de roquette (ou de jeunes feuilles d'épinard)
 - 500 g de pommes de terre
 - 3 échalotes hachées finement
 - 2 cornichons NYC Deli de Brooklyn Brine
 - 12 olives noires dénoyautées Favuzzi
- 190 g (1 boîte de conserve) de filets de hareng sauvage fumé Bar Harbor

:: VINAIGRETTE ::

- 30 mL (2 c. à table) de moutarde au citron et à l'aneth Mrs McGarrigle's
- 45 mL (3 c. à table) de vinaigre de champagne O
- 125 mL (1/2 tasse) d'huile d'olive extra-vierge Planeta
- Sel de mer aux herbes de Bologne Favuzzi
- Poivre, au goût



SALADE DE POMMES DE TERRE ET DE HARENG FUMÉ

POUR 4 À 6 PERSONNES
PRÉPARATION - 30 MINUTES

CUIRE LES POMMES DE TERRE 20 MINUTES DANS DE L'EAU BOUILLANTE, LES LAISSER REFROIDIR, RETIRER LA PEAU, PUIS LES COUPER EN RONDELLES DE 3 OU 4 MM D'ÉPAISSEUR.

PRÉPARER LA VINAIGRETTE EN FOUETTANT TOUS LES INGRÉDIENTS ENSEMBLE DANS UN BOL, ET RÉSERVER.

COUPER LES CORNICHONS EN DÉS ET LES OLIVES EN DEUX OU TROIS MORCEAUX. DANS UN GRAND BOL À SALADE, MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS AVEC LA VINAIGRETTE, À L'EXCEPTION DES MORCEAUX DE HARENG. SERVIR LA SALADE DANS DES BOLS ET DÉPOSER LES MORCEAUX DE HARENG SUR LE DESSUS AU MOMENT DE SERVIR.



BRB001
CORNICHONS
NYC DELI
BROOKLYN BRINE
638 G



CR18
OLIVES NOIRES
DÉNOYAUTÉES
FAVUZZI
280 G



BH403
FILETS DE HARENG
SAUVAGE FUMÉ
BAR HARBOR
190 G



OL48
VINAIGRE DE
CHAMPAGNE
O OLIVE OIL
200 ML



MRS11
MOUTARDE AU CITRON
ET À L'ANETH
MRS MCGARRIGLE'S
190 ML



P01
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
PLANETA
500 ML

NOUVEAU



FA41
SEL DE MER
AUX HERBES
DE BOLOGNE
FAVUZZI
300 G

*Salade d'automne
au foie gras mariné*





Gardenu
CASTELLO
1902
AGRIDULCE DE
RIESLING

:: FOIE GRAS ::

- 1 foie de canard frais d'environ 500 g
- 180 mL (3/4 tasse) de vinaigre de riesling Gardeny
 - 2 gousses d'ail
- 75 mL (1/3 tasse) d'huile d'olive extra-vierge Favuzzi
 - 375 mL (1 1/2 tasse) d'eau
 - 1 branche de romarin
- 180 mL (3/4 tasse) de vin blanc
 - Poivre en grains
 - Sel, au goût

:: VINAIGRETTE AU MERLOT ET À LA GRENADE ::

- 30 mL (2 c. à table) de jus de grenade
- 30 mL (2 c. à table) de vinaigre de merlot Gardeny
- 90 mL (6 c. à table) d'huile d'olive extra-vierge Favuzzi

:: SALADE ::

- 1 pomme de laitue frisée rouge
 - 1 laitue romaine
- Quelques figues fraîches
 - Raisins verts
 - Raisins rouges
- Les pépins rouges d'une grenade
 - Graines de sésame grillées



SALADE D'AUTOMNE AU FOIE GRAS MARINÉ

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION - 30 MINUTES
(ET 48 HEURES POUR LE FOIE GRAS)

Foie gras

AU PRÉALABLE, FAIRE MARINER LE FOIE GRAS DANS LE VINAIGRE DE RIESLING PENDANT 24 HEURES AU RÉFRIGÉRATEUR.

