

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

Dans le premier épisode de notre reportage exclusif sur nos célèbres Olives à la Grecque, nous nous intéressons à l'étape où tout commence : [la récolte de l'olive noire BELDI](#), effectuée délicatement à la main dans des oliveraies de la région de **Marrakech**. Cette variété charnue est parfaitement adaptée à la préparation des olives dites « à la Grecque ».

Dans ce deuxième volet, partons à la découverte des ateliers **TRAMIER**, et du processus minutieux que requiert une recette si exigeante...



Dès l'aube, les nombreux camions chargés d'olives noires Beldi à peine sélectionnées et cueillies arrivent dans la cour de l'atelier qui les transforme.

Plus de 400 cagettes de 25 kilos chacune par camion sont alors déchargées, soit l'équivalent de 10 tonnes d'olives ! Les gestes des équipes sont précis et rapides, afin de préserver au maximum la fraîcheur et les arômes de chaque fruit.

La première étape de fabrication se nomme **l'effeuillage**. Comme son nom l'indique, il s'agit de se débarrasser des nombreuses feuilles et branches encore attachées aux olives. Ce premier tri s'effectue mécaniquement.



Ces résidus sont récupérés, puis revendus en tant que combustible, ou pour fabriquer des produits cosmétiques. En effet, les feuilles d'olivier sont réputées pour leurs propriétés antioxydantes puissantes.

Nos olives noires BELDI passent ensuite par **l'étape du calibrage**. Dans un souci de qualité, les olives trop petites ou pas assez noires (repérées grâce à une sonde colorimétrique) sont alors mises de côté, et gardées pour faire de l'huile.



Après calibrage, les fruits sélectionnés sont **triés une nouvelle fois par les mains expertes et les yeux avisés** des équipes qui suppriment les dernières olives n'ayant pas toutes les qualités requises.



Plongées ensuite dans un bain de saumure pendant 2 à 3h, nos olives noires perdent une première partie de leur amertume, qui sera ensuite supprimée par l'étape suivante – et la plus importante – : **le salage**. En effet, c'est cette étape qui donne son caractère fripé, confit à l'olive et son fameux nom « **d'olives à la Grecque** » à notre recette !

Les olives sont dans un premier temps disposées dans des cagettes en couches alternées avec du gros sel.

Les cagettes sont laissées ainsi à l'air libre pendant quelques heures et sont ensuite transvasées dans des fûts pouvant contenir jusqu'à 160kg d'olives.



Les olives reposeront dans les fûts durant 3 mois, le temps que le sel pénètre à l'intérieur du fruit, le déshydrate et lui confère son bon goût de fruit confit caractéristique.

Les fûts sont roulés régulièrement afin de vider l'excédent d'eau généré par les fruits.



À peine sortis des fûts, nos olives sont rincées une dernière fois à l'eau avant d'être mises en bocaux. Cette étape permet d'éliminer l'excédent de sel. Sur la ligne de conditionnement, un contrôle de poids est effectué avant la fermeture du bocal et l'étiquetage.

Gourmande, savoureuse et intemporelle, succombez à notre belle olive noire « fripée », dont le goût n'a pas pris une ride... ☐

Idéales pour un apéro convivial, vous pouvez aussi les cuisiner !

Préparée sans conservateur ni additif, 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

Et au cas où vous manqueriez un peu d'inspiration, voici quelques recettes qui vous permettront de sublimer nos fameuses olives noires à la Grecque.

[Carpaccio de saint-Jacques](#)

[La couronne de petits pains](#)

Vous avez raté le premier épisode passionnant sur le secret de fabrication des olives noires à la Grecque?

Cliquez sur le lien suivant : [La récolte des olives noires Beldi](#)

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](#)

