

Huilerie Saint Michel à Menton HUILE D'OLIVE AUX CITRONS DE MENTON

Mauro Colagreco a apporté une aide précieuse à la réalisation de ce nouveau produit.

SYMBIOSE. Il aura fallu 6 mois à Karim Djekhar, responsable de l'Huilerie Saint Michel à Menton, et Mauro Colagreco le chef étoile Michelin® du « Mirazur » à Menton, pour mettre au point, avec un laboratoire drômois spécialisé dans les arômes naturels, l'association et l'équilibre du fruit de l'huile d'olive extra-vierge, issue de la variété caillottier, et de l'acidité du citron de Menton. Sa réalisation finale a été effectuée par des procédés utilisés au XVII^e siècle par les parfumeurs de Grasse, à base de savantes macérations et filtrages. Pour Karim Djekhar, le résultat est à la hauteur de ses espérances, « la dégustation, lors du lancement officiel, a été appréciée. Cette huile a une forte et harmonieuse personnalité, une bonne longueur en bouche qui laisse toute la magie du citron s'exprimer ».

Actuellement cette huile est vendue à l'Huilerie Saint Michel, au Mirazur, à l'hôtel Napoleon à Menton et au Vista Palace Hôtel à Roquebrune-Cap-Martin ♦

• Huilerie Saint Michel

Menton saveurs 5 et 22, rue de Brea 06500 Menton

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 15h à 19h, le samedi de 8h à 12h

Tel (0)4 93 35 71 04



Photo X

produit