

l'amande bien présents, notes aussi de banane. Très subtil.
Route des Baux
13990 Fontvieille
04 90 54 65 57
18 € le litre

L'Olivette
Fruité vert marqué par l'herbe fraîche et l'artichaut. Léger goût de banane. Beaucoup de finesse.
Marion Schwarz
Route de Mourières
13810 Eygalières
04 90 95 99 83
15 € les 50 cl

Castelas
Fruité vert puissant, très herbacée et poivrée. Note d'artichaut cru. Très parfumée. Idéal pour ceux qui aiment les fruités verts très aromatiques.
Mas de l'Olivier
13520 Les Baux-de-Provence
04 90 54 50 86
15,50 € les 50 cl

Domaine de Valdition
Puissante, avec beaucoup de goûts très végétaux, comme l'artichaut cru, la

banane verte et l'herbe fraîche. Légère amertume, bonne ardeur. Consistance très onctueuse.
Route d'Eygalières
13660 Orgon
04 90 73 08 12
16 € les 50 cl

La Fabresse
Fruité vert très marqué. Notes herbacées intenses et poivrées, arômes d'artichaut cru et d'amande. Ardente en finale. Puissante.
Jean-Philippe Montagard
Rue de la République

13810 Eygalières
06 03 61 49 37
17,90 € les 75 cl

Et aussi...
Moulin de Bédarides
Pas très typée, fruité vert. Arômes plutôt légers, sans beaucoup d'ardeur.
Henri Bellon & Fils
Route de Tarascon
13990 Fontvieille
04 90 54 70 04
19,50 € le litre

Mas de Fléchon
Légèrement amère, notes végétales peu présentes, goût

d'amande en finale.
Alain Bicheron
13520 Maussane-les-Alpilles. 04 90 54 32 88
14 € les 50 cl

Fruité noir
NOS PRÉFÉRÉES
Moulin Jean-Marie Cornille
Fruité noir léger, sans excès, très fin. Goût d'olive mûre. Beaucoup de subtilité.
13520 Maussane-les-Alpilles. 04 90 54 32 37
20,90 € le litre

Castelas
Fruité noir assez

marqué, chaleureux, rond, avec une finale très élégante.
Mas de l'Olivier
13520 Les Baux-de-Provence
04 90 54 50 86
15,50 € les 50 cl

Et aussi...
Moulin coopératif de Mourières
Goût d'olive noire présent, sans être trop marqué. De la douceur.
Quartier du Mas-Neuf
13890 Mourières
04 90 47 53 86
18 € env. le litre

AOC huile d'olive d'Aix-en-Provence

L'huile des Provençaux

La zone de l'AOC Aix-en-Provence compte soixante-treize communes, à cheval sur les Bouches-du-Rhône et le Var. Les oliviers sont implantés principalement dans les vallées de l'Arc et de la Touloubre, et sur les coteaux de la Trévaresse. L'huile d'olive d'Aix comporte trois variétés : l'aglandau, la salonenque et la cayenne, uniquement présente dans cette région. Les producteurs de cette appellation sont réputés pour leur côté très pro. Ils savent concocter une huile typiquement provençale, en jouant sur l'équilibre de leurs trois variétés. L'aglandau leur permet d'obtenir des arômes intenses, qu'ils tempèrent avec la raisonnable salonenque. La grande majorité

Annie Bernard

« Mon mari était paysagiste et moi je travaillais dans l'hôtellerie. On a planté nos oliviers en 1981, et on est producteurs depuis une douzaine d'années. On se disait que l'huile d'olive pour nous serait un bon complément de retraite... Eh bien, je peux vous dire que, pour l'instant, c'est surtout un complément de soucis ! Il faut se battre tous les jours pour que ce soit rentable. Notre huile d'olive se vend surtout dans la région, mais on n'est pas les seuls... Alors j'ai décidé d'aller voir ailleurs ! Je fais le tour de France avec mon huile en participant à quinze Salons différents dans l'année. Je vais partout, et ça marche bien. Les Français adorent l'huile d'olive, et je sens qu'ils ont un faible pour le fruité noir. Dernièrement, j'ai installé mon stand dans une grande foire gastronomique à



Cambremer, en Normandie. Les Normands sont vraiment gourmands et, en plus, ils sont curieux, ils veulent tout goûter... J'ai fait un tabac ! Avouez, quand même, il faut le faire : vendre de l'huile d'olive au pays de la crème et du beurre ! » E. C.-V.

