

Conseils pour apéritif :

Mettre l'huile, vinaigre et sel dans un ramequin, pour votre base de sauce.

- Légumes mi-cuits ou crus (choux fleur, carotte, céleri, endive) huile de noix ou noisette et vinaigre de citron ou framboise.
- Crevettes roses, saumon cru ou fumé (huile de pistache ou d'amande avec vinaigre de framboise + sel + poivre).
- Tomates cerise (huile de cacahuète et vinaigre de cidre).
- Asperges (huile de noisette et vinaigre de miel + sel + poivre).
- Poivrons grillés ou carottes mi-cuites (huile d'argan + cumin + vinaigre).

Conseils pour les poissons :

- Poissons & crustacés (huile de pistache, pécan, amande).
- Soupe de pétoncles, homard, langouste en salade ou grillée, pot au feu de poissons (huile de pistache).
- Thon à l'huile de sésame.
- Langoustines accompagnées d'un riz (huile de pécan, huile de café).
- Noix de St Jacques, huître, raie (huile de noix ou noisette).
- Truites ou saumons accompagnés de pommes de terre chaudes (huile d'amande ou olive et cèpes).

Conseils pour les viandes :

- Rôti (huile de sésame, huile aux cèpes).
- Mariner un gibier ou lapin (huile d'argan).
- Pigeonneaux (huile de noisette).

HORAIRES D'OUVERTURE : Toute l'année

du mardi au samedi de 9h15 à 13h et de 14h à 19h
Fermeture les dimanches, lundis et jours fériés et les 2 premières semaines de janvier.
(Visite guidée sur rendez-vous, nous consulter (pour les groupes : accueil de 20 personnes maximum).

LA BOUTIQUE

29, rue des Echarmeaux
69430 BEAUJEU - France
Tél. +33 (0)4 74 69 28 06

boutique@huilerie-beaujolaise.fr
www.huilerie-beaujolaise.fr



Nos vinaigres de fruits :

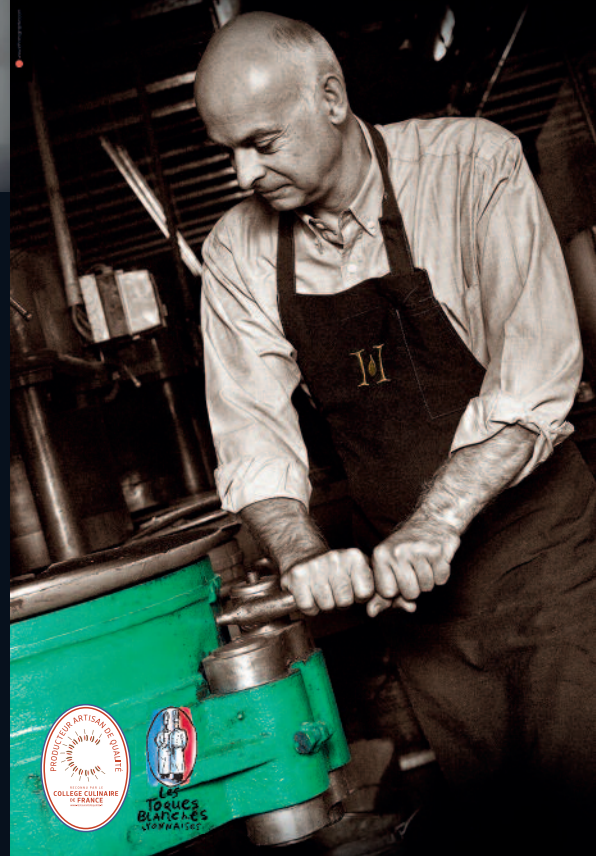
- **VINAIGRE DE MIEL :** Donnera une note harmonieuse à vos marinades et salades. Utilisé seul (sur asperges...), marié avec le magret de canard fumé (avec l'huile vierge de pin) et autres viandes fumées, en dessert (gâteau nature avec «brouillade» d'orange). Ou en déglacage des foies.
- **VINAIGRE DE CIDRE :** A utiliser dans les salades de lentilles, dans le jus des viandes au four, ainsi que pour rehausser le court-bouillon d'un poisson.
- **VINAIGRE DE FRAISE :** Ce vinaigre au goût très prononcé s'utilise en vinaigrette de crudité, pour les desserts de fruits rouges, mais surtout légèrement réduit pour les salades de fruits et desserts.
- **VINAIGRE DE CERISE :** Ce vinaigre se mariera parfaitement avec vos salades vertes et salades de fruits, plats à base de fromage ou de viande blanche. Il conviendra également à la préparation de sauces pour plats salés ou sucrés.
- **VINAIGRE DE MYRTILLE :** Ce vinaigre doux au goût très prononcé s'utilise dans les sauces de viandes blanches, magret de canard, gibiers, pour les desserts de fruits rouges ou sur une glace vanille...

