

nice-matin



TV
hebdo

CARTES SUR TABLES

«*Oliviera*» à Nice

Mets de l'huile...

C'est un nouvel endroit sympathique du Vieux-Nice, dans cette rue du Collet où les boutiques de fringues phagocytent peu à peu ces échopes d'alimentation qui alignaient leurs produits aujourd'hui introuvables. A L'Oliviera, on cherche justement à préserver cette qualité de la bonne bouffe, et celle de l'huile d'olive en particulier. Un produit mode évidemment mais dont finalement peu de gens connaissent les crus et les particularités. L'idée de Régine et Nadim Beyrouti est donc de fournir, en plus de la vente à emporter, un espace de dégustation autour de quelques plats simples mais frais. Intarissable sur le sujet, Nadim vous racontera les nuances entre la «fleur d'huile» de l'Escarène et l'huile du Frantoio du Luc autour de figues au fromage de brebis ou d'une mozzarella de buffala aux tomates russes. Il vous convaincra facilement de l'accord par-

fait d'une huile du Liban avec les délicieuses aubergines préparées à sa façon, c'est à dire mélangées à du fromage de chèvre et du citron, ou celui d'une huile de Berre-les-Alpes avec les raviolis au coulis. C'est tout simple, mais c'est tout bon.

Une dizaine d'huiles sont ainsi proposées mais plus tard elles seront une vingtaine, de Provence bien sûr, mais aussi d'Italie, de Syrie ou d'Espagne. Pour ceux qui connaissent, on dira que l'Oliviera est à l'huile d'olive ce que La Part des Anges est au vin: un lieu convivial dans lequel le produit phare de la cuisine méditerranéenne se sent chez lui.

Christian PERRIN.

■ «*Oliviera*», 8 bis rue du Collet, Vieux Nice. Tel. 04.93.13.06.45. Internet: www.oliviera.com. Plats (changés tous les jours) de 45 F à 75 F. Fermé le dimanche soir.