Sélection
Huiles d'olive
2010/2011
Aix-en-Provence

Fruité vert
Nos préférées
Mas Sénéguier
Fruité vert très aromatique, très rond, aux arômes de plant de tomate bien présents. Egalement herbe fraîche et artichaut.
Famille Badré, Père & Filles. Val de Sibourg
13680 Lançon-de-Provence.
06 12 30 03 48
14,50 € les 75 cl

Château Virant
Fruité vert complexe, plein de vivacité, à la fois très parfumé et très élégant. Notes herbacées, artichaut cru. Ardeur présente, légère amertume.
Christine Cheylan
13680 Lançon-de-Provence
04 90 42 44 47
17,50 € le litre

Moulin à huile Barle & Fils
Harmonieuse, parfumée et très agréable. Saveur d'amande persistante en finale.
80, avenue du Père-Sylvain-Giraud
13510 Eyguilles

04 42 92 55 14
15,70 € le litre

Domaine La Michelle
Arômes d'amande et de plant de tomate. Beaucoup de fraîcheur, ardeur en finale.
Rond-point de l'Eolienne
13390 Aurial
04 42 04 74 09
13,50 € les 75 cl

Château Calissanne
Fruité vert équilibré. Artichaut cru, amande en finale. Fin et vif.
Départementale 10
13680 Lançon-de-Provence. 04 90 42 63 03
16,80 € les 75 cl

Et aussi...
Le Grand Vallon
Fruité vert très présent, très ardent. Légère amertume, goût d'artichaut cru.
Yves Maurin
13360 Lascours
06 27 14 65 24
12 € les 75 cl

Moulin à huile de Veloux
Notes peu herbacées, goût plutôt d'olive mûre. Longue en bouche.
Chemin du Moulin-Neuf. 13880 Veloux
04 42 46 31 07
15,60 € le litre

Moulin à huile Donnier
Fruité vert peu

marqué, avec des arômes d'olives plutôt mûres. Consistance onctueuse.
Domaine des Plans
Avenue Jean-Pallet
13880 Veloux
04 42 31 32 15
16 € le litre

Fruité noir
Nos préférées
Oliveraie du Mas Merici
(voir portrait p. 160)
Fruité noir très savoureux. Beaucoup de rondeur, saveurs d'olive mûre, de fruits secs, de noisette. Bien parfumée, émouvante, très bien faite.
Annie et Yves Bernard

13130 Berre
04 42 74 07 07
14 € les 75 cl

Moulin à huile Margier
De la douceur, saveurs équilibrées. Olive mûre bien présente.
Rond-point de l'Eolienne
13390 Aurial
04 42 04 74 09
13 € les 75 cl

Et aussi...
Moulin de Coudoux
Fruité noir particulièrement intense, particulier, avec des arômes de champignon.
Chemin de la Croix
13111 Coudoux
04 42 52 05 04
18 € les 75 cl



SPÉCIAL HUILE D'OLIVE

Les grands crus de l'huile d'olive

Guide. La France produit désormais des huiles de très haute qualité. Les huit AOC au banc d'essai. Prix, conseils, adresses.

DOSSIER RÉALISÉ PAR ÉLISE CASTA-VERCHÈRE

L'huile d'olive... C'est à la fois une matière grasse, un pur jus de fruit et un grand cru. Comme pour la vigne, la France possède un terroir idéal pour la culture de l'olivier. Il y a aujourd'hui huit appellations d'origine contrôlée françaises: Nyons, Vallée des Baux-de-Provence, Aix-en-Provence, Haute-Provence, Nice, Corse, Nîmes et Provence. Chaque AOC présente des huiles d'olive avec des saveurs, des textures et des caractéristiques très différentes. « Notre filière oléicole a fait beaucoup d'efforts de qualité en très peu de temps. Nous sommes aujourd'hui un grand pays d'huile d'olive, qui n'a rien à envier à l'Italie. Mais nous souffrons d'un sérieux problème de notoriété, explique Olivier Nasles, président de l'Afidol (Association française interprofessionnelle de l'olive). La diversité des goûts de l'huile d'olive française n'est pas assez connue du grand public. Ses prix élevés n'y sont pas pour rien. La main-d'œuvre en

