

LA MAISON VIGEAN CÉLÈBRE LA FÊTE DES MÈRES AVEC UNE SÉLECTION D'HUILES POUR PRENDRE SOIN D'ELLES

L'huilerie Vigean, entreprise artisanale française fondée en 1930, propose une large gamme d'huiles biologiques traditionnelles de qualité et perpétue son savoir-faire de maître huilier. Pour célébrer la Fête des Mères, la Maison promet de ravir toutes les mamans avec son coffret cadeaux de 5 huiles aux saveurs fruitées et ses deux huiles santé et bien-être : Essence de Vie et le complexe Onagre/Bourrache.

LA MAISON VIGEAN : MAÎTRE HUILIER DEPUIS PLUS DE 90 ANS

Fondée par André Vigean, l'huilerie éponyme, aujourd'hui dirigée par Eric Vigean, seul Maître Huilier de France, est une maison aux valeurs familiales qui travaille ses produits depuis plus de 90 ans avec une passion et une exigence intactes.

L'agriculture biologique en héritage, l'entreprise est passée dans le bio dès 1970 et s'est vu décerner de nombreuses distinctions pour l'excellence de son savoir-faire telles que le label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant) en 2012 ou encore "Collège Culinaire de France" en 2015.

Une soif d'excellence qui ne trompe pas pour toutes les huiles produites...

"Travaillant en bio, que ce soit les premières pressions à froid ou les huiles gourmandes, je n'ai pas recours au raffinage, ce qui fait que j'obtiens des huiles vierges dont la conservation est moins importante dans le temps. En contrepartie, elles conservent leur goût spécifique de graines ou de fruits. Je privilégie donc la santé et le goût.", explique Eric Vigean

UN COFFRET D'HUILES POUR TOUS LES GOÛTS !

L'huilerie Vigean propose un coffret découverte composé de 5 huiles biologiques et fruitées. Un cadeau parfait pour les recettes estivales et découvrir le savoir-faire et l'excellence des huiles de la Maison. En plus d'apporter un plaisir gustatif, elles promettent un apport nutritionnel santé.



Ce coffret comporte :

- Une huile d'olive bio de Grèce qui vient sublimer les plats avec sa fraîcheur herbacée et apporter de nombreux antioxydants naturels ;
- Des huiles de noix bio et Oméga 3 Forte, riches en vitamine E et Oméga 3 ;
- Une huile de colza bio, connue pour son côté floral et frais ainsi que ses Oméga 3 et 6 ;
- Une huile de sésame grillé, la note gourmande du coffret avec son parfum venu d'Asie.

Coffret 5 huiles de 50mL, 25,90€ - prix indicatif



L'HUILE BIO ESSENCE DE VIE FEMME

Cette nouvelle gamme Essence de Vie, une association équilibrée de 5 huiles, a été conçue pour répondre aux besoins nutritionnels de la femme et aux déséquilibres alimentaires constatés depuis plusieurs décennies dans l'utilisation des corps gras.

Issue d'une agriculture biologique avec une première pression à froid, cette huile est destinée pour un assaisonnement cru. Essence de Vie présente de nombreux bienfaits : prévention des maladies cardio-vasculaires et du cholestérol, stimulation immunitaire, action anti-inflammatoire, antioxydante et anti-vieillesse, etc.

Composition : 42 % tournesol, 30 % colza, 12% olive et 8% onagre.

Huile Essence de Vie - 50cL, 12,08€ - prix indicatif

L'HUILE ONAGRE/BOURRACHE

L'huile bien-être Onagre/Bourrache de la Maison Vigean est 100 % végétale et riche en Oméga-6. Composée d'huiles de première pression à froid, elle permet de lutter contre le vieillissement de la peau et facilite la régénération des cellules du derme. Son autre vertu ? Elle participe à l'hydratation de la peau et des muqueuses en régulant le système hormonal ovarien.

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



Huile Onagre Bourrache - 100mL, 12,89€ - prix indicatif

Les huiles de la Maison Vigean sont disponibles dans les magasins spécialisés bios ou sur le [site Internet](#).

[PLUS DE VISUELS À TÉLÉCHARGER ICI](#)

À 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, d'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"

CONTACT PRESSE - AGENCE ESPRIT DES SENS

Justine Guigues – 06 79 95 91 08

j.guigues@eds-groupe.com