

1001 variétés d'olives, les connaissez-vous ?

À chaque olive sa saveur, sa couleur, sa texture. Il en existerait plus de 2 000 variétés dans le monde.

Certaines d'entre elles sont fortement liées au terroir et à la géologie locale. Chacune d'elles peut être sélectionnée de plus ou moins gros calibre selon l'utilisation (huile ou olives de table). Pour 100 g d'olives, on compte généralement entre 14 et 36 fruits selon les calibres. Pour vous aider à les identifier, voici un focus sur les principales variétés :

1001 VARIÉTÉS D'OLIVES



HOJIBLANCA



MANZANILLA



GORDAL



KALAMATA



BELDI



LUCQUE



PICHOLINE



COQUILLOS

Hojiblanca :



Olive en forme d'amande, sa saveur est assez douce et sa chair est légèrement fibreuse. Utilisée comme olive de table, elle est particulièrement adaptée à la cuisson, car cette olive devient fondante et apporte du goût. Elle s'utilise aussi en huile pour son côté très fruité et légèrement piquant. L'huile d'olive **Borges Armonia**, s'étant récemment illustrée au concours de la **meilleure huile d'olive du monde** est obtenue à partir de cette variété d'olives typique de l'Andalousie. L'**Hojiblanca** est notamment utilisée pour la fabrication de nos **olives vertes dénoyautées**, nos **olives en rondelles** ou encore notre **huile d'olive vierge extra monovariétale « Fruitée »**.

Manzanilla :



Ronde et très charnue, sa chair est fine, délicate et fruitée (sans amertume). Elle est généralement consommée verte ou confite. On la trouve essentiellement dans le sud de l'Espagne. Son appellation provient du fait que certains la comparent à une petite pomme, **manzana** en espagnol. Présentes dans nos olives à **-25% de sel en sachet**, ou nos **olives vertes entières**, la **Manzanilla** est surtout la star des soirées d'été : on la retrouve dans la plupart de nos références d'**Olives Apéro**, comme les délicieuses **Olives Apéro antipasti** et **Olives Apéro farcies au poivron**, toutes deux élues Saveur de l'Année 2018.

Gordal :



Charnue, croquante et généreuse, c'est l'une des plus grosses variétés d'olives, son calibre est compris entre 14 et 18 généralement. Sa saveur légèrement acide est assez surprenante. Essentiellement consommée comme olive de table, **Tramier** vous propose de déguster ce pur produit andalou (variété endémique de la région de Séville) **en sachet de 100g**. Idéal pour vos apéritifs !

Kalamata :



Très fondante et légèrement amère, cette olive est originaire de Grèce. Elle se déguste au naturel, confite ou transformée en huile. Cette olive est consommée généralement « tournante », stade de maturité pendant lequel l'olive arbore une jolie couleur violette caractéristique. Vous pourrez la découvrir dans nos **Olives Apéro Cocktail Gourmand**.

Beldi :



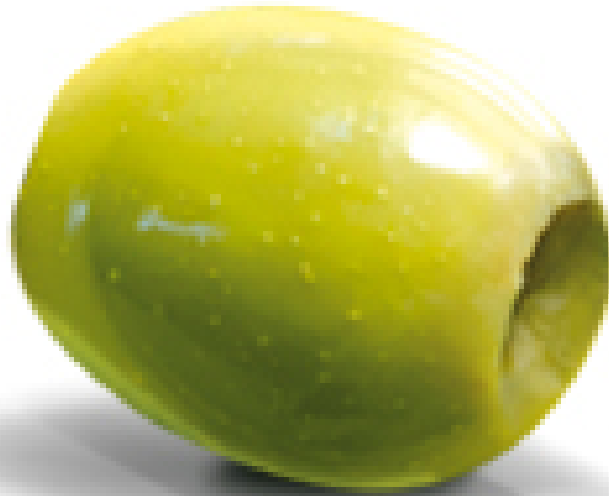
Charnue et de forme ovale, elle est délicieuse lorsqu'elle revêt une robe noire fripée, conséquence directe de son petit bain de saumure (mélange d'eau et de sel) dans lequel elle est plongée un certain temps. Elle révèle toute sa subtilité et ses saveurs, après avoir été préparée « **à la grecque** » (recette traditionnelle consistant à conserver les olives dans un fût rempli de sel). Elle est l'une des principales variétés marocaines. Découvrez-la en vidéo par le biais d'un reportage en deux parties lui étant pleinement consacré. Ce documentaire surprenant dévoile la méthode traditionnelle de **récolte** entièrement réalisée à la main et le secret ancestral de sa **fabrication** que nous souhaitons vous transmettre. Vous pourrez vous procurer ce petit délice des plus fondants avec nos sachets ou bocaux d'**Olives noires à la grecque**. De quoi combler les plus gourmands d'entre vous !

