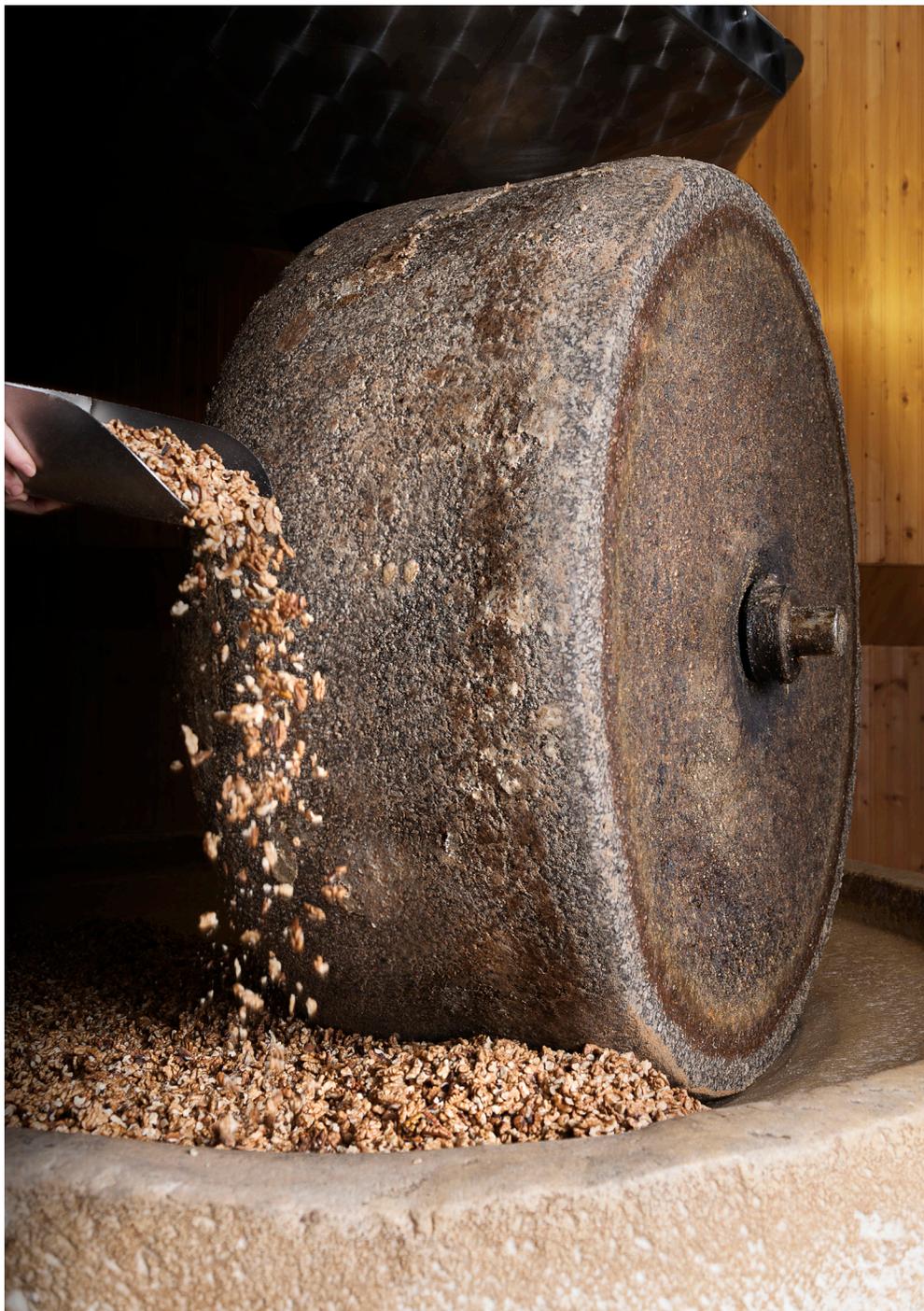




## **RECETTES ESTIVALES**

**LES HUILES DE LA MAISON VIGEAN  
IDEALES POUR SUBLIMER LES PLATS ET SALADES**



A l'approche de l'été, la Maison Vigean vient ravir les papilles avec des huiles aux saveurs uniques et fruitées, parfaites pour assaisonner tous les plats et les salades : **Quintu'Or, l'huile d'olive d'Italie et le complexe Onagre/Bourrache.**

Fondée en 1930, l'huilerie clonnaise est aujourd'hui dirigée par Éric Vigean, seul Maître Huilier de France.

Entreprise artisanale et familiale, la Maison Vigean développe depuis plus de 90 ans une large gamme d'huiles biologiques traditionnelles de qualité. En passant par les huiles d'olive, les huiles Gourmandes, Grand Cru, Vitalité aux huiles bien-être et Essence de Vie, toutes sont issues d'un savoir-faire d'excellence transmis de génération en génération.

**« L'excellence et l'innovation font partie de notre quotidien pour la production de nos huiles biologiques. La transmission, de père en fils, depuis des années, nous assure une continuité et une excellence dans nos processus de fabrication. »** explique Éric Vigean.

