

« QUI AIME LE BON VIN AIME LA BONNE HUILE »

Les « vigneron » de l'olive

Les oliveraies françaises ont repris de la vigueur sous l'impulsion de nouveaux venus, des esthètes qui produisent une huile raffinée et haut de gamme, la seule qui puisse rivaliser avec la production de masse espagnole

Toute la nuit, son père a entendu mourir ses oliviers. La sève avait gelé et les arbres « craquaient comme des coups de fusil ». Le gel de 1956 est loin. Mais comme tous les oléiculteurs de France, Jean-Pierre Lombrage, le président du Syndicat interprofessionnel de l'Olive de la Vallée des Baux, n'a pas oublié. Son père a aussitôt replanté, mais, dégoûtés, nombre de ses confrères sont passés à autre chose. Et quand dans les années 1990, la vogue du régime crétois est venue tonifier la consommation d'huile d'olive, les Français commençaient tout juste à recevoir. Les Espagnols se sont installés dans les linéaires et ils y sont restés : 88% de la consommation est importée. Trop tard pour lutter sur le même créneau de masse ? « Aujourd'hui, le plus gros moulin espagnol fait en un jour ce que le plus gros moulin français fait en une année », note Christian Argenson, directeur de l'Association française interprofessionnelle de l'Olive (Afidol). Les huiles espagnoles sont-elles moins bonnes pour autant ? Pas du tout. Certaines sont excellentes, aussi bonnes même que les réputées italiennes. Mais elles bénéficient de process industriels, alors que l'oléiculture française, elle, reste très artisanale. Résultat : des coûts de production sans commune mesure – autour de 9 euros la bouteille contre 2 euros de l'autre côté des Pyrénées. « On ne joue pas dans la même cour », dit Jean-Pierre Lombrage... 80% des 29 000 oléiculteurs français le sont en amateurs. Les 20% restants n'ont d'autre choix que de viser l'« ingrédient haut de gamme », voire le produit de luxe. Comme ce couple débarqué début 2000, en Haute-Provence, avec la

prétention de faire à la manière des Grecs anciens. Chantal Ochs avait une société d'études, Patrick était professeur d'université. A Beaumont-de-Pertuis, leur Moulin des Terroirs tourne à la vitesse d'un âne et leur huile – 30 euros les 50 centilitres – est sans doute l'une des plus chères du marché. Comme eux, nombre de producteurs sont aujourd'hui des transfuges d'un autre métier.

« Ce sont souvent des gens qui font ça après une autre vie. Il y a un côté réparateur à l'olive », constate Jean-Benoît Hugues, du Moulin Castelas, aux Baux-de-Provence. Lui-même a vécu quinze ans aux Etats-Unis où il dirigeait une société d'électronique. « Parce qu'on cultive quelque chose d'éternel, cela repose du stress et de la vie d'entreprise qui impose d'être toujours en train de faire plus. » Rentré au pays il y a dix ans sans idées préconçues, Jean-Benoît Hugues s'est inspiré du travail de la vigne. Si l'huile se traite désormais avec le même soin que le vin c'est, aux dires de ses pairs, en grande partie grâce à lui et à Jean-Pierre Lombrage, bien sûr, qui s'est battu pour obtenir des AOC à la vallée des Baux.

Avec des assemblages subtils de différentes variétés d'olives... nos oléiculteurs en mal de notoriété se sont donc mis en tête de devenir des vigneron de l'olive. Les bouteilles ont pris l'allure des grands vins, les étiquettes aussi. Nom de château ou de domaine. Les plus offensifs courent les foires et les concours, rêvent d'être remarqués par le grand Marco Oreggia, qui est à l'huile d'olive ce que Parker est au vin, en moins normalisateur, paraît-il. Tous proposent des dégustations à la cave, histoire d'expliquer aux palais lambda, la différence de prix entre les huiles cou-