- **VINAIGRE DE COING :** Ce vinaigre au goût prononcé s'utilise en quelques touches sur vos crudités, accompagne foie gras et viandes blanches.
- **VINAIGRE DE FRAMBOISE :** Quelques touches sur les crudités, en déglacage des foies, ou sur un dessert (fraises, framboises, melons murs à point mixés avec cannelle et gingembre)
- **VINAIGRE DE MANGUE :** Ce vinaigre au goût prononcé s'utilise en quelques touches sur vos crudités, déglacage de foie gras et dessert.
- **VINAIGRE D'AGRUME (CITRON) :** à tenir au frais et secouer avant utilisation. Peut s'utiliser partout où on utilise le citron (mais très peu car puissant en goût) : salades d'été de crudités (carottes...), taboulé, poisson chaud ou froid, crustacés, desserts (pour parfumer un dessert, atténuer le pouvoir sucrant dans un caramel...).
- **VINAIGRE DE DATTE :** Ce vinaigre au goût prononcé s'utilise en quelques touches sur vos crudités, légumes et dessert.



HUILERIE BEAUJOLAISE

Jean-Marc Montegottero, Artisan huilier de France



Présentation

C'est en 1981, dans l'arrière-boutique d'une quincaillerie que l'histoire démarre. Faire revivre cet ancien moulin du 19^{ème} siècle, un défi pour Jean-Marc ! En 1987, l'activité saisonnière locale devint une activité à plein temps. Au fil des ans, Jean Marc développe l'image de qualité de ses produits tout en préservant l'esprit de l'entreprise artisanale. A l'occasion de ses voyages, il aime découvrir et goûter les saveurs Méditerranéennes pour nous les faire partager.

Accompagné de toute une Équipe, Jean-Marc Montegottero perpétue la fabrication d'huiles vierges 100 % du fruit de saveurs différentes, extraction mécanique sans chimie ni ingrédient rajouté. Ils gardent également la tradition de fabriquer à façon pour les agriculteurs et particuliers de la région.

L'huilerie aujourd'hui

Nous avons la confiance des plus grands chefs de cuisine français et internationaux. Nos produits sont exportés dans le monde entier : Allemagne, Japon, Suisse, Hollande, Belgique, Suède, Norvège, Italie, Grande-Bretagne, USA, Espagne, Canada, etc.

L'Huilerie Beaujolaise vous fera découvrir, en plein cœur du Beaujolais, un savoir-faire. Un produit fin complètement naturel : un fruit... une huile.

Une goutte suffira à développer vos sens olfactifs et gustatifs.

Conseils d'utilisation : à chacun son huile, à chacun son goût

Pour les légumes et les poissons, utiliser l'huile à cru directement dans l'assiette.

Pour les crudités, préparer une vinaigrette à base d'huile neutre (pépins de raisin, tournesol...) et vinaigre doux (cidre, framboise, balsamique etc..) puis rajouter sur les crudités l'huile de votre choix juste avant de mélanger.



Nos huiles vierges

♦ **PEPINS DE COURGE** : Goût subtil végétal, elle convient pour un émincé d'endives parsemé de copeaux de saumon fumé, pour une salade de haricots verts ou en finition d'un poisson cuit nature. Egalement soupe, pâtes, pommes de terre et riz...

♦ **PISTACHE** : Cette huile, longue en bouche, aux arômes persistants s'utilise en salade d'avocats ou cocktail de crevettes (avec vinaigre de framboise, sel & poivre). Elle convient pour un émincé d'endives parsemé de copeaux de saumon fumé, le tout arrosé d'huile de pistache, vinaigre de miel, sel, poivre et ciboulette, pour une salade de haricots verts avec la même sauce ou en finition d'un poisson cuit nature. Convient également bien avec des pâtes, pommes de terre et riz...