DANS UN CHAUDRON, FAIRE CHAUFFER À FEU MOYEN LE VIN BLANC ET LE VINAIGRE.

DANS UNE POÊLE, FAIRE REVENIR LES GOUSSES D'AIL ENTIÈRES DANS L'HUILE D'OLIVE JUSQU'À CE QU'ELLES BRUNISSENT, PUIS AJOUTER LE ROMARIN ET LES GRAINS DE POIVRE ENTIERS. COUPER LE FOIE GRAS SUR LA LARGEUR EN TRANCHES DE 1,5 CM (1/2 PO); DÉPOSER LES TRANCHES DANS LA POÊLE ET LES FAIRE DORER À FEU VIF PENDANT ENVIRON UNE MINUTE DE CHAQUE CÔTÉ.

SALER ET POIVRER AU GOÛT ET RECOUVRIR DU MÉLANGE DE VIN ET DE VINAIGRE CHAUD. PORTER À ÉBULLITION ET LAISSER BOUILLIR PENDANT 5 MINUTES.

RETIRER DU FEU ET LAISSER REFROIDIR. PAR LA SUITE, COUVRIR LA PRÉPARATION ET RÉFRIGÉRER PENDANT 24 HEURES.

Sauce au riesling

APRÈS 24 HEURES, RETIRER LE FOIE; FAIRE CHAUFFER LE LIQUIDE DANS LA POÊLE À FEU DOUX JUSQU'À CE QU'IL ÉPAISSISSE. LAISSER REFROIDIR.

Vinaigrette au merlot et à la grenade

DANS UN BOL, FOUETTER TOUS LES INGRÉDIENTS ENSEMBLE JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE CONSISTANCE ONCTUEUSE.

MONTAGE DE LA SALADE

LAVÉ LA LAITUE ET LA TRANCHER EN MORCEAUX D'ENVIRON 2 CM (1 PO). COUPER LES FIGUES EN QUARTIERS ET LES RAISINS EN MOITIÉS (LES ÉPÉPINER AU BESOIN), PUIS RETIRER LES PÉPINS ROUGES DE LA GRENADE. DANS UN BOL, MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS DE LA SALADE SAUF LES GRAINES DE SÉSAME. DÉPOSER UNE PORTION DE SALADE DANS UNE ASSIETTE, PUIS L'ARROSER D'UN FILET DE SAUCE AU VINAIGRE DE RIESLING ET D'UN FILET DE VINAIGRETTE AU MERLOT ET À LA GRENADE. ÉTENDRE UNE TRANCHE DE FOIE GRAS SUR LE DESSUS DE LA SALADE ET SAUPOUDRER DE GRAINES DE SÉSAME.



BA1
VINAIGRE
DE RIESLING
GARDENY
375 ML



BA2
VINAIGRE
DE MERLOT
GARDENY
375 ML



FA11
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
FAVUZZI
500 ML

**LE RIZ ROUGE DOIT SA COULEUR
À SA FORTE CONCENTRATION
EN ANTHOCYANINES, QUI SONT DES
ANTIOXYDANTS PHÉNOLIQUES.
IL EST RICHE EN FER EN PLUS D'ÊTRE
UNE SOURCE DE MAGNÉSIUM,
DE SELS MINÉRAUX, DE FIBRES
ET DE PHOSPHORE.**



:: SALADE ::

- 250 mL (1 tasse) de riz rouge *Principato di Lucedio*
- 250 mL (1 tasse) de concombres coupés en dés
 - 60 mL (1/4 tasse) de persil haché
 - 60 mL (1/4 tasse) de feuilles de menthe hachées

:: VINAIGRETTE AUX ÉCHALOTES ::

- 3 grosses échalotes françaises hachées finement
 - 3 gousses d'ail moyennes broyées
- 90 mL (6 c. à table) d'huile d'olive extra-vierge *Goccia di Sole*
 - 30 mL (2 c. à table) d'huile au citron *Goccia di Sole*
 - 45 mL (3 c. à table) de vinaigre de yuzu de vinaigre de yuzu de *O Olive Oil*
 - Sel et poivre, au goût