EN CHIFFRES

- Entre 1995 et 2004, 6 000 hectares d'oliviers ont été plantés en France.
- De 2 065 tonnes en 1980, la production est passée à 7 000 tonnes aujourd'hui (dont 1 200 en AOC) contre 1,3 million de tonnes en Espagne.
- L'Espagne et l'Italie produisent les deux tiers de la consommation mondiale.
- Les deux grandes zones de production en France sont la Provence-Côte d'Azur et le Languedoc-Roussillon.

rantes (autour de 5 euros) et leur jus de fruit (plutôt au-dessus de 15-20 euros). Il y a fruité vert et fruité mûr. Et une kyrielle d'arômes subtils dans les différents fruités noirs. Françoise Pouget pourrait en parler des heures : elle est « catador » (de l'espagnol *catar*, « goûter »), la première « œnologue » de l'huile en France. Elle conseille les nouveaux convertis dans le choix de leur assemblage. Parmi eux, quelques investisseurs français ou étrangers, comme le propriétaire du château de Taurenne (Var) dont elle a confectionné l'« or » vert.

Aujourd'hui, Jean-Benoît Hugues possède son propre moulin. Il triture pour d'autres en complément de ses olives qu'il récolte manuellement – AOC oblige – sur ses 45 hectares. Il exporte 20% de sa production, un bon taux pour cette filière. Il est l'une des figures incontournables de la vallée des Baux. Comme l'est, de l'autre côté du Rhône, à quelques kilomètres, Jean-René de Fleurieu. Chef d'entreprise un temps – il a largement contribué au développement à l'export de la société Agnès b. – mais profondément agriculteur à Montfrin (Gard) où il possède un divin château, ce « gentleman farmer » règne sur 120 000 oliviers et un moulin dernier cri, le Moulin des Ombres. C'est l'une des plus grosses exploitations françaises. Et sans doute celle qui exporte le plus (35% des volumes). « J'ai commencé à planter, il y a seize ans, avant le grand engouement. » Il est l'un des premiers à avoir cru à la mécanisation. La machine à vendanger qui lui sert pour ses vignes ramasse en une journée 60 tonnes d'olives quand la moyenne à la main se situe autour de 400 à 500 kilos. Pour les intégristes du ramassage manuel, c'est évidemment péché mortel. Mais



tant que ses huiles continueront d'accumuler des médailles aux concours les plus prestigieux, ceux-là devront tordre le nez en silence. « *Les gens qui arrivent d'ailleurs apportent l'innovation* », commente-t-il tant à propos de Jean-Benoît Hugues que de lui-même. Jean-René de Fleurieu a longtemps « fait » des pêcheurs et des abricotiers. « *C'est un secteur qui, tous les quinze ans, vous amène à vous remettre en question.* »

Anne Poniatowski n'a pas non plus été agricultrice toute sa vie. En 1993, cette ancienne journaliste [*à « Challenges », NDLR*] a repris, avec sa sœur Caroline Missoffe, la très élégante propriété familiale au pied des Alpilles. Immortalisé par Van Gogh, le Mas de la Dame produit tout à la fois vin et huile d'olive. C'est un classique dans le coin où la plupart des grands domaines sont « bi ». Longtemps cependant, l'olivier y fut la dernière roue du carrosse. Et les propriétaires comme Anne Poniatowski se sont attelés à lui redonner du lustre.

L'olivier est chargé de mille et un symboles... lumière, paix, etc. C'est l'antienne : avant de parler business, on commence toujours à lui tresser des lauriers. « *Si mon père a acheté le château d'Estoublon (Fontvieille), c'est d'abord parce qu'il aime la terre.* » A charge pour Valérie Schneider-Reboul, la fille du propriétaire suisse des montres Breitling, de faire fructifier cet amour. Vins et huile d'olive. Le Château d'Estoublon – son parc, sa chapelle, ses boutiques – est géré comme une entreprise de luxe. Sou-

