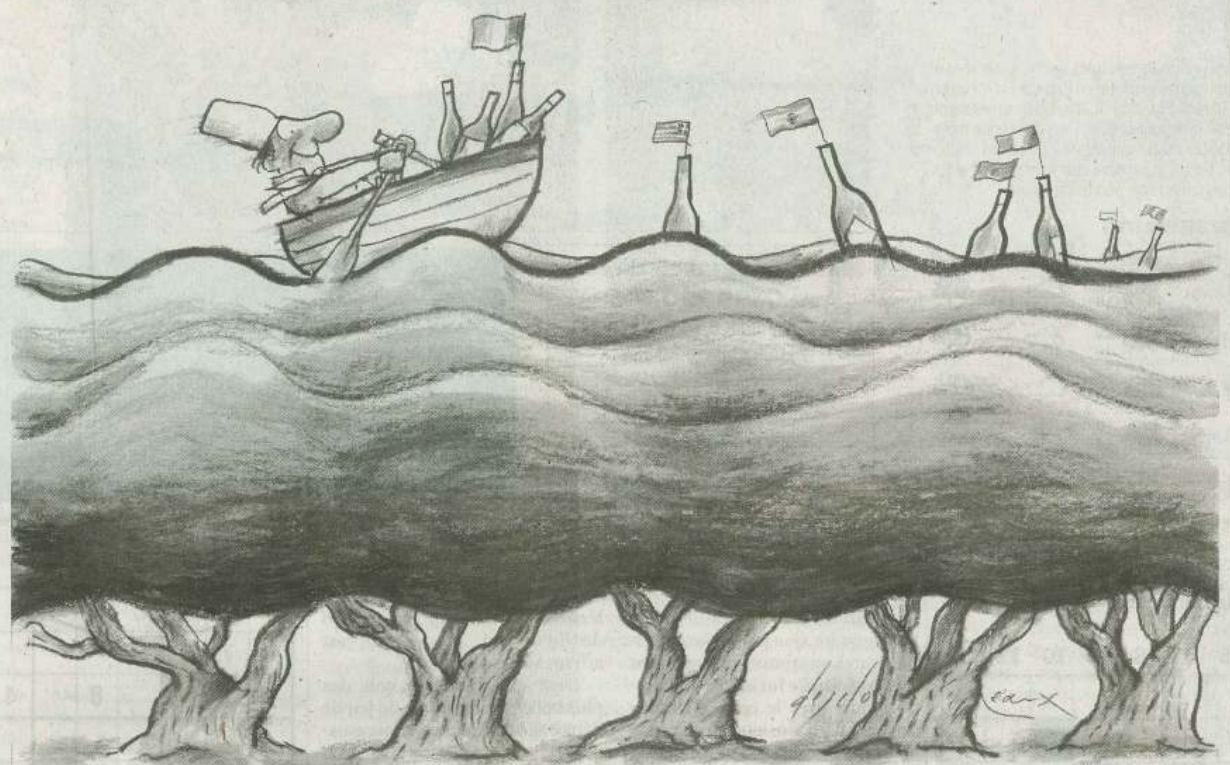


Les bons crus de l'huile d'olive

Le meilleur de ce produit est utilisé par les grands chefs pour des recettes originales



Nyons, dans la Drôme, et la Corse du Sud font une fête de la dégustation de l'huile d'olive nouvelle. Mais chaque région a ses traditions, ses terroirs, et aussi ses olives. Dans les Baronnies, la tanche, très savoureuse, a été consacrée par une appellation contrôlée accordée en 1994. Dans les Alpilles, on récolte la picholine début novembre, fruitée et sapide ; la salonenque, qui se prépare « cassée », et encore la grossane, très charnue. « *Il y a une huile pour chaque usage en cuisine* », dit Reine Sammut (Le Fenière, à Lourmarin). Celle du pays est pressée au moulin de Cucuron : c'est le Cucugnan de Daudet.

A énumérer ces variétés, l'on pourrait croire la production française (4 000 tonnes) importante. Elle est de qualité, le plus souvent, mais anecdotique. La France importe 90 000 tonnes, soit 95 % de sa consommation annuelle d'huile d'olive. Les grands pays producteurs sont l'Espagne (43 % du marché mondial), l'Italie et la Grèce, suivis du Maghreb et de la Turquie. Ils fournissent des assemblages sans provenance définie, le gros de la troupe des huiles d'olive industrielles, c'est-à-dire des gran-

Adresses

Oliviers & Co : 43 boutiques en France et vente en ligne
www.oliviers-co.com

Castellu di Baricci : haute vallée de l'Ortolo, 20100 Sartène.
Tél./fax : 04-95-73-41-95.
www.castelludibaricci.com

Viveiros Monterosa : Lagar da Horta do Félix, apartado 26 8701-906, Moncarapacho, Portugal. Tél. : 351-289-79-04-40.
www.algarveolive.com

des marques : le pays d'origine, souvent, n'est pas même mentionné sur l'étiquette. « *Il n'y a pas d'osmose possible dans l'assemblage de deux origines d'huile d'olive. Tout mélange aboutit à une huile standard* », assure Eric Verdier, expert chez Oliviers & Co. Dans les corps gras, chaque fois que l'on assemble, on perd en qualité.