SALADE DE RIZ ROUGE À LA MENTHE ET À LA VINAIGRETTE AUX ÉCHALOTES

POUR 6 À 8 PERSONNES
PRÉPARATION - 45 MINUTES
(INCLUANT LA CUISSON DU RIZ)

FAIRE CUIRE LE RIZ ROUGE SELON LES INDICATIONS FIGURANT SUR L'EMBALLAGE. LAISSER REFROIDIR.

DANS UNE CASSEROLE À FEU MOYEN-DOUX, AJOUTER 2 CUILLÈRES À SOUPE D'HUILE ET FAIRE REVENIR LES ÉCHALOTES ET L'AIL JUSQU'À CE QU'ILS SOIENT DORÉS. RETIRER DU FEU, DÉPOSER DANS UN BOL ET FOUETTER À LA FOURCHETTE AVEC LES AUTRES INGRÉDIENTS DE LA VINAIGRETTE. RÉSERVER.

POUR LA SALADE, MÉLANGER LE CONCOMBRE, LE PERSIL ET LA MENTHE AVEC LE RIZ ROUGE REFROIDI. COMBINER AVEC LA VINAIGRETTE AUX ÉCHALOTES DANS UN GRAND BOL À SALADE ET SERVIR IMMÉDIATEMENT.



R14
RIZ ROUGE
PRINCIPATO
DI LUCEDIO
500 G



MER2
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
MARQUÉS
DE VALDUEZA
500 ML



MOL20
HUILE AU CITRON
GOCCIA DI SOLE
250 ML



OL13
VINAIGRE DE YUZU
O OLIVE OIL
200 ML



CRÉER SA PROPRE VINAIGRETTE



Il suffit de deux minutes pour préparer une vinaigrette maison à l'aide de quelques ingrédients de base et d'une règle infallible pour obtenir un équilibre des saveurs: 3 portions d'huile pour 1 portion de vinaigre... et de bons assaisonnements.



3 POUR 1

PORTIONS
D'HUILE

PORTION DE
VINAIGRE



ACIDITÉ



HUILES



ARÔMES PRONONCÉS / IL VA SANS DIRE QUE PLUS LA QUALITÉ DE L'HUILE SERA GRANDE, PLUS VOTRE VINAIGRETTE SERA SAVOUREUSE. LES HUILES PLUS « VERTES », AUX FINALES AMÈRES ET PIQUANTES, FONT MEILLEURE IMPRESSION LORSQU'ELLES SONT COMBINÉES À UN VINAIGRE DE VIN CLASSIQUE, TEL QUE LE VINAIGRE DE CABERNET, DE ZINFANDEL OU DE PORTO D'O OLIVE OIL, LE VINAIGRE DE CHARDONNAY DE GARDENY OU, ENCORE, LE VINAIGRE BALSAMIQUE ESSENTIEL DE FAVUZZI. NOS HUILES AUX ARÔMES PRONONCÉS SONT LES SUIVANTES : GOCCIA DI SOLE, PLANETA, ETICHETTA VERDE, CARPINETO ET OLIO DI MARIA.

ARÔMES MODÉRÉS / ON PEUT ÉGALEMENT UTILISER UNE HUILE AUX NOTES AROMATIQUES MODÉRÉES POUR ACCOMPAGNER LES VINAIGRES PLUS DOUXS COMME LE VINAIGRE DE CHAMPAGNE, LE VINAIGRE MIEL ET POMME ET LE VINAIGRE BALSAMIQUE BLANC DE CALIFORNIE D'O OLIVE OIL, LE VINAIGRE DE RIESLING ET LE VINAIGRE DE MERLOT DE GARDENY OU LE VINAIGRE PEDRO XIMÉNEZ D'ALVEAR. NOS HUILES AUX ARÔMES MODÉRÉS, AGRÉMENTÉES DE NOTES AROMATIQUES TRÈS VARIÉES, SONT NOMBREUSES. EN VOICI QUELQUES-UNES : FAVUZZI, KALIKORI, FRANCISCO GÓMEZ BLACK, CORTES DE CIMA ET MARQUÉS DE VALDUEZA.

