

LE SECRET DE FABRICATION DES OLIVES À LA GRECQUE - LA RÉCOLTE

Plus de 2 000 variétés d'olives ont été recensées à travers le monde, principalement sur le pourtour méditerranéen. Un chiffre impressionnant que nous vous avons révélé dans l'article, [les différentes variétés d'olives](#) . Ce mois-ci nous nous intéresserons au Maroc, 5^e exportateur mondial de produits oléicoles, huile d'olive et olives de table, avec un record de 1,42 millions de tonnes d'olives cueillies en 2016.

Grâce à un climat idéal, les champs d'oliviers de la région de Marrakech sont parmi les plus fertiles du pays, et produisent notamment une **espèce endémique** : l'olive BELDI. Un fruit unique **spécifiquement choisi par Tramier** pour ses fameuses préparations d'[olives noires à la Grecque](#). A découvrir et à déguster pour l'apéritif ou dans vos recettes préférées.



L'olive Beldi, charnue, généreuse et savoureuse, a été sélectionnée par Tramier pour ses parfums si particuliers, et sa fermeté, qui la rendent parfaite pour cette recette méditerranéenne. Ces olives noires dites « fripées », sont élaborées depuis des siècles par les techniques expertes propres à certaines régions du Maroc, elles-mêmes empruntées à l'art antique grec de la « salaison ». Eh oui ! Le nom «à la Grecque» fait donc référence à la fameuse technique de préparation !

Dans ce reportage inédit, nos équipes vous emmènent à la rencontre de ces **oléiculteurs** passionnés par cette olive si précieuse. Réels pionniers de nos **fameuses Olives noires à la Grecque Tramier**, suivez-les dans les différentes étapes de leur récolte si minutieuse des **Beldi**. Ce travail, effectué intégralement à la main, est un réel gage de qualité et permet de préserver les saveurs et l'intégrité du fruit. Fait très rare aujourd'hui dans la plupart des grandes oliveraies, **c'est notamment ce qui à encouragé Tramier a traverser la Méditerranée.**

Cueillies noires et bien mûres, les olives Beldi sont récoltées entre novembre et décembre, après que le producteur ait pu apprécier la qualité de leur chair et leur juste niveau de maturité.

De quoi savourer d'autant plus ces fruits précieux traités avec le plus grand respect et le plus grand soin !

Préparée sans conservateurs ni additifs, avec juste un filet d'huile d'olive et du sel, la recette préserve tous les bienfaits des olives. Nous proposons 3 variantes de ces succulentes olives :

[Olives noires à la Grecque dénoyautées](#) en bocal de 220g

[Olives noires à la Grecque entières](#) en bocal de 250g

Olives noires à la Grecque dénoyautées en sachet de 100g

Recettes concoctées avec les olives noires à la Grecque :

[La couronne de petits pains](#)

[Le taboulé aux olives noires à la Grecque](#)

Regardez sans plus attendre notre vidéo sur la récolte, premier épisode d'un reportage surprenant réalisé en deux volets. Retrouvez-nous prochainement **pour le 2^e épisode**, [le procédé de fabrication de ces olives noires à la Grecque](#) où vous découvrirez par quelles étapes passent nos belles olives avant d'arriver sur votre table !

Pour ceux qui aiment ce genre de reportages, ne manquez pas non plus :

[La récolte des olives en Andalousie](#)

[Le process de fabrication de l'huile d'olive vierge extra](#)