

GASTRONOMIE. 5,5 % de la consommation nationale d'huile d'olive sont produits dans le sud de la France. Un condiment haut de gamme qui séduit de plus en plus en dehors des frontières.

« Il ne faut pas une huile d'olive à la maison, mais deux ! Celle du quotidien et celle de l'exceptionnel, qui permettra à la ménagère d'épater ses amis en illuminant un plat. Mais une huile, ça se goûte, il faut trouver celle qu'on aime. » Directeur de l'Association française interprofessionnelle de l'olive (Afidol), Christian Argenson défend les nombreux producteurs du sud de la France, qui ne pèsent pourtant que 5,5 % de la consommation nationale d'huile d'olive. Face aux mastodontes espagnols, italiens, grecs ou tunisiens, les petits oléiculteurs français ont choisi le haut de gamme, jouant sur l'image du terroir provençal et de l'AOC, en s'inspirant sans s'en cacher des méthodes qui ont fait la réputation mondiale des vins français. Il faut en effet justifier des prix qui ont doublé en quelques années et affichent de 16 € à 25 € le litre.

A la conquête du marché mondial

« On est sur un produit de luxe. Il faut pouvoir exporter, se confronter à la concurrence », confirme Jean-Benoît Hugues, ancien ingénieur qui exploite 45 ha d'oliviers dans les Alpilles sous la marque Moulin Castelas et qui

vient de décrocher deux médailles d'or au concours des meilleures huiles de Paca, qui réunissait 82 moulins. Passé à l'agriculture biologique depuis six ans comme 15 % de ses confrères, il prospecte la clientèle russe et vend sa production à travers des réseaux d'épicerie fine ainsi que sur son site Internet, qui représente désormais 10 % de son chiffre d'affaires. Tout en conservant la traditionnelle vente au domaine qui fait la joie des touristes estivaux, les oléiculteurs français visent désormais de nouvelles cibles. La clientèle de ces huiles pressées à froid au moulin ne se concentre plus seulement dans le sud de la France, mais a gagné les épiceries fines parisiennes et des grandes villes du nord de la Loire. Les chefs étoilés sont également sollicités pour la promotion de la production locale, notamment à l'étranger. L'Afidol travaille sur un label huiles de France qui compléterait les huit AOC actuelles.

La faculté de pharmacie de Montpellier a créé l'an dernier le tout premier diplôme français d'oléologie, l'équivalent de l'œnologie pour le vin. Alors que l'huile ordinaire se vend en grandes surfaces entre 3 € et 7 € le litre, la filière française songe à créer une gamme intermédiaire qui coûterait entre 12 € et 15 €.

MARC LERAS



BAUX DE PROVENCE (BOUCHES-DU-RHÔNE), LE 9 AVRIL. Jean-Benoît Hugues vient de décrocher deux médailles d'or au concours des meilleures huiles de Paca. (LP/MARIE-LAURE THOMAS.)



« Une palette d'arômes très large »

OLIVIER NASLES ● œnologue et oléiculteur

Œnologue de formation et président de l'Afidol, Olivier Nasles assure la relève de quatre générations de vignerons et oléiculteurs sur le domaine de Camaissette, 25 ha d'AOC au nord-ouest d'Aix-en-Provence. **L'huile d'olive, cela se déguste-t-il comme le vin ?** OLIVIER NASLES. Ça se goûte, et les clients ne s'en privent pas dans les ventes directes. Mais il ne faut pas oublier que l'on ne va pas en boire un verre mais l'utiliser en cuisine. Une huile ardente et amère en bouche, qui pourrait agresser le palais à la

dégustation, sublimerait en revanche une purée de pommes de terre. **Qu'est-ce qui fait une bonne huile ?** L'huile d'olive n'est pas un simple corps gras mais un condiment qui aromatisera vos plats. On regarde la palette des saveurs : pas de sucre, de l'amer, un peu de salé tirant sur le poivré, parfois de l'acide... Mais là, c'est un défaut. On appréciera la palette aromatique très large, du végétal type herbe fraîche, avec des huiles niçoises qui sentent parfois le gazon frais coupé, ou se rapprochant des herbes sèches, du champignon, donnant des huiles que l'on

appelle fruitées noires. On trouve aussi des notes florales ou fruitées, un peu d'épices... Evidemment, tout l'intérêt est dans la complexité, les retours en bouche surprenants, et non dans l'identification rapide d'un goût simple. **La dégustation de l'huile respecte-t-elle un rituel comparable à celui de l'œnologie ?** Oui. On sent, regarde, met en bouche, recrache... En revanche, le verre de dégustation est bleu, respectant des normes internationales. Car dans l'huile, la couleur n'impacte pas le goût.

PROPOS RECUEILLIS PAR M.L.