

LOCALES ET ORIGINALES **Des huiles gastronomiques de qualité**

NEUVILLE-SAINT-VAAST Thomas Defive, nouvel artisan huilier propose de presser « à froid » précise-t-il, gage de qualité une huile vierge.

Connaissant bien les agriculteurs, il leur assure un débouché à leurs graines : de la caméline, cousine de la moutarde dont la paille sert pour faire des balais est par exemple trituré puis pressé dans l'atelier de Berles-Monchel. L'huilerie d'Artois propose aussi des huiles de colza, de courge de chanvre, de lin, la plus nutritionnelle et projetée de faire de l'huile d'oeillette, le pavot bleu. Toutes les graines sont produites dans les Hauts de France et l'objectif est de limiter les déchets en récupérant le tourteau pour le laisser aux animaux. Le but est de valoriser les goûts et les saveurs des différentes cultures locales. « *Chaque huile a un apport nutritionnel unique* », poursuit l'artisan qui montre aussi les différentes couleurs, plaisir des yeux.



Thomas vous propose des huiles gastronomiques et local de qualité.

UNE NOUVELLE HUILE EN 2023

Profitant de l'année de la gastronomie dans notre région, Thomas veut mettre en place une cuvée Colette du prénom de sa grand-mère. Cette nouvelle huile reposera sur le pressage de noix de l'Artois. « *L'idée est de collecter les noix de vos jardins* », lance l'entrepreneur qui veut nouer des partenariats avec les jardiniers qui ne savent que faire

de leur production. l'idéal est de les récolter et de les faire sécher jusqu'en janvier 2024 chez soir et de lui revendre en cerneaux ou pas l'année prochaine. un sacré challenge de changer les habitudes d'approvisionnement mais c'est le seul moyen de faire de l'ultra-local. C'est aussi une manière de sécuriser les ressources pour l'huilerie qui se veut gastronomique.

Pratique

Si vous souhaitez en acheter, vous trouverez les huiles à Notre épicoop arrageoise, rue des 3 visages, chez Jean Trogneux ou encore à Intermarché Sainte-Catherine. Et si vous voulez vendre vos noix, vous pouvez contacter Thomas sur huilerie-artois.fr