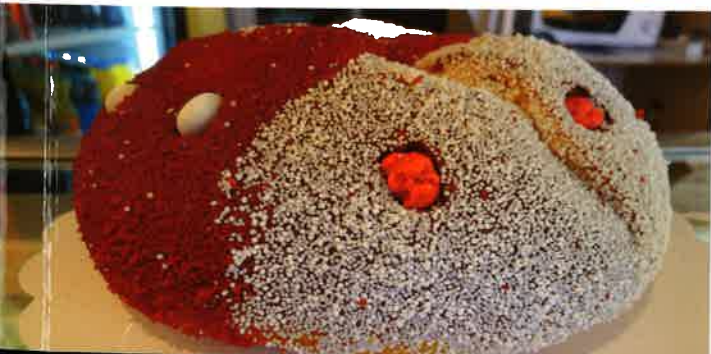


Rhone-Alpes

Yves ROUECHE

l'Almanach Gourmand 2012



L'Huilerie Beaujolaise et ses huiles vierges de chefs



Mireille et Jean Marc Montegottero

**Un moulin du XIXe siècle
ressuscité en 1981**

Alors qu'il y avait encore une trentaine de moulins dans le Rhône avant la seconde guerre mondiale, le moulin de Beaujeu est le dernier en activité. Nous devrions plutôt dire le premier à renaître de ses cendres car son histoire est un véritable conte de fées.

En 1981, le père de Jean-Marc Montegottero rachète une petite quincaillerie, rue des Echarmeaux à Beaujeu, et surprise, il découvre dans l'arrière boutique un moulin abandonné du XIXe siècle. Son immense meule de pierre ne demandait qu'à tourner et broyer à nouveau fruits secs et graines. Dès 1982, une petite activité huilerie saisonnière se met en place dans cette arrière boutique. Jean-Marc va apprendre le métier dans un moulin de l'Isère avant de transformer l'activité saisonnière locale en une activité à plein temps en 1987. Sa compagne Mireille Arthaud va le rejoindre en 1996 et apporter son expérience internationale à cette entreprise en pleine expansion. Le succès arrive très vite.

**« Un fruit, une huile », un slogan
pour une huile vierge d'exception**

Derrière ce slogan se cachent une sélection rigoureuse de fruits secs ou graines oléagineuses, un broyage mécanique à la meule de pierre et un savoir faire, acquis au fil du temps. Ceci va permettre au fruit et au moulinier d'exprimer le meilleur d'eux-mêmes et de donner naissance à une huile vierge d'exception, entièrement naturelle et 100% pur fruit. Aucun mélange, aucun ajout, aucun conservateur, aucun produit chim-

L'Huilerie Beaujolaise, un moulin dont les huiles affolent les multiples sens du gourmet ! Ce plaisir des sens, nous le devons à Mireille Arthaud et Jean-Marc Montegottero, les mouliniers de Beaujeu, qui nous offrent depuis près de 20 ans des huiles vierges à la saveur exceptionnelle. Reconnus par leurs pairs, leurs huiles sont appréciées par de nombreux chefs français et internationaux qui les utilisent pour réveiller un plat ou mettre en valeur une création.



ique ne vient perturber cette huile vierge. La gamme s'étend au fil du temps avec des huiles vierges de pignon de pin, d'amande douce, de pistache, de noix de pécan, de cacahuète grillée, d'œillette (pavot), d'argan et de sésame.

**L'huile de navette, une huile
à la saveur de chou et de navet**

L'huile de navette, une nouvelle huile originale, découverte grâce à un agriculteur du plateau de Langres en Haute-Marne qui apportait sa navette pour en faire de l'huile vierge à façon. C'est une plante oléagineuse quasiment disparue après la guerre, qui est ainsi redevenue l'un des produits phares de l'Huilerie Beaujolaise. Voisine du colza, la navette est aussi plus rustique. Son huile, plus fine et plus légère que le colza, développe une saveur de chou avec un goût très agréable de navet en fin de bouche. Surprenante sur des légumes oubliés comme le panais ou le raifort, elle fera merveille en vinaigrette pour accompagner le pot-au-feu ou en filet sur une soupe de légumes.



Janvier 2012

Notes

Le dicton

« Si tu bois du vin, tu dormiras bien.
Si tu dors, tu ne pêcheras point.
Si tu ne pêches pas, tu seras sauvé.
Alors bois du vin, c'est le salut ! »



« Un fruit, un vinaigre ! », un nouveau slogan pour une nouvelle aventure

Mireille et Jean-Marc se sont lancés dans la fabrication de vinaigres de fruits (framboise, citron, coing, mangue, miel, citron) avec la même excellence que la fabrication de l'huile vierge. Un pur jus de framboises, vinifié puis transformé en vinaigre par fermentation acétique auquel on ajoutera quelques framboises fraîches permettant de créer un vinaigre étonnant où le fruit explose en bouche.

Le top de l'huile vierge et le top du vinaigre de fruit dans la plus belle boutique d'un moulinier en Rhône-Alpes ! Bravo à Mireille et Jean-Marc pour le plaisir qu'ils nous procurent !

◆ Boutique - Huilerie Beaujolaise
29, rue des Echarmeaux - 69430 Beaujeu
Tel.: 04 74 69 28 06 - www.huilerie-beaujolaise.com

Dimanche 1er Janvier
JOUR DE L'AN



Matin

Après-midi

Rhône-Alpes

l'Almanach 2012 Gourmand

Yves ROUECHE



A mi-chemin entre l'Almanach et le guide gourmand, l'Almanach Gourmand 2012 en Rhône-Alpes est un almanach moderne et vivant qui fait la synthèse de tous les pro-

duits de saison, A.O.C. et spécialités gourmandes des huit départements de Rhône-Alpes et les décline au fil des saisons. Un almanach qui conte non seulement histoires et légendes associées à ces spécialités, mais aussi confréries, fêtes gourmandes, producteurs et artisans qui les produisent, les transforment ou les mettent en valeur. Sans oublier les arts de la table, les gastronomes célèbres, les marchés gourmands et quelques bonnes recettes pour savourer toutes les spécialités de notre région. Son auteur, Yves ROUECHE est un gourmand gourmet et un passionné qui a sillonné la région Rhône-Alpes pour nous offrir, avec cette 3^{ème} édition, un feu d'artifice de bons produits et de bonnes adresses. Un almanach à savourer toute l'année !

EDITIONS
CPE

**L'éditeur
des Terroirs**



9,90 €

