



Quand l'huile devient condiment : la Maison Vigean dévoile Du'Olive Bergamote et Pikante Symphonie, deux nouvelles huiles bio pour la cuisine du quotidien

La Maison Vigean enrichit sa gamme avec **deux nouvelles huiles aromatiques bio**, pensées comme de **véritables condiments** : **Du'Olive Bergamote** et **Pikante Symphonie**. Deux créations guidées par une même ambition : proposer des huiles expressives, faciles à utiliser, capables d'accompagner la cuisine du quotidien, de l'entrée au dessert. L'huile ne se limite plus ici à un rôle de cuisson ou d'assaisonnement. Elle devient un **marqueur de goût**, un geste simple pour **structurer** une recette, en **révéler les saveurs** et **apporter du relief** à l'assiette.



Du'Olive Bergamote : la rencontre subtile de l'olive et de l'agrumes

Avec Du'Olive Bergamote, la Maison Vigean signe une alliance de caractère entre l'**huile d'olive**, star des **antioxydants naturels** et la **bergamote**, agrume reconnu pour la **richesse de son profil aromatique**.

Les arômes de fruits mûrs, l'ardence discrète et les notes végétales de l'huile d'olive s'équilibrent avec l'acidité franche et l'amertume délicate de la bergamote. L'ensemble compose une huile précise et harmonieuse, **pensée pour accompagner aussi bien des recettes salées que sucrées**. Naturellement polyvalente, Du'Olive Bergamote s'invite sur des légumes, des poissons, des viandes ou des salades, mais aussi sur des fruits, des fromages ou des desserts.

Une proposition aromatique originale, qui renouvelle les usages de l'huile d'olive au quotidien.

Informations pratiques :

Format : 25 cl

Prix de vente conseillé : 7,50 €



Pikante Symphonie : une revisite contemporaine de l'huile piquante

Pikante, oui, mais parfumée avant tout ! Ici, le piquant n'est jamais dominant : il laisse place à une **approche plus aromatique et équilibrée**. La recette associe **une base d'huile de tournesol à un assemblage d'épices, de piment et d'herbes aromatiques**. Une palette de saveurs bien dessinée avec une touche de piment, de la coriandre, du cumin et de l'ail.

Pensée pour relever les plats, Pikante Symphonie s'utilisera aussi bien sur les pizzas, focaccias et plats de pâtes que sur des recettes inspirées des cuisines du monde, des rôtis, des potages et même des fromages à pâte pressée pour les plus curieux. Une huile piquante très savoureuse qui réveille les papilles sans masquer les autres saveurs de l'assiette.

Informations pratiques :

Format : 25 cl

Prix de vente conseillé : 7,50 €



[Cliquez sur ce lien pour télécharger les visuels HD](#)

À propos de la Maison Vigean

Fondée en 1930 à Clion-sur-Indre, la Maison Vigean, huilerie artisanale française, travaille ses produits avec une excellence et une exigence intactes. 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, Composées et bien-être, toutes issues d'un savoir-faire ancestral.

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"

2022 : Fédération d'entreprises Charbonneaux-Brabant

2025 : l'Huilerie Vigean obtient la Certification IFS Food

Les Recettes avec Du'olive Bergamote

Carpaccio de thon, agrumes & Du'olive Bergamote

Pour 6 personnes



Ingrédients

- 600 g de thon rouge
- 3 cuillères à soupe d'huile Du'olive Bergamote
- Le jus de 2 clémentines
- Le jus de 2 citrons verts
- Sel, poivre
- Baies roses
- Aneth

Préparation

- Couper le thon en fines tranches.
- Les étaler sur chaque assiette.
- Mélanger l'huile avec les jus de clémentine et de citron vert, saler et poivrer.
- Émulsionner le tout à l'aide d'un mixeur plongeant.
- Verser l'huile Du'Olive Bergamote sur les assiettes de thon.
- Parsemer de baies roses et d'aneth ciselée.

Gâteau au chocolat & Du'olive Bergamote

Pour 6 personnes



Ingrédients

- 3 œufs entiers
- 120 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 70 g de farine
- 200 g de chocolat pâtissier
- 4 cuillères à soupe d'huile Du'olive Bergamote
- 1 pincée de sel

Préparation

- Casser le chocolat en morceaux puis faire fondre le chocolat avec l'huile au bain-marie.
- Dans un saladier, fouetter les œufs, le sucre et le sucre vanillé.
- Ajouter progressivement la farine et le sel en mélangeant.
- Incorporer le mélange chocolat/huile Du'Olive Bergamote jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Verser la préparation dans un moule en silicone et enfourner à 180 °C pendant 20 minutes.
- Laisser refroidir légèrement avant de démouler.