# L'huile Quintu'or

50cL, 11,65€ TTC – prix indicatif

L'huile Quintu'Or est une jolie association de 5 huiles avec une première pression à froid : colza (54%), sésame (25,5%), noix (11%), huile de chanvre (5%) et huile d'onagre (4,5%).

Destinée à un assaisonnement cru, elle vient parfaitement agrémenter les salades de ses touches de fraîcheur.

Les omégas 3, 6 et 9 et la vitamine E contenus dans l'huile Quintu'Or présentent de nombreux bienfaits : anti-inflammatoire, prévention des maladies cardio-vasculaires, réduction du cholestérol, renforcement du système immunitaire...



Huile composée



# Salad in a jar

## Les ingrédients :

- tomates cerises, radis et maïs
- oignon rouge
- haricots rouges cuits
- emmental en morceaux
- salade
- cerneaux de noix et graines de sésame

## Pour la vinaigrette :

- Moutarde
- Vinaigre balsamique Vigean
- Huile composée Quintu'or Vigean
- Sel et poivre

## En plus :

- Un bocal hermétique par personne

## La préparation :

- Préparez la vinaigrette puis coupez les légumes et l'emmental. (Ne pas couper les tomates cerises pour éviter qu'elles rendent du jus).
- Dans le fond du bocal, versez la vinaigrette nécessaire pour une personne puis ajoutez dans l'ordre précis : les tomates cerises entières (elles servent de barrière entre la vinaigrette et les autres ingrédients), puis les radis, maïs, oignon et haricots rouges, emmental et salade. Terminez par les cerneaux de noix et les graines de sésame.
- Vous pouvez utiliser tous les ingrédients que vous souhaitez en mettant la vinaigrette en premier et en finissant par la salade et les graines. Vous garderez ainsi votre salade composée pendant 2 à 3 jours.
- Pour la déguster, retournez le bocal dans une assiette.

# L'huile d'olive bio d'Italie

50cL, 10,39€ TTC – prix indicatif

L'huile d'olive bio d'Italie est issue des variétés Olearola et Coratina.

Obtenu par extraction à froid, elle dégage un fort caractère en raison de son fruité vert marqué amenant des notes de pomme verte et d'herbe fraîchement coupée et de son goût poivré légèrement amer, laissant alors en bouche un équilibre harmonieux et délicieux.

L'huile d'olive bio d'Italie est également pourvue en anti oxydants naturels (polyphénols), présents dans les olives encore très vertes.



Huile d'olive

# Nems aux légumes

## Les ingrédients :

- 100g de vermicelles de riz
- 380g de Kimchi (ou légumes fermentés)
- 2 petites carottes
- 1 oignon
- 1 cs d'épices 5 parfums
- 1 pincée de poivre
- 1cs de sauce soja
- 10g de champignons noirs déshydratés
- 18 feuilles de riz
- Huile d'olive d'Italie, saveur fruitée verte Vigean

## La préparation :

- Réhydrater les champignons noirs 15 min dans de l'eau chaude.
- Pendant ce temps, faire cuire les vermicelles de riz et les égoutter. Une fois froids, les découper grossièrement avec des ciseaux.
- Dans un mixeur, mettre les carottes, le kimchi, les champignons, l'oignons, les épices et la sauce soja puis mixer jusqu'à obtenir de tous petits morceaux.
- Mélanger les légumes aux vermicelles.
- Réhydrater les feuilles de riz et les garnir avec deux généreuses cuillères à soupe de ce mélange.
- Plier le nem et déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Badigeonner les nems d'huile d'olive et cuire dans le four en mode "grill" 5 à 10 minutes à 170° (retourner à mi-cuisson).



# L'huile Onagre-Bourrache

100mL, 12,89€ - prix indicatif

Le complexe Onagre-Bourrache est l'huile bien-être miracle pour l'été.

Composée d'huiles de première pression à froid et riche en Oméga-6, elle vient hydrater la peau, calmer les irritations, protéger du soleil et revitaliser les cheveux.

*L'huile qui prend soin du corps pour l'été !*

Avec une production à température inférieure à 38°C, sans chauffage ni préchauffage (RAW FOOD), l'intérêt nutritionnel de l'huile Onagre/Bourrache est ainsi préservé.



## A propos de la Maison Vigean

Fondée en 1930, la Maison Vigean, huilerie artisanale française et familiale, voit 3 générations se succéder et perpétuer le savoir-faire de maître huilier.

Avec une qualité de production biologique et unique, l'huilerie propose une large gamme d'huiles, olive, Grand Cru, Gourmandes, Graines et fruits, Quotidiennes, Essence de Vie et bien-être, toutes issues d'un savoir-faire ancestral.

Implantée dans l'Indre, l'entreprise est dirigée par Eric Vigean, seul Maître Huilier de France.

**1970** : la Maison Vigean passe dans le bio.

**2012** : l'huilerie obtient le label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant).

**2015** : la Maison obtient la distinction Collège Culinaire de France.

## Contacts Presse

Justine Guigues - 06 79 95 91 08 - [j.guigues@eds-groupe.com](mailto:j.guigues@eds-groupe.com)  
Alice Philippe – 07 87 03 10 52 – [a.philippe@eds-groupe.com](mailto:a.philippe@eds-groupe.com)