Lucque :



Reconnaisable à sa **forme allongée en demi-lune** et son vert très vif, la **Lucque** fait partie des quelques variétés d'origine française. C'est une olive dite gastronomique consommée historiquement en olive de table. En effet, sa plastique élégante et sa **texture fondante** lui confèrent un intérêt bien mérité dans la région dont elle est originaire : **le Languedoc-Roussillon**.

Picholine :



Olive verte de petit calibre, elle est également d'origine française et plus précisément du **Gard**. Son nom provient des **frères Picholini**, préparateurs d'olives, ayant inventé une recette originale consistant à désamériser les olives en les baignant dans une « **lessive** » de **cedres de bois** pendant 2 mois. Bien que nécessitant des conditions de culture spécifique, c'est certainement la **variété la plus répandue** en France mais aussi celle qui s'est le plus exportée puisque nous la retrouvons un peu partout dans le monde. **Vive et fruitée en bouche**, présentant une petite note de noisette, elle est consommée aussi bien en olive de table, à l'apéro ou cuisinée, qu'en huile. Nous l'avons sélectionnée pour composer l'ingrédient principal de notre recette d'**Olives Apéro au citron confit**, agrume avec lequel elle exhale toute sa finesse.

Coquillos :



Une petite olive consommée noire de préférence qui nous vient de la **péninsule Ibérique**. Fondante et moelleuse, elle est appréciée pour son **petit goût citronné** et se déguste plutôt à l'apéritif ou en salade. **Tramier** vous propose de découvrir cette variété savoureuse et gourmande avec ses **Olives Apéro antipasti à l'artichaut** ou encore ses **Olives Apéro à la Marocaine**. Ces deux recettes égayeront sans aucun doute vos apéros. ☐



HALKIDIKI



PICUAL



GROSSANE



TANCHE



BOUTEILLAN



SABINE

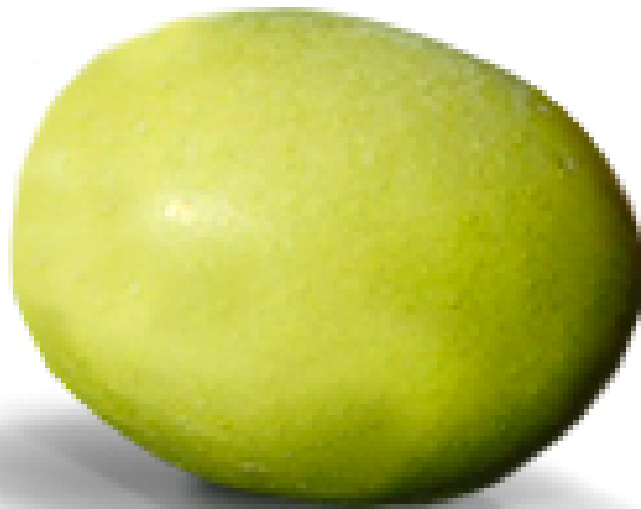


THROUMPA



ZINZALLA

Halkidiki :



Grosse olive verte en forme d'amande, récoltée très jeune, elle est douce avec une légère pointe d'acidité et de poivre. Comme vous l'aurez certainement deviné, elle est originaire de **Grèce** et plus précisément de **la presqu'île de Chalcidique**, dans le nord du pays. C'est une excellente olive de table. Trois produits **Tramier** vous proposent de découvrir cette variété : les **olives Bio dénoyautées**, les **olives Bio au poivron** et les **olives Bio à l'ail**.

Picual :



L'olive la plus cultivée au monde. Originnaire d'Espagne, elle représente 50 % de la production nationale espagnole et 20 % de la production mondiale ! La principale caractéristique de l'**huile d'olive** réalisée à partir de cette variété est **l'amertume**. Sa **saveur verte et légèrement piquante** peut évoquer en bouche des notes **d'herbacées**, de **tomate** ou bien encore de **figuier**. À ce propos, nous vous invitons à découvrir **la roue des saveurs** de l'huile d'olive. Une infographie regroupant toutes les saveurs et arômes olfactifs que nous pouvons retrouver dans les huiles d'olive ainsi que ses **qualités organoleptiques** (sensations gustatives comme le niveau **d'ardence** et **d'amertume**). Notre **huile d'olive vierge extra** classique est confectionnée principalement à partir d'olives **Picual**.