QU'IL EST AGRÉABLE DE DISPOSER D'UN GRAND CHOIX DE VINAIGRES POUR REHAUSSER NOS PLATS, MÊME LA PLUS SIMPLE DES SALADES! FAVUZZI VOUS OFFRE PRÈS DE 70 VINAIGRES DE VIN DIFFÉRENTS. VOILÀ DE QUOI METTRE DE LA COULEUR ET DE LA SAVEUR DANS VOTRE VERDURE!

VOUS POURRIEZ OPTER POUR UN VINAIGRE DE RIZ AU YUZU, POUR SES BELLES NOTES DÉLICATES ET SES PARFUMS D'AGRUMES, OU ALORS POUR UN VINAIGRE DE CIDRE, QUI AJOUTERA DU MORDANT SOUS LE PALAIS.

LE VINAIGRE BALSAMIQUE EST UN INCONTOURNABLE / JEUNE, IL SERA PLUS AIGRE QUE DOUX; VIEILLI, IL OFFRIRA DE LA DENSITÉ ET DE LA DOUCEUR. NOTRE FAVORI DU MOMENT EST LE BALSAMIQUE BLANC FAVUZZI, AGRÉMENTÉ DE NOTES AROMATIQUES DE POIRE QUI, EN RAISON DE SA LIMPIDITÉ, NE COLORE PAS LA VERDURE COMME LE BALSAMIQUE ROUGE.

LES VINAIGRES DE XÉRÈS, QUANT À EUX, SONT AUDACIEUX ET ACIDES À SOUHAI. IL FAUT DONC BIEN LES DOSER.

ENFIN, NOS VINAIGRES DE MIEL ET POMMES, DE CHAMPAGNE ET FRAMBOISES, DE BALSAMIQUE BLANC ET MIEL, DE FLEUR D'ORANGER OU NOTRE BALSAMIQUE DE POMMES MELAGRO AJOUTERONT UNE TOUCHE FRUITÉE, SANS OUBLIER NOS PERLES BALSAMIQUES QUI ÉCLATENT EN BOUCHE EN LIBÉRANT UNE PETITE POINTE SUCRÉE ET ACIDULÉE REMPLIE DE BONHEUR ORGANOLEPTIQUE!

ASSAISONNEMENTS



UNE MULTITUDE DE POSSIBILITÉS S'OFFRENT À VOUS POUR AJOUTER DE LA SAVEUR À UNE VINAIGRETTE.

CITRON ET ZESTE / IL EST RECOMMANDÉ DE RÉDUIRE LA QUANTITÉ DE VINAIGRE SI L'ON UTILISE AUSSI DU JUS DE CITRON AFIN D'ÉVITER D'OBTENIR UN GOÛT TROP ACIDULÉ. LE CAS ÉCHÉANT, UN PEU DE SUCRE OU DE SIROP D'ÉRABLE OU D'AGAVE POURRA ÉQUILIBRER LE TOUT.

HERBES FRAÎCHES FINEMENT HACHÉES / LES HERBES TELLES QUE LA CORIANDRE, LE BASILIC, LE PERSIL, L'ESTRAGON ET LA SAUGE DOIVENT ÊTRE AJOUTÉES AU MOMENT DE SERVIR POUR ÉVITER QU'ELLES NE S'OXYDENT ET NE PERDENT DE LA SAVEUR. SI LA VINAIGRETTE EST CONSERVÉE AU RÉFRIGÉRATEUR POUR PLUS TARD, AJOUTEZ LES HERBES HACHÉES À LA TOUTE FIN SEULEMENT.

