

# L'huile d'olive

## DE L'ARBRE À LA BOUTEILLE

Avec le développement des épiceries fines et le retour au bio et à la nature, de plus en plus de producteurs se lancent dans la production d'huile d'olive.

Reportage dans le Luberon.

NATHANAËL JACQMIN



**D**ans la cuisine communautaire de la ferme Les Callis, près de Gordes (dans le Luberon), une bonne trentaine de bouteilles d'huile d'olive. Elles viennent du monde entier avec des étiquettes aux couleurs et fantaisies locales. « *Même au Japon on en produit ! Il faut savoir que la France ne représente que 2 à 3 % de la production mondiale. Mais avec de plus en plus de petits producteurs passionnés.* » Nous sommes

dans l'antre d'Alexandra Gauquelin-Roché. Cette Parisienne responsable d'une agence de com dans une autre vie a tout plaqué pour devenir oléologue (Ndlr : c'est comme un œnologue, mais pour les huiles.) On vient chez elle pour se former, pour apprendre la culture de l'olivier, pour apprécier les différents produits et entretenir sa mémoire olfactive.

Sur la table, Alex – comme on l'appelle ici – a sélectionné quelques huiles bien typées pour nous faire découvrir toutes les subtilités et finesses des différents arômes. « *L'huile d'olive est un procédé chimique complexe, exigeant. Comme pour le vin, il y a un vocabulaire à maîtriser. Pour une formation de base, il faut compter 3 jours.* » C'est vrai qu'avec 2000 variétés d'olives à travers le monde, dont une centaine en France, il y a de quoi déguster.

### Passionnée et passionnante

Passer un moment avec Alexandra, c'est en apprendre « des vertes et des pas mûres » sur l'olive. Vous n'ignorez sans doute pas que dans les pays méditerranéens, on les récolte pour les triturer en novembre et décembre. Mais saviez-vous que dans l'hémisphère sud, c'est entre février et mai ? Ou encore que l'olive était l'aliment prin-

cipal sous Franco ? Que durant la guerre 40-45, privés de produits laitiers, les démographes ont noté qu'on vivait plus longtemps car on éliminait les produits laitiers de son alimentation ? Ce qui n'est pas plus mal pour le cœur.

Alex est tout autant passionnée que passionnante. Autour de sa ferme, 250 oliviers sur 2 hectares. Son huile vierge extra Les Callis, au fruité « mûr ensoleillé », est très appréciée. Avec deux cuvées l'an dernier, une de 600 litres, l'autre de 280 litres, l'activité n'est évidemment pas rentable (lire page 12). Mais autour d'elle, tout un réseau s'est développé pour magnifier l'huile d'olive et pour accompagner de nombreux particuliers à produire une huile de qualité.

### « Même les enfants peuvent déguster »

Mais revenons à la dégustation. Sur la table, les « godets » défilent. Chaque huile a un fruité différent selon l'exposition des oliviers, le sol, la maturation du fruit lors de la récolte. On apprend à goûter l'amertume sur les côtés de la langue ou le piquant (parfois même très piquant) dans la gorge.

« *Il y a beaucoup moins de barrières de connaissance que pour le vin. C'est plus facile à apprécier. Ici, seul le goût compte.* »

C'est sans doute moins fun et moins agréable de déguster de l'huile que du vin. « *L'huile n'impressionne pas. On peut même la faire goûter aux enfants et aux femmes enceintes ! Aucune religion ne l'interdit. Une fois qu'on a compris le processus de fabrication et les critères pour la goûter et l'apprécier, c'est un jeu d'enfant. D'ailleurs, de plus en plus de particuliers se lancent dans l'aventure. Pour produire mais aussi pour apprendre à déguster en connaissance de cause.* »

De fait. Il suffit d'une dégustation pour regarder les huiles proposées dans les grandes surfaces avec un autre regard, plutôt critique.

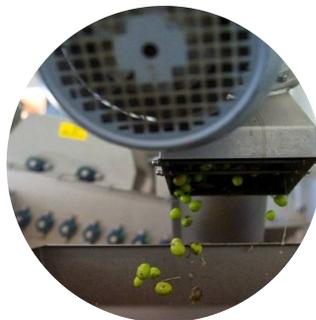




Une fois cueillies, les olives doivent être **amenées rapidement au moulin** (dans la journée si possible) pour être triturées en vue de l'extraction de l'huile. Elles sont pesées (il faut compter 4 à 8 kg pour un litre d'huile). Un lève-palox les fait basculer dans la trémie de réception et les tapis roulants.



Les olives vont alors être **effeuillées puis déramifiées**. La cueillette se faisant avec des pennes électriques, on emporte aussi quelques rameaux. Étape importante car la présence des feuilles libère trop d'amertume. Les olives sont ensuite lavées 3 fois pour enlever les petits résidus néfastes.



**Le broyeur** remplace les meules en pierres d'autrefois. Équipé de marteaux et couteaux, il tourne à 7 500 tours/min. Il va broyer la pulpe des olives et éclater les noyaux. La pâte homogène ainsi obtenue est poussée par une pompe pour entrer dans le « moulin propre ».



**Le malaxage** a une fonction essentielle de libérer l'huile contenue dans les cellules de la pulpe des olives. La pâte est mise en température (entre 22 et 25 degrés). Les noyaux concassés déchirent les parois des cellules pour optimiser les arômes et le rendement final de l'extraction.



# ÉTAPES POUR LIBÉRER LES ARÔMES



L'huile passe ensuite au **décanteur**, une centrifugeuse horizontale qui, du simple effet des différences de poids entre les matières, va séparer l'eau, les noyaux et la pâte d'un côté (qui sont plus lourds) et l'huile plus légère de l'autre. Cette machine à l'effet d'une grosse essoreuse à salade.



Suivant les variétés d'olives, l'huile peut encore être chargée de matières organiques qui formeront un dépôt et lui donneront un goût de mois. **L'huile passe dans une centrifugeuse verticale** pour supprimer les particules en suspension. Le processus est terminé. Mais on peut rajouter une étape de filtration.



Nous avons eu l'occasion de visiter le moulin Bastide du Laval à Cadenet (pages 12 et 13) où une autre étape est ajoutée. **Les filtres** permettent d'obtenir une huile parfaitement limpide, parfaite pour la conservation. Il suffit de regarder l'état des filtres après utilisation (ils sont brunâtres) pour se rendre compte de leur importance.



La dernière étape consiste à déguster l'huile et apporter d'éventuels ajustements si nécessaire. Si le moulinier n'est pas satisfait de son huile, il peut jouer sur plusieurs éléments afin d'en modifier le goût. Une huile doit être conservée à l'abri de l'air, de la lumière et de la chaleur. Après deux ans, sa saveur n'est plus garantie.