



# Du soleil dans l'assiette

Il y a mille et une façons de déguster l'olive. Des préparations les plus classiques aux plus originales, voici notre sélection.

PAR VALÉRIE DUCLOS



**Chic**  
Huile d'olive vierge extra AOP, édition limitée, 500 ml, Maison Brémond 1830, 17,90 €.



**Nature** Bocal à olives avec cuillère, en verre, Côté Table, 9,95 €.



**Apéritives**  
Olives farcies aux amandes, 140 g, Eric Bur, 5,29 €.



**Onctueuse**  
Crème d'olives noires siciliennes, 100 g, Italians Do It Better, Monoprix, 3,99 €.



**Fondantes** Les Truffettes chocolat grand cru du Guatemala et huile d'olive bio des Baux-de-Provence, coffret de 36 pièces, Edwatt Chocolatier, 16 €.



**Craquants**  
Tarallini, à l'apéritif ou à la place du pain, 230 g, eataly.net, 2,50 €.



**Festive** Olivade provençale à base d'olives vertes et de citrons confits, 90 g, Le Comptoir de Mathilde, 4,90 €.



**Pratique**  
Semoule d'épeautre aux courgettes et olives, sans additifs ni conservateurs, 250 g, Beendhi, 4,50 €.