

## SAVEURS



HENRI DEL OLMO/MARIE-CHRISTINE CAVIGLIONE

DE L'OR EN BOUTEILLES.

**A AIX-EN-PROVENCE, LES BONS CRUS DE LA MÉDITERRANÉE.** Parce qu'il n'y a pas une, mais des huiles d'olive sur la carte du grand Sud, Olivier Baussan (fondateur de L'Occitane dans les années quatre-vingt), décidait en 1996, d'en valoriser le goût, voire l'exception propre à certains terroirs. Oliviers & Co était né... Au rythme de boutiques exclusives à des produits gourmands triés sur le volet, chaque enseigne est donc propice à la dégustation d'authentiques spécialités. Hormis les gouleées

d'or pur (huiles extra-vierges, première pression à froid), tapenades concoctées par d'éminents chefs régionaux, macérations de plantes fraîches, fleur de sel, poivres et autres condiments odorants, biscuits salés-sucrés, accessoires pour la table s'invitent pour fêter l'aubaine... Sous les poutres, la visite se prolonge même, dès les beaux jours, vers le petit patio où, c'est promis, quelques assiettes seront dressées par Nathalie Rouveyrol pour tout comprendre ou presque d'une gastronomie que beaucoup nous envient! Oliviers & Co, 14, rue Gaston-de-Saporta, 13100, tél. : 04 42 96 21 28. Du lundi au samedi, de 10 h à 13 h et de 14 h 30 à 19 h. C.G.

## L'épicerie prend du style

Jacqueline Morabito a eu la bonne idée de créer une collection d'exquis produits gourmands, simple et élégante, avec la complicité d'Alain Llorca, grand chef au Négresco de Nice, et de Marco Bonaldo, producteur italien d'huile d'olive. Outre cette dernière (150 F les 750 ml), La Petite Epicerie a déjà en

BLANC, ROUGE, LA GRIFFE GOURMANDE DE JACQUELINE MORABITO.

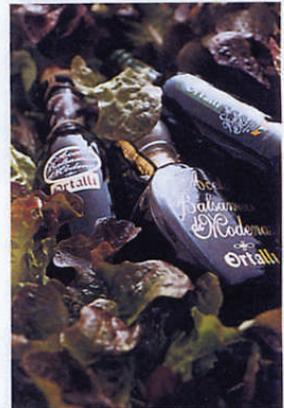


GOÛTEUX, LES POIVRONS...

rayons un vinaigre balsamique vieilli (200 F les 250 ml), des pots de crème de cépes (80 F les 185 g), des petites tomates séchées, du pistou, des champignons et poivrons à l'huile d'olive, du riz, des pâtes, de la polenta... qui sauront vite se rendre indispensables dans leur joli emballage blanc, bien sûr (la couleur fétiche de Jacqueline) et rouge. La Petite Epicerie de Jacqueline Morabito, en vente à la Boutique 3, 3, rue Longchamp, 06000 Nice, tél. : 04 93 88 35 00 et bientôt à Paris.

(9,95 F les 75 cl). Saluons cette belle initiative qui rend hommage à la Provence. Moulin de Valdonne, en vente dans les grandes surfaces.

**BAUME DE MODÈNE.** Pour réveiller une salade, relever une cuisson ou même, pour les plus audacieux, picoter une glace, rien de tel qu'un vrai bon vinaigre balsamique. Celui-ci affiche 6 % d'acidité, est joliment conditionné et vient tout droit de la région de Modène, son lieu de naissance séculaire. Trois vedettes maison, le biologique (17,65 F les 250 ml) qui arrive bientôt en France, le Maristella avec son profil de flacon de parfum et le Marika et son



BALSAMIQUE À L'ITALIENNE.

## A essayer...

**NECTAR COLLECTOR.** Au pays de Mistral, le Moulin de Valdonne met depuis vingt ans des jus de fruits et des sirops naturels à tous les parfums. Dans la gamme Jus Tradition, il reste encore, à condition de se précipiter, quelques drôles de bouteilles ensoleillées, sérigraphiées par Robert le Héros et vendues en série limitée

bouchon cacheté à la cire que l'on peut déjà commander par correspondance (respectivement 34 F et 39 F les 250 ml plus frais de port). Ortalli, en vente à partir de fin mai dans les Monoprix; par correspondance, Ortalli S.r.l., Via Maestri del Lavoro, 19, 41053 Maranello (MO), Italie, tél. : 00 39 0536 940205 auprès d'Alessandra.



DES JUS DE FRUITS DE COLLECTION EN HOMMAGE À DAUDET.