AIL ÉCRASÉ OU ÉCHALOTES HACHÉES / CES INGRÉDIENTS DONNENT DU MORDANT ET BEAUCOUP DE GOÛT À LA SALADE, MAIS PEUVENT AUSSI NUIRE À VOTRE HALEINE... PENSEZ-Y SI VOUS AVEZ PRÉVU QUELQUE CHOSE DE « SPÉCIAL » APRÈS LE REPAS!

SAUCE SOYA / CET INGRÉDIENT EST UN INCONTOURNABLE POUR LES SALADES ASIATIQUES. IL FAUDRA PAR CONTRE VEILLER À RÉDUIRE LA QUANTITÉ DE SEL DANS LA VINAIGRETTE, CAR LA SAUCE SOYA A UNE TENEUR ÉLEVÉE EN SODIUM.

SEL ET POIVRE / NOTRE DÉLICIEUSE GAMME DE SELS OFFRE UNE GRANDE VARIÉTÉ D'ARÔMES POUR TOUS LES TYPES DE SALADES. ESSAYEZ, PAR EXEMPLE, NOTRE FLEUR DE SEL DE CERVIA POUR SA DÉLICATESSE, NOTRE SEL AU CITRON POUR LES SALADES DE POISSONS OU NOTRE SEL AUX PORCINI POUR LES SALADES DE PÂTES OU DE CHAMPIGNONS. ESSAYEZ AUSSI NOTRE SEL AUX FLEURS POUR AJOUTER DE LA TEXTURE ET DE L'ÉLÉGANCE À VOTRE SALADE. LE SEL DE MER AUX HERBES FRAÎCHES DE BOLOGNE EST UN CLASSIQUE INCONTOURNABLE, TRÈS POLYVALENT. ENFIN, OSEZ AJOUTER UN SOUPÇON DE POLLEN DE FENOUIL POUR CRÉER UNE TOUCHE ANISÉE.



ÉMULSIFIANT



EN AJOUTANT UN AGENT ÉMULSIFIANT, TEL QUE LA MAYONNAISE OU LA MOUTARDE, ON PEUT CRÉER UNE VINAIGRETTE CRÉMEUSE TRÈS FACILEMENT. NOUS OFFRONS UN LARGE ÉVENTAIL DE MAYONNAISES NATURELLES ET BIOLOGIQUES, CONÇUES À PARTIR D'ŒUFS DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR, AINSI QU'UN VASTE CHOIX DE MOUTARDES ARTISANALES. COMME LA PLUPART DES MOUTARDES IMPORTÉES SONT FAITES À PARTIR DE GRAINS CANADIENS, NOUS AVONS CHOISI D'OFFRIR PLUTÔT DES PRODUITS FABRIQUÉS ENTIÈREMENT CHEZ NOUS, TELS QUE LES MOUTARDES DE MRS MCGARRIGLE'S, PRODUITES À MERRICKVILLE DANS LA RÉGION D'OTTAWA. CES DÉLICIEUSES MOUTARDES ARTISANALES À GROS GRAINS SE DÉCLINENT D'AILLEURS EN 13 SAVEURS, NOTAMMENT L'ÉRABLE, LE VIN ROUGE, LE MIEL ET L'ESTRAGON, LES CANNEBERGES ET LE PORTO.

PRÉPARATION



RIEN DE PLUS SIMPLE QUE DE PRÉPARER UNE VINAIGRETTE. FOUETTES TOUS LES INGRÉDIENTS ENSEMBLE DANS UN PETIT BOL. AFIN DE FAVORISER L'ÉMULSIFICATION, COMMENCEZ PAR MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS SAUF L'HUILE, QUE VOUS AJOUTEREZ PEU À PEU EN CONTINUANT DE FOUETTER LES AUTRES INGRÉDIENTS.

MAIS VOICI NOTRE TECHNIQUE PRÉFÉRÉE / VERSEZ LES INGRÉDIENTS DANS UN POT EN VERRE, VISSEZ LE COUVERCLE ET SECOUEZ PENDANT QUELQUES SECONDES... AU RYTHME D'UNE BONNE MUSIQUE D'AMBIANCE!



