

## Plaisirs Table



FRANCK BICHON/EPIPUREANS

**SAVEURS** Des millésimes forts en caractère révèlent les vraies qualités de l'huile d'olive, loin des mélanges industriels

# LES GRANDS CRUS DE L'OR VERT

➔ RENDEZ-VOUS

Invitez à dîner au musée

« Sentez-vous ce goût de prune en bouche ? Et là, celui de la feuille de tomate ? » Alexis Muñoz fait tourner dans ses doigts le gobelet contenant le liquide mordoré comme il le ferait avec un verre de bon vin. Ce producteur passionné d'huile d'olive le réchauffe légèrement avant dégustation afin qu'il exhale tous ses arômes, rende toute la puissance de sa verdeur, exprime tous ses tanins. La scène peut surprendre, mais la grande huile peut largement prétendre au même cérémonial et au même champ lexical que les grands vins, chocolats ou cafés.

Elle aussi possède ses cépages, ses arômes, ses grands crus et moulins reconnus. « On peut aimer ou pas les différents cépages d'olives comme on préfère un pinot noir à un merlot, poursuit l'expert, tombé dans l'huile après une carrière dans l'événementiel. Il est donc inapproprié de parler d'huile espagnole, grecque ou française : la vraie différence dépend des variétés et des états de maturité du fruit, pas du territoire. »

Aujourd'hui, la mode est aux récoltes précoces : des huiles ultraverdes issues d'olives cueillies avant maturité (début octobre). Elles sont gorgées de vitamines et de polyphénols, qui leur donnent un goût piquant et amer. Leurs notes de gazon frais réveillent le palais, sans pour autant tuer la douceur du fruit. Dans leur jargon, les oléiculteurs appellent cela le « fruité vert ». « Le choix du moment de la récolte est essentiel, comme le travail du moulinier », précise Alexis Muñoz.

Il existe aussi le « fruité mûr », plus rond et équilibré, provenant d'olives récoltées à juste maturité.

Enfin, une poignée de producteurs, amateurs d'absolu, élaborent un « fruité noir », dont l'appellation n'est pas reconnue. Cette cueillette tardive est suivie d'une courte phase de vieillissement, le temps pour l'olive de confire et de rendre un goût, rare, de tapenade. Cette technique ressuscite les saveurs des huiles anciennes, rondes et racées à la fois, qu'on trouve encore au Maghreb, au Liban et dans certaines régions de Grèce et de France.

Ces bons crus secouent les palais du public, habitué à des huiles industrielles de piètre qualité mais portées par la réputation de la star du fameux régime crétois, bonne pour la santé grâce ses antioxydants naturels. Longtemps réduite à un filet dispersé sur de tristes salades, l'huile d'olive se résumait à ce liquide gras, plat et uniforme, issue d'olives cueillies à maturité. Les marques industrielles, qui pratiquent le mélange d'huiles venant de parcelles et de pays différents (estampillés « de l'Union européenne »), ont habitué le consommateur à des jus très en dessous du potentiel gustatif du produit. « Ces marques n'ont pas intérêt à dévoiler ce qu'il y a dans les bouteilles, car les assemblages cachent souvent la mauvaise qualité, dit Alexis Muñoz. C'est tellement plus facile de communiquer sur le cliché des cigales et de la Provence... On vend du soleil et du rêve plutôt que de parler du produit. »

« À l'achat, les gens vérifient seulement si c'est une première pression vierge à froid, mais c'est un critère galvaudé, estime Alexandre Rallis, fondateur de la marque Profil grec.

Il vaut mieux regarder si l'huile est millésimée et qui est le producteur. » Et s'assurer aussi de l'opacité de la bouteille, seule garante de la non-oxydation du produit. À l'inverse du vin cette fois, on vieillit le fruit mais pas le liquide. Après le pressage des olives, pas de macération en fût ni d'ajouts, le produit doit rester pur. Tous les bons oléiculteurs le disent, c'est le millésime qui fait l'huile : idéalement, le cru de la nouvelle année doit chasser le précédent. Un millésime est donc un très jeune cru, qui provient des fruits d'une seule et même parcelle.

