



HUILES DE NOIX ET NOISETTE



GUY SAVOY - Président du Jury - Chef 3 étoiles - Élu 2 fois Meilleur restaurant du Monde ❀❀❀

Florian BALZEAU : Sommelier - Élu sommelier de l'année 2018 par le Gault & Millau
Thierry BAMAS : MOF pâtissier - Champion du monde des desserts glacés 2010
Leagh BARKLEY : Sommelier - Le Chapon fin
Bertrand BIJASSON : Sommelier - Président d'honneur de l'USF Bordeaux-Aquitaine
Jean COUSSAU : Deux étoiles Michelin - Le Relais de La Poste
Christophe GIRARDOT : Chef étoilé - Consultant

David GOMES : MOF poissonnier-écailler
Eric LAMY : Chocolatier-confiseur - Président de l'Union régionale des confiseurs chocolatiers du Limousin
Julien LEFEBVRE : Une étoile Michelin - Château Cordeillan-Bages
Solenn LEMONNIER : Meilleure Apprentie de France 2014
Nicolas NGUYEN VAN HAI : Chef - Le Chapon fin
Pascal NIBAUEAU : Chef étoilé - Propriétaire de la Maison des bonnes choses



HUILE VIERGE DE NOIX BIO
HUILERIE AIGUEVIVE



HUILE VIERGE DE NOIX BIO
MOULIN DE VIELCROZE



HUILE VIERGE DE NOISETTE
MOULIN DE VIELCROZE



 **RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :**
www.gourmets-de-france.fr

L'AVIS DU JURY :

Le coup de cœur du jury ! Ces trois huiles ont brillé par leur finesse, leur longueur en bouche et leur harmonie entre saveurs de noix ou de noisette et amertume bien maîtrisée. Des souvenirs gourmands de pâtisserie sont même remontés aux nez du jury !

Guy SAVOY : « Des huiles de qualité. L'huile de noisette rappelle des bons souvenirs de pâtisserie, quand on commence à torrifier les noisettes. Un bel équilibre de saveurs. L'huile vierge de noix bio du Moulin de Vielcroze est plus complexe, plus harmonieuse. Mais ces trois huiles sont dans la délicatesse, la finesse. »

Nicolas NGUYEN VAN HAI : « Une jolie couleur dorée. Une huile fine en bouche mais avec une belle longueur. C'est un joli produit. »

Jean COUSSAU : « Superbe ! Vous croquez de la noisette ! Au nez, l'huile est formidable. Elle est encore meilleure avec un bout de pain de campagne trempé. C'est un grand coup de cœur ! »

Thierry BAMAS : « J'ai trouvé cette huile de noix formidable, par son goût franc de pain toasté et caramélisé. Ce qui est extraordinaire, c'est également de se rendre compte qu'avec les mêmes noix mais avec deux façons de faire différentes, on a deux huiles complètement différentes. »



BONS ACCORDS :

À déguster avec :
des cèpes crus



BONS ACCORDS :

À déguster avec :
un vieux jambon



BONS ACCORDS :

À déguster avec :
un carpaccio de poisson



INFOS PRODUITS :

MOULIN DE VIELCROZE

Cette huile est légèrement ambrée, couleur Monbazillac, au goût toasté, très pure et très agréable en bouche. Elle charme par la puissance de son bouquet, tout à l'image du terroir Périgord.

INFOS PRODUITS :

HUILERIE D'AIGUEVIVE

Cette huile est claire, au goût très frais, très pure et surprenante par son naturel. La bouche est déjà puissante, harmonieuse et bien équilibrée. Elle se poursuit sur un final de belle longueur fraîche et très aromatique.

SARL CHAMBON & LAURENT

ECO-MUSÉE DE LA NOIX DU PÉRIGORD NOIR
Domaine de VIELCROZE - 24250 CASTELNAUT LA CHAPELLE
Tél. : 05.53.59.69.63 - Tél. : 05.53.28.19.85
Mail. : lanoix@orange.fr
WWW.ECOMUSEEDELANOIX.FR