ASTUCE

Avant de verser la vinaigrette sur votre salade, trempez-y un morceau de laitue ou de légume pour y goûter et faites les rectificatifs nécessaires (plus de sel, plus de vinaigre, un peu de sucre, etc.).



FA11

HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
FAVUZZI
500 ML

FA23

VINAIGRE
BALSAMIQUE
DE MODÈNE
ESSENTIEL
FAVUZZI
250 ML

FA41

SEL DE MER
AUX HERBES
DE BOLOGNE
FAVUZZI
300 G

MRS28

MOUTARDE
À L'ANCIENNE
MRS MCGARRIGLE'S
190 ML





-
- 45 mL (3 c. à table) de vinaigre balsamique de Modène Essentiel Favuzzi
 - 1 échalote française hachée finement
 - 5 mL (1 c. à thé) de moutarde à l'ancienne Mrs McGarrigle's
 - 1 mL (1/4 c. à thé) de sel de mer aux herbes de Bologne Favuzzi
 - 1 mL (1/4 c. à thé) de poivre noir du moulin
 - 60 mL (1/4 tasse) d'huile d'olive extra-vierge Favuzzi

★

VINAIGRETTE PASSE-PARTOUT



FRITES DE POLENTA

Si vous avez un jour l'occasion d'arpenter les petites rues étroites du centre-ville de Bari dans le sud de l'Italie, vous y apercevrez souvent des femmes derrière des friteuses en train de préparer les fameux sgagliozze barresi. Il s'agit de succulents petits morceaux de polenta frita et assaisonnés de sel.





Voici une version gourmet de ce mets, agrémenté de Truffe & Sel Favuzzi. Mais vous pouvez également utiliser de la sauce piquante, des fines herbes ou notre Fenouil & Sel.

- 500 g de polenta *Principato di Lucedio*
(réserver une petite quantité de farine pour le saupoudrage)
- 60 mL (1/4 tasse) de parmigiano reggiano
- Truffe & Sel Favuzzi, au goût
- 1 L (4 tasses) d'huile d'olive extra-vierge Kalikori



FRITES DE POLENTA AU SEL DE TRUFFE

POUR 4 À 6 PERSONNES
PRÉPARATION - 1 HEURE

PRÉPARER LA POLENTA SELON LES INDICATIONS FIGURANT SUR L'EMBALLAGE EN VEILLANT À RÉSERVER UNE PETITE QUANTITÉ DE FARINE POUR LE SAUPOUDRAGE. LA RETIRER DU FEU À LA FIN DE LA CUISSON, AJOUTER LE PARMESAN ET BIEN MÉLANGER. ÉTENDRE LA POLENTA SUR UNE PLAQUE HUILÉE JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE ÉPAISSEUR DE 2,5 CM (1 PO). UNE FOIS LA POLENTA REFROIDIE, LA COUPER EN LANIÈRES DE 10 À 15 CM (DE 4 À 6 PO). SAUPOUDRER LES LANIÈRES AVEC LA FARINE RÉSERVÉE AFIN DE LEUR DONNER UN PETIT CROUSTILLANT APRÈS LA FRITURE.

PLACER UNE FRITEUSE SUR LE FEU ET CHAUFFER L'HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE. SURVEILLER L'HUILE CONSTAMMENT, CAR ELLE NE DOIT PAS FUMER. UTILISER UN THERMOMÈTRE À CUISSON POUR S'ASSURER QUE LA TEMPÉRATURE RESTE À 180 °C (350 °F). METTRE LES LANIÈRES DE POLENTA DANS UNE ÉCUMOIRE À FRITURE ET DÉPOSER CELLE-CI DÉLICATEMENT DANS L'HUILE CHAUDE. SI L'HUILE NE FRÉMIT PAS AU MOMENT OÙ ON Y DÉPOSE LES LANIÈRES, ELLE N'EST PAS ASSEZ CHAUDE. LAISSER LES LANIÈRES FRIRE JUSQU'À CE QU'ELLES DEVIENNENT DORÉES ET CROUSTILLANTES (ENVIRON 4 MINUTES). À L'AIDE DE L'ÉCUMOIRE, RETIRER LES FRITES ET LES PLACER SUR DU PAPIER ABSORBANT. SAUPOUDRER DE SEL DE TRUFFE ET SERVIR IMMÉDIATEMENT.