**« On aime des cépages d'olives comme on préfère un pinot noir à un merlot »**

Dans le monde, 1.200 variétés d'olives sont cultivées, dont la moitié sont utilisées pour l'huile, essentiellement autour de la Méditerranée (picual et cornicabra espagnoles, picholine française, koroneiki grecque, etc.). C'est la marque Oliviers & Co qui a entrepris, dès 1988, de faire le tri dans les productions pour se fournir chez les plus vertueuses : « Nous avons cartographié le paysage de l'huile d'olive car la notion de cru et de verger est essentielle, explique l'expert de la maison, Éric Verdier.

L'olive, c'est Athéna : la sagesse et la beauté. Dans le processus de fabrication, la peau apporte la verdeur, la chair donne le sucre, l'amande et le noyau confèrent l'amertume. Si le producteur n'a pas saisi tout cela, il vendra un simple corps gras. »

En France, de nombreux moulins indépendants existent et sept appellations protégées distinguent des cahiers des charges régionaux. De jeunes marques, plébiscitées par les chefs étoilés, sont apparues sur le marché, comme Kalyos ou Profil grec. « Nous voulions mettre en valeur le terroir et réveiller la région endormie de Kalamata, explique Alexandros Rallis, qui a commencé à partir de la parcelle de sa grand-mère. Nous achetons aussi la production des familles du coin, qui la revendaient jusqu'ici à des coopératives, qui les exportaient en Italie, où elles étaient mélangées. » À Tolède (Espagne) mais aussi en Tunisie, Alexis Muñoz produit plusieurs lignes millésimées, de l'intense à la tonique, avec sa marque 18:1. Oliviers & Co propose près de 40 lots différents par an. L'huile d'olive a même son festival à Paris, les Olio Nuovo Days, rendez-vous des petits producteurs.

Depuis trois ans sévit une sévère pénurie d'olives, à cause d'une mouche vorace qui décime les fruits sur l'olivier. Mais les producteurs ne désarment pas. Alexis Muñoz est en train de planter la plus grande oliveraie de France, près d'Uzès (Gard), avec 120 hectares d'arbres et un moulin dédié. Première récolte prévue dans deux ans. ●

CHARLOTTE LANGRAND

**LE PRINCIPE** est immuable depuis neuf ans : « Votre invité est notre invité. » Pour un menu acheté, celui de l'accompagnant est offert. L'événement Tous au restaurant revient pour faire découvrir durant quinze jours jeunes brasseries ou grandes tables. L'offre s'élargit cette année aux restaurants de musées à Paris, Lyon, Toulouse et Marseille, où les chefs s'associent à des personnalités gourmandes pour concocter des menus spéciaux. À Paris, on pourra ainsi goûter à ceux préparés par Michel Boujenah au Louvre (pâte en croûte, noix de saint-jacques, tartelette au citron), Estelle Denis au Quai d'Orsay (crèmeux de lentilles, filet de saint-pierre et macaron glacé) et l'écrivain Maxime Chattam au Quai Branly.

**Des repas à plusieurs mains** À Lyon, le musée d'Art contemporain propose une visite guidée de ses collections suivie d'une dégustation des pâtisseries du chef pâtissier Sébastien Bouillet. Au Mucem, à Marseille, c'est Gérard Passadat (trois étoiles au Petit Nice) qui régale pour des dîners à plusieurs mains, dans le musée ou au château d'If. À Montpellier, la faculté de médecine accueillera un dîner éphémère préparé par les jumeaux étoilés Jacques et Laurent Pourcel. ● **C.L.**  
Du 1<sup>er</sup> au 14 octobre. Réserv. dès le 25 septembre. [tousaurestaurant.com](http://tousaurestaurant.com)