A qui se fier ? Trop d'étiquettes sont fantaisistes, et les arnaques fréquentes, masquées par un packaging accrocheur. Se méfier des huiles anonymes achetées sur les marchés, dans les foires régionales, sur le bord des routes. Tout le monde ne peut pas s'offrir la dernière production de Laudemio, le nec plus ultra de la Toscane, ou bien la dernière trouvaille d'Oliviers & Co, « Il Fornacino », provenant d'une oliveraie à 8 km de Sienne (Toscane), dont le nez se situe entre l'amande fraîche, le poivron vert et l'artichaut. En bouche, le velouté intense laisse place à la puissance et au piquant. Malgré son prix (26 euros la bouteille de 500 ml), ce véritable « cru » confidentiel (3 000 litres seulement) millésimé sera vendu en quelques semaines. Quinze à dix-sept kilos d'olives ont été broyés pour donner un litre de ce nectar, d'où son prix, alors que la production agro-industrielle diluée se contente de quatre à cinq kilos d'olives au litre.

Plus accessibles, les premiers prix chez ce négociant sont une huile issue de l'agriculture biologique du Chili (Olave Bio, 14,40 euros le litre) ardente et florale, au nez de fleur de tomate et d'herbes fraîches, ou bien une huile opulente et soyeuse d'Andalousie (Almazaras

de la Subbetica, 7,70 euros le demi-litre). Albert Baussan, qui a pris récemment les rênes d'Oliviers & Co à la suite de son neveu, possède une oliveraie de 18 000 pieds et un verger de citronniers dans le Tras o Montes, au nord du Portugal. Il a donc eu l'idée de créer une huile parfumée au jus de citron encore vert, pour faire mariner un poisson cru ou assaisonner un poisson grillé. Il développe aussi – sous le nom de Collection légumière – une gamme tout à fait originale, utilisable soit comme condiment, soit comme aide culinaire.

Plusieurs chefs de renom ont élaboré ces produits vendus au prix de 5,90 euros les 140 grammes. Alain Passard, attentif à son palais sensible à l'acidité, a conçu un délice de betterave (avec huile d'olive vierge

extra, griotte, vinaigre de xérès et gingembre). Giovanni Ciresa, chef du De Pisis (Hôtel Bauer Grunewald, à Venise), s'est attaché, dans une crème d'asperge au citron confit, à rechercher un juste équilibre

avec le miel et la noix de muscade.

Tandis que Gérard Passédât (Le Petit Nice, à Marseille, qui devrait obtenir un troisième macaron au Michelin 2008) s'est lancé dans une crème de fèves au romarin destinée à parfumer une viande d'agneau rôtie ou grillée, et un condiment de pois chiches et amandes à la citronnelle. Son interprétation de recettes anciennes à base de tomates séchées – extrême de tomate – associe huile d'olive, oignons blancs et piment d'Espelette, tandis que la tournure antique au chèvre juxtapose fort astucieusement courgette, aubergine, fondant au chèvre, vinaigre de xérès,

ail, thym et poivre blanc. Parmi les huiles rares de petites propriétés, signalons encore la production de Laurence Quilichini (domaine viticole et oliveraie du Castellu di Baricci, en Corse, une AOC d'une grande finesse, due aux variétés germaine et zinzala, ainsi que l'huile ardente et lumineuse du domaine de Monterosa (20 hectares, propriété de Detlev von Rozen), en Algarve (Portugal), issue des variétés d'olives locales : maçanilha, cobrançosa, verdeal et picual, sur un terroir soumis aux influences océaniques. ■

JEAN-CLAUDE RIBAUT

Gastronomie

PARIS 6^e

Vagenende Maison créée en 1991
Cuisine traditionnelle et du marché
Accueil continu TLJ de midi à 23 h 30
142, bd Saint-Germain - 01.43.26.68.18

PARIS 6^e

LE POLIDOR depuis 1845
« Ce lieu que fréquentèrent, tour à tour, Verlaine, Hemingway, Gide et Boris Vian... maintient des bons plats bien de chez nous, à prix modérés et la belle carte des vins perpétue la tradition ».
MENUS 22 € et 32 € midi et soir
41, rue Monsieur Le Prince
☎ 01.43.26.95.34 - O.T.L.J. jusqu'à 0h30

Renseig. Publicité
"GASTRONOMIE"
☎ 01.57.28.39.35