R12
POLENTA
PRINCIPATO
DI LUCEDIO
1 KG



FA33
TRUFFE & SEL
FAVUZZI
100 G



KL2
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
KALIKORI
3 L



FA37
FENOUIL & SEL
FAVUZZI
100 G



CHNAYA

SHAKE WELL

125 ml



Sando's

Super-Picante Sauce

Extra Hot
Très Piquant
Hot Sauce
Sauce Piquante

WALTER

ALL-NATURAL CRAFT
CAESAR MIX

With our signature dressing, add your favorite
croutons and parmesan cheese. Served over
lettuce, it's the best from the North Atlantic.

MÉTHODE ARTISANALE
MÉLANGE CÉSAR

With our signature dressing, add your
favorite croutons and parmesan cheese.
Served over lettuce, it's the best from the
North Atlantic.

ESTABLISHED
1999



W
A
L
L
T
E
R

CRÉÉ PAR LA MARQUE DE
MÉLANGES POUR COCKTAILS
CÉSAR WALTER, **L'ÉTRANGE
COCKTAIL** EST UNE BOISSON
ÉTONNAMMENT DÉLICIEUSE,
COMPOSÉE D'INGRÉDIENTS
BIEN DE CHEZ NOUS.



:: COCKTAIL ::

- 125 mL (4 oz) de mélange pour César Walter (peu épicé)
 - 30 mL (1 oz) de vodka
 - 125 mL (4 oz) de bière blonde
- 15 mL (1 c. à table ou 1/2 oz) de sauce Worcestershire
- Quelques gouttes de sauce piquante moyenne Boukman, au goût

:: GARNITURE ::

- Saumon confit ou caribou fumé
- Un quartier de lime

:: UN PEU DE SIROP D'ÉRABLE DANS UNE ASSIETTE ::

- 15 mL (1 c. à table) de sucre d'érable
- 15 mL (1 c. à table) de Fleur de Sel Favuzzi
- 5 mL (1 c. à thé) de poivre concassé

★

L'ÉTRANGE COCKTAIL WALTER

PLACER UN GRAND VERRE À BIÈRE AU CONGÉLATEUR PENDANT QUELQUES HEURES, JUSQU'À CE QU'IL SOIT GIVRÉ.

DANS UN BOL, MÉLANGER LE SUCRE D'ÉRABLE, LA FLEUR DE SEL ET LE POIVRE CONCASSÉ, PUIS VERSER LE MÉLANGE D'ÉPICES DANS UNE ASSIETTE. TREMPER LE BORD DU VERRE À BIÈRE DANS LE SIROP D'ÉRABLE, PUIS DANS L'ASSIETTE D'ÉPICES.

REMPILIR LE VERRE À RAS BORD DE GLAÇONS ET Y VERSER LE MÉLANGE CÉSAR WALTER, LA VODKA, LA BIÈRE ET LA SAUCE PIQUANTE. MÉLANGER DÉLICATEMENT AVEC UNE CUILLÈRE.

AU MOMENT DE SERVIR, DÉPOSER LE SAUMON CONFIT OU LE CARIBOU FUMÉ SUR LE BORD DU VERRE AINSI QUE LE QUARTIER DE LIME.



WAL02
MÉLANGE POUR
CÉSAR (PEU ÉPICÉ)
WALTER
725 ML



BK02
SAUCE PIQUANTE
MOYENNE
BOUKMAN
150 ML



FA35
FLEUR DE SEL
FAVUZZI
100 G

— ★ —
FAVUZZI
HUILES D'OLIVE & PRODUITS FINS