♦ **AMANDE DOUCE** : Douce et parfumée, cette huile s'utilise particulièrement pour les marinades (saumon à l'aneth ou au basilic) ou en fin de cuisson sur les coquilles St Jacques, pâtes...

♦ **PIGNON DE PIN** : Sa douceur et sa saveur de champignons rehaussent le goût des mets. Ajouter au dernier moment un trait d'huile, émulsionner les nages de crustacés, les sauces diverses (plus particulièrement au vin) et potages tels que minestrone, etc.... Cette huile se marie agréablement dans la salade landaise.

♦ **NOIX DE PECAN** : Huile au parfum prononcé entre la noix et l'amande. Elle convient parfaitement pour accompagner tous les riz, salade de riz froid, riz blanc avec un poisson, ou un crustacé, riz sauvage, etc.

♦ **NOIX** : Son goût corsé marie cette huile à merveille avec des crudités amères (salade d'endives, chicorées, pissenlits) mais peut également assaisonner les féculents tels que les pommes de terre, haricots secs ou lentilles.

♦ **NOISETTE** : Délicieuse et très parfumée elle accompagne toutes les salades. Elle s'utilise comme le beurre sur tous les féculents, légumes, poissons, pâtes et pâtisseries. Peut également s'utiliser sur un fromage de chèvre chaud.

♦ **CACAHUÈTE GRILLÉE** : Surprenante par son parfum de cacahuète corsé, elle se marie avec les salades, tomates, purées et de nombreuses recettes à base de fromage.

♦ **NAVETTE** : Disparue dans les années 1950, cette plante, voisine du colza, est plus rustique. Plus fine et légère que le colza traditionnel, elle a une saveur de chou avec un goût très agréable de navet. S'accorde dans les soupes de petits légumes ou pot au feu, salades de crudités, choux.

♦ **OEILLETTE OU PAVOT** : Cette huile au parfum floral, surprend par la puissance de son odeur inhabituelle. Elle convient pour relever les salades de laitue, ou augmenter le goût des graines de pavot en décor (pain, etc.), ou peut s'utiliser sur un fromage.

♦ **COLZA GRILLÉ** : Huile corsée au goût de chou, elle s'utilise pour les salades de pommes de terre, betteraves rouges, échalotes, brocolis, choux ou pour réaliser la cervelle de Canuts (mélange de fromage blanc battu, ciboulette hachée, sel et poivre).

♦ **ARGAN** : Sa touche orientale complète les salades de poivrons grillés, de carottes cuites aromatisées au paprika et à l'ail frais, flan de carottes au cumin et viande de grison, pour donner un goût de gibier à une viande ou pour accompagner une petite salade avec une terrine de gibier.

♦ **SÉSAME** : Quelques gouttes suffisent pour donner à vos salades, crudités, poissons, viandes ou boulangeries une pointe orientale.

Nos huiles de macération et pression

♦ **HUILE AUX CEPES** : Selon une recette originale de Régis et Jacques Marcon. Retrouvez dans cette huile les saveurs naturelles du cèpe pour accompagner fricassées, pâtes, riz, poissons et crudités...

♦ **HUILE AU CAFÉ** : Retrouvez dans cette huile les saveurs naturelles du café pour accompagner crudités, légumes vapeur, jus de veau ou viandes blanches et gâteau aux chocolats...



La méthode ancestrale est sauvegardée

PREMIÈRE ÉTAPE : En amont, sélection rigoureuse de fruits secs ou graines oléagineuses qui sont le plus souvent d'origine française.

DEUXIÈME ÉTAPE : Le broyage. Le fruit est décortiqué, dépourvu de toutes impuretés, et aplati sous aplatisseur mécanique.

TROISIÈME ÉTAPE : La cuisson qui est sans aucun doute l'étape la plus délicate et la plus importante, c'est le savoir faire de chaque artisan qui donne la touche personnelle au produit. Cuisson des fruits dans d'épaisses poêles en fonte, ce qui donne le goût du fruit à l'huile.

QUATRIÈME ÉTAPE : La pression. Les fruits cuits sont placés dans une cage de presse hydraulique centenaire, séparés en couches successives par des scourtins (filtres) afin qu'une pression lente soit exercée.

DERNIÈRE ÉTAPE : La filtration. Après une décantation naturelle de 3 à 4 jours, il s'ensuit une filtration sur papier buvard avant la mise en bouteille.