tenue par une grosse campagne de pub, la bouteille Art déco carrée, façon parfum Chanel, a fait un tabac. On a pas mal jaser dans le coin. Le milieu de l'olive est assez traditionnel. Et les producteurs locaux sont partagés. Entre ceux qui espèrent s'engouffrer derrière cet étendard porté haut et fort. Et les autres plus inquiets de voir leur chère vallée des Baux risquer de perdre son âme dans le marketing imaginaire des oléicultures issues « du monde de l'argent ». Vu les prix auxquels se négocie la terre dans la région, ceux-ci sont évidemment de plus en plus nombreux, à l'image de Christian Latouche, patron de Fiducial (un gros cabinet d'expertise-comptable). Celui-ci vient de lancer un concours d'architecture pour le moulin qu'il compte créer dans son nouveau domaine – la Vallongue –, adossé aux Alpilles, histoire de pouvoir lui aussi « *mettre en bouteille au château.* »

« *Qui aime le bon vin aime la bonne huile* », en effet. La boutade est en train de virer au dicton. Michel Veyrier est un spécialiste de l'investissement viticole (Vinea Transaction). En quelques années, il a vu ses clients prendre le virage dans les olivettes. « *Avant ils étaient gênés par le côté irrégulier des productions. Maintenant le goutte-à-goutte permet de réguler les récoltes et le concept AOC leur est familier. C'est la même notion de terroir. Et une logique très complémentaire en terme d'exploitation.* » Si l'on en croit Pascal Fraychet, gérant du Château Romanin, c'est d'abord par l'huile d'olive que le nouveau maître des lieux a connu la vallée des Baux. La preuve ? A peine avait-il

Jean-Benoît Hugues

s'est installé aux Baux-de-Provence, il y a dix ans, après quinze ans dans l'électronique aux Etats-Unis

La vigne et l'olivier : « Une logique très complémentaire en terme d'exploitation. »

investi le domaine que Jean-Louis Charmolue (ex-proprétaire de Château Montrose, à Saint-Estèphe) y a planté quelques pieds supplémentaires : 4 hectares pour le moment, et 600 bouteilles cette année, c'est court. Mais sait-on jamais. Sur le domaine viticole qu'il a acquis dans le Minervois, Jean-Michel Cazes, également propriétaire à Pauillac du Château Lynch Bages, a récupéré 25 hectares d'oliviers. Aussitôt bichonnés et commercialisés comme un grand cru.

Avec ses 350 000 bouteilles de vin, la magnifique Commanderie de Peyrassol (Var) n'a pas besoin de préciser où se situe son activité principale. Pourtant son propriétaire, Philippe Austruy, patron de Medidep (résidences médicalées), aura bientôt un moulin. « *Dès que nos 3 000 oliviers seront tous en production* », annonce son gérant Alban Cacaret. Du Languedoc-Roussillon aux Bouches-du-Rhône, combien de grands patrons investiront-ils ainsi les vergers ? Y verra-t-on un jour les grandes figures du CAC 40 se piquer de produire le château-pétrus ou le haut-brion de l'olive ? On n'en est pas encore là. « *Il y a moins d'ego dans l'olivier* », dit Alain Taravella. En achetant, il y a six ans, son domaine, près de Fontvieille, le patron de Cogedim a hérité de 2 500 pieds d'oliviers. « *J'ai pensé qu'ils me paieraient les frais de la propriété.* » Ce n'est toujours pas le cas. Qu'importe ! Son activité est ailleurs. « *C'est juste extrêmement agréable de produire de l'huile.* »

Comme lui, nombre d'estivants se sont transformés en *hobby farmers*. Pour le plaisir d'avoir leurs bouteilles, voire de les offrir aux copains, ils portent chaque année leur récolte à presser dans l'un ou l'autre des 250 moulins (contre 100, il y a dix ans). Sur les étagères du célèbre moulin de maître Cornille à Mauseane, des rouleaux d'étiquettes destinées à identifier les bouteilles de Jean Reno ou de Charles Aznavour. C'est l'une des plus anciennes coopératives oléicoles spécialisées dans ce fruité noir dont raffolent les Anglo-Saxons et les Japonais, et le chanteur y a, insigne honneur, sa cuvée spéciale. So chic. Et tellement tendance.

NICOLE PÉNICAUT