France est tellement chère qu'il est très difficile de produire une huile à moins de 15 euros le litre. En attendant, nous avons des trésors, mais ça, peu de monde le sait. » Il serait bien dommage de passer à côté de ce patrimoine gastronomique. La France est le seul pays au monde à produire des huiles d'olive classées selon trois fruités: le fruité vert, le fruité mûr et le fruité noir. Chacun correspond à une période de récolte des olives, une méthode de fabrication et une typicité gustative. Le fruité vert présente des arômes très végétaux, comme l'herbe fraîchement coupée ou l'artichaut cru. Il a souvent beaucoup de force, de parfum, d'amertume et d'ardence (sensation de picotement dans la gorge).

Mémoire. Les olives destinées à produire du fruité vert sont ramassées au tout début de leur maturité. Le fruité mûr, en revanche, présente des arômes plus floraux, plus subtils. On sent souvent l'amande et la pomme. Les huiles sont peu ardentes et rarement amères. Quant au fruité noir (appelé aussi « olives mûrues »), c'est en quelque sorte une mémoire. Il correspond à l'huile de nos grands-parents, quand les moulins n'étaient pas assez performants pour presser rapidement en une seule fois toutes les olives. Les oléiculteurs attendaient une quantité suffisante d'olives pour travailler. Du coup, les olives étaient souvent trop mûres, et cela donnait parfois

des huiles avec un goût rance, pas franchement gastronomique... Aujourd'hui, la fabrication du fruité noir a changé. Les oléiculteurs ne laissent pas traîner les olives et veillent à ce qu'elles ne pourrissent pas. Cela donne des huiles au goût d'olive noire bien mûre, de vanille et de cacao. Elles sont douces, rondes, sans ardeur ni amertume. On en trouve encore peu, car les producteurs n'en fabriquent pas tous. Mais le fruité noir plaît aux Français, car ils retrouvent le goût d'antan qu'on leur a volé: une huile d'olive qui sent justement fort l'olive, parfois rustique, mais si gourmande, si régressive. Les producteurs de fruité noir ont dû se battre pour préserver leur tradition face à la mode du fruité vert, qui a envahi le marché mondial.

Aujourd'hui, tous les pays ne fabriquent essentiellement que du fruité vert. Cela peut être pour des raisons culturelles (l'Italie a toujours produit du fruité vert, excepté en Ligurie), mais surtout pour des raisons économiques: c'est facile à produire (pas besoin de surveiller la maturité des olives), ça se conserve mieux (aucun problème de pourrissement) et ça s'exporte mieux. En attendant, la France est bien seule. Seule face au monde entier. Fabriquer des huiles haute couture n'est pas rentable... Notre pays produit moins de 1 % de la production mondiale, alors que les trois mastodontes espagnol, italien et grec, souvent très éloignés de l'ar-

CAMILLE NOIRENC/HEMIS.FR

Lexique

AOC/AOP

Appellation d'origine contrôlée. Elle garantit l'origine de l'huile d'olive. C'est un gage de traçabilité. En 2012, AOC deviendra AOP (Appellation d'origine protégée) pour s'harmoniser avec l'Europe.

Huile d'olive de France

Il s'agit d'huiles non AOC, mais qui sont françaises : zone hors appellation, variétés d'olive non conformes, etc. Cela ne remet pas en cause la qualité de l'huile d'olive.

« Première pression à froid »

Cela signifie... rien du tout ! Car aujourd'hui les huiles sont extraites en une seule et simple pression à froid, sans être chauffées. Jadis, il existait une seconde pression, moins délicate. Mais c'était il y a bien longtemps...