Grossane :



Présentée ici au stade de maturité « **tournante** », cette olive est aussi bien utilisée en olive de table qu'en huile d'olive. Elle pousse naturellement dans le sud de la France et notamment dans les bouches du Rhône où elle est très présente. Plus grosse que les autres variétés de cette région, d'où son nom, sa chair est pulpeuse et relativement molle. Les amateurs avisés diront de son huile qu'elle est douce et fruitée, les spécialistes et fins connaisseurs, quant à eux diront qu'elle exhale un « **fruité noir** » aux notes d'amande.

Tanche :



Olive française provenant majoritairement de la région de **Nyons**, municipalité située dans la **Drôme**, nous la retrouvons dans toutes les **baronnies provençales**. Elle est d'ailleurs appelée communément « **l'Olive de Nyons** ». Elle est l'unique variété ayant pu vraiment s'adapter à la météo si particulière de ce département où le **froid** et la **sécheresse** peuvent être fatals pour ses cousines plus fragiles. Elle reste par contre plus sensible à l'**humidité** et aux **vents violents** limitant de ce fait, son implantation dans d'autres régions. Ses arômes de **noisette** et de **pomme** favorisent l'obtention d'une **huile douce et fruitée**.

Bouteillan :



Olive originaire du sud des **Alpes**, mais aussi présente dans le **Var** ou les **Bouches du Rhône**. Elle s'est très bien acclimatée dans d'autres contrées inattendues et très éloignées de son bassin méditerranéen originel. Ainsi, nous la retrouvons aux **États-Unis** ou encore en **Australie**. Son huile présente des notes de **poire** et de **pomme**. Certains diront qu'elle suggère un goût de « **fruité vert** » par ses arômes riches en **végétaux** et son goût **herbacé**, aux fines notes de **foin**.

Sabine :



Olive endémique de **Corse**, elle peut arborer un vert/jaune tirant vers le rougeâtre selon son exposition. Nos amis Corses lui attribuent d'autres noms, comme la **sabanaccia**, l'**aliva bianca** ou encore la **biancaghja**. C'est la variété la plus importante sur l'île de Beauté. Parce qu'elle dispose d'un très bon rendement, elle est utilisée pour la fabrication d'huile. Ses arômes de fruits secs, d'herbes, de poivre vert et de maquis en font une olive douce et fruitée avec une légère **ardence**, spécificité d'une récolte tardive et hivernale. La **Sabine** peut être récoltée au **printemps**, on parle alors d'une « **huile de première récolte** ». Son **ardence** est bien moins forte pour dégager alors des arômes de **fruits secs, noisette et amande**.

Throumpa :



Certainement l'une des plus petites olives, originaire de l'île de **Thasos**, en Grèce. La **Throumpa** a la particularité d'avoir un **goût fruité presque sucré**, qui reste longtemps en bouche. C'est aussi la variété des olives que produisent les 2 **plus vieux oliviers millénaires** au monde situés en **Crète**. Nous vous proposerons prochainement un reportage exclusif sur ces deux magnifiques spécimens, que nous avons pu filmer à l'aide de drones. Pour vous faire patienter, vous pouvez consulter notre compte **Instagram** sur lequel vous allez découvrir en photo ces arbres ancestraux ayant traversé les âges.

Zinzala :



Petite olive d'origine Corse, l'**oliva saraceno** ou **Zinzala** a un caractère affirmé et délivre de nombreux arômes. Elle est utilisée pour la fabrication d'huile et provient des régions de **Bonifacio**, **Porto Vecchio** et **Sollacaro Olmeto**. Malgré sa petite taille, cette olive permet d'obtenir un très bon rendement en délivrant une huile au caractère prononcé et aux multiples parfums. La **Zinzala** est la variété produite par les oliviers millénaires de **Filitosa** et d'**Oletta**, arbres majestueux que nous vous invitons à découvrir lors de reportages vidéo, eux aussi, réalisés à l'aide de drones.

Nos autres articles sur l'olive et son nectar :

[L'olive, fruit d'une grande histoire](#)

[La sélection des olives Tramier](#)

[La récolte des olives](#)

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