Les Recettes avec Du'olive Bergamote

Magret de canard à la Du'olive Bergamote, miel et sauce soja

Pour 6 personnes



Ingrédients

- 3 magrets de canard
- 1 cuillère à soupe de chicorée liquide
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon nouveau
- 2 cuillères à soupe de miel
- Sel
- 50 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile Du'olive Bergamote

Préparation

Préparation de la marinade

- Déposer les magrets à plat dans une boîte hermétique.
- Émincer l'oignon nouveau en rondelles et disposer le sur les magrets.
- Dans un bol, mélanger le miel, la sauce soja et la chicorée liquide.
- Ajouter l'ail dégermé et pressé, puis saler légèrement.
- Verser la marinade sur les magrets, fermer hermétiquement et laisser mariner au minimum 2 heures au réfrigérateur, en retournant la boîte de temps en temps.

Cuisson des magrets

- Égoutter les magrets puis éponger les légèrement avec du papier absorbant.
- Chauffer une poêle à feu doux et déposer les magrets côté peau.
- Laisser cuire environ 10 minutes en retirant régulièrement la graisse fondue.
- Retourner ensuite les magrets côté chair en augmentant légèrement le feu afin de saisir la viande pendant environ 5 minutes.
- Retirer la poêle du feu, couvrir et laisser reposer la viande quelques minutes pour qu'elle reste tendre.

Préparation de la sauce

- Filtrer la marinade et la faire frémir dans une casserole jusqu'à réduction d'un quart.
- Incorporer le beurre en fouettant.
- Ajouter ensuite l'huile Du'Olive Bergamote en fouettant vigoureusement.
- Ajouter le jus de cuisson récupéré dans la poêle.

Dressage

- Couper les magrets en deux dans le sens de la longueur.
- Disposer un demi-magret par assiette et napper de sauce bien chaude avant de servir.

Les Recettes avec Pikante Symphonie

Risotto aux champignons, filet de Pikante Symphonie

Pour 6 personnes



Ingrédients

- 600 g de riz Carnaroli
- 1 filet de Pikante Symphonie
- 50 g de beurre
- 2 oignons
- 4 brins de persil
- 500 g de champignons
- 10 cl de vin blanc sec
- 1,25 L de bouillon de volaille ou de légumes
- Sel
- 125 g de copeaux de parmesan

Préparation

- Couper les champignons en gros morceaux.
- Dans une grande casserole, faire revenir un oignon finement émincé dans un mélange de beurre et d'un filet d'huile Pikante Symphonie. Ajouter la moitié des champignons.
- Verser le bouillon puis laisser mijoter afin qu'il s'imprègne des saveurs des champignons.
- Dans une autre casserole, faire chauffer un peu de beurre avec un filet d'huile Pikante Symphonie. Ajouter le riz et remuer jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
- Déglacer avec le vin blanc, puis remuer jusqu'à évaporation de l'alcool.
- Verser une louche de bouillon chaud sur le riz et mélanger jusqu'à absorption complète. Répéter l'opération progressivement avec le reste du bouillon, en remuant régulièrement.
- Pendant ce temps, dans une poêle, faire chauffer un filet d'huile Pikante Symphonie et faire dorer le reste des champignons. Saler légèrement.
- Incorporer les champignons dorés au risotto. Rectifier l'assaisonnement et ajouter le persil finement ciselé.
- Server immédiatement et parsemer de copeaux de parmesan avant dégustation.

Les Recettes avec Pikante Symphonie

Labneh à l'huile Pikante Symphonie, légumes rôtis au four

Pour 6 personnes



Ingrédients

Pour le labneh :

- 250 g de yaourt au lait de chèvre
- 250 g de yaourt au lait de vache
- 1 filet d'huile Pikante Symphonie
- 1 pincée de sel

Pour les légumes rôtis :

- 4 courgettes coupées en gros dés
- 2 aubergines coupées en gros dés
- 2 poivrons coupés en morceaux
- 12 champignons de Paris coupés en deux
- 2 fenouils coupés en gros dés
- 2 oignons rouges coupés en gros dés
- 4 gousses d'ail émincées
- Mélange d'herbes : thym, romarin, origan et quelques feuilles de menthe hachées
- 3 cuillères à soupe d'huile Pikante Symphonie
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

Préparation

Préparation du labneh

- Placer un tissu étamine (ou un torchon propre et fin) dans une passoire posée au-dessus d'un saladier.
- Mélanger les deux yaourts avec le sel.
- Verser le mélange dans le tissu, refermer les coins puis laisser égoutter au réfrigérateur pendant 24 heures.

Préparation des légumes rôtis

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Laver les légumes puis couper les en gros morceaux.
- Dans un saladier, mélanger les légumes avec l'huile Pikante Symphonie, les herbes aromatiques, l'ail, le sel et le poivre.
- Disposer les légumes dans un grand plat à gratin.
- Enfourner pendant environ 2 heures en mélangeant toutes les 20 minutes pour assurer une cuisson homogène.

Dressage

- Server les légumes rôtis tièdes ou froids selon vos préférences, accompagnés du labneh.
- Ajouter un filet d'huile Pikante Symphonie sur le labneh juste avant dégustation.