« Vierge extra »

Ce sont les huiles dont le taux d'acidité est très bas, avec des critères physico-chimiques et des qualités organoleptiques optimales. La plupart des huiles en France sont « vierge extra », excepté certaines, comme les huiles fruité noir, qui ne sont que « vierge » car le taux d'acidité est légèrement supérieur. Mais, à moins d'être un dégustateur professionnel, cela est totalement indécelable au palais ■

Les trois fruités

Fruité vert : végétal, vif, ardent, avec souvent de l'amertume. Arômes d'herbe fraîchement coupée et d'artichaut cru.

Fruité mûr : frais, subtil et peu ardent. Arômes d'olive mûre, de pomme verte, d'amande et de fleur.

Fruité noir : prononcé, gourmand et sans ardeur. Arômes d'olive très mûre, de vanille et de cacao.

tisanat, en totalisent 70 % et inondent la planète. Une toute petite goutte d'huile, que défend avec force Olivier Baussan. Il avait tout d'abord fondé les magasins Oliviers & Co, spécialistes des huiles d'olive étrangères. Il a quitté cette société depuis et a changé sa vision de l'huile d'olive. Il a créé en 2008 un nouveau concept de boutiques, Première Pression Provence, qui propose uniquement des huiles d'olive de producteurs français, avec les trois fruités différents. Il raconte : « Je me suis beaucoup baladé, j'ai goûté des huiles d'olive dans le monde entier, et je suis revenu à l'essentiel : la tradition, l'histoire, les racines. La France, c'est le seul pays où j'ai vu des oléiculteurs parler à leurs oliviers... » ■

AOC Huile d'olive de Nyons

La grande dame de Nyons

L'huile de l'olive de Nyons a été la première à obtenir une appellation d'origine contrôlée en 1994. C'est aussi l'appellation oléicole la plus septentrionale de France. Au nord de celle-ci, il fait trop froid et trop humide, il n'y a plus d'oliviers. L'aire de l'AOC comprend trente-cinq communes dans la Drôme et dix-huit dans le Vaucluse, dont les principales sont Nyons, Mirabel-aux-Baronnies, Buis-les-Baronnies, La Roche-sur-le-Buis, Venterol, Pignon et Sahune. L'huile d'olive est produite à partir d'une seule variété, la tanche, qui est aussi une très bonne olive de table. C'est la seule variété qui s'est adaptée aux conditions climatiques de la région, parfois rudes : très froid en hiver, très chaud

en été. L'huile d'olive de Nyons a la particularité d'être très douce, avec une consistance moelleuse et onctueuse qui emplit la bouche et tapisse le palais. Sa douceur la rend accessible à tous, c'est en quelque sorte une huile initiatique. Elle sent vraiment l'olive noire, la pomme verte granny smith ou la golden cuite, parfois la noisette un peu sucrée, avec des notes aussi beurrées. C'est une huile enveloppante, rassurante, fidèle, sans chichis, ni exubérance. Sa délicatesse se marie bien avec du poisson vapeur, des légumes crus ou cuits, ainsi qu'avec des desserts aux fruits, comme une soupe de fraises ou une salade d'agrumes. Elle est aussi très bonne sur un sorbet à la poire ou des bananes flambées ■ É.C.V.

Sélection Huiles d'olive 2010/2011 Nyons

Moulin

Dozol-Autrand

Beaucoup de finesse et de saveur, notes fraîches et un peu végétales. Goût de pomme verte.
Le Pont-Roman
26110 Nyons

04 75 26 02 52

15,50 € le litre

Nyonsolive

A la fois douce et vive avec des arômes légers de banane verte. Un peu d'ardeur. Bien équilibrée.

Vignolis. Place Olivier-de-Serres. 26110 Nyons

04 75 26 95 00

15,90 € le litre

Et aussi...

Huilerie Richard

Douce, goût d'olive noire, sans ardeur. Moelleuse.

ZA Grand-Pré

26800 Montmoison

04 75 25 02 64

18,30 € le litre

Moulin à huile

de Tante Hortense

Particulièrement douce, avec des notes de golden cuite, un peu tarte aux