

# L'HUILE D'OLIVE À L'ÉCOLE DES CHEFS

Palette aromatique de quelques huiles d'olive françaises

	Fruité mûr	Fruité vert	Olives mûres/Fruité noir
<b>Aglandau</b>		huile d'olive aux arômes dominants d'artichaut, d'amande et parfois de poire, à l'amertume et à l'ardence plus ou moins intenses	
<b>AOC Aix en Provence</b>		huile d'olive aux arômes d'artichaut cru, de pomme, de verdure et d'amande souvent accompagnés d'ardence	huile d'olive très douce aux arômes de sous-bois, de truffe, de cacao et de fruits mûrs
<b>AOC Corse</b>	huile d'olive aux arômes d'herbe fraîche, de légumes cuits, de fruits secs (principalement noisette), de menthe voire de myrte et de ciste (odeurs du maquis), ardenance plus ou moins intense		
<b>AOC Haute-Provence</b>		huile d'olive aux arômes d'artichaut cru, d'amande harmonieusement complétés d'une note fruitée de banane verte ou poire	
<b>AOC Nice</b>	huile d'olive douce aux arômes d'amande fraîche très intenses accompagnés de notes de genêts et artichaut cru		
<b>AOC Nîmes</b>		huile d'olive aux arômes dominants de prune et de fruits exotiques à l'amertume assez intense et à l'ardence marquée	
<b>AOC Nyons</b>	huile d'olive douce aux arômes dominants de noisette fraîche et de pomme, amertume très légère, sensation beurrée en bouche selon la maturité des olives		
<b>AOC Provence</b>		huile d'olive herbacée aux arômes de banane, de noisette, d'amandes fraîches et de feuilles de tomates	huile d'olive très douce aux arômes dominants de pain grillé, d'olive noire, de sous-bois et d'artichaut violet cuit
<b>AOC Vallée des Baux de Provence</b>		huile d'olive aux arômes complexes à dominante artichaut cru avec des notes d'herbe fraîche, d'amande, de tomate, parfois légèrement poivrée, amertume et ardenance légères	huile d'olive très douce aux arômes dominants de truffe, d'artichaut cuit, d'olive noire, de cacao, de fruits confits, de pain grillé
<b>Bouteillan</b>		huile d'olive aux arômes allant d'herbacés intenses à poire mûre selon le degré de maturité	
<b>Cailletier</b>	huile d'olive douce aux arômes d'amande fraîche très intenses accompagnés de notes de genêts et artichaut cru		
<b>Ghermana</b>	huile d'olive aux arômes de fruits mûrs et de vanille, parfois légèrement citronnés, accompagnés d'une touche végétale		
<b>Lucques</b>	huile d'olive douce aux arômes de fruits secs discrets		
<b>Négrette</b>	huile d'olive aux arômes complexes de fruits mûrs à dominante de fruits exotiques et tomates		
<b>Olivière</b>		huile d'olive herbacée aux arômes dominants de plant de tomate et de basilic. Amertume légère, ardenance très légère	
<b>Petit Ribier</b>		huile d'olive ardente avec des arômes de fruits rouges, d'artichaut et de verdure	
<b>Picholine</b>		huile d'olive à l'amertume marquée, moyennement ardente et aux arômes de prune dominants	
<b>Rougette de l'Ardèche</b>	huile d'olive aux arômes complexes à dominante pomme poire et foin frais avec une amertume et une ardenance marquées		
<b>Salonenque</b>		huile d'olive aux arômes d'artichaut, de noisette et de pomme et aux notes végétales très marquées	
<b>Tanche</b>	huile d'olive douce aux arômes dominants de noisette fraîche et de pomme, amertume très légère, sensation beurrée en bouche selon la maturité des olives		
<b>Verdale de l'Hérault</b>	huile d'olive douce légèrement herbacée en début de saison aux arômes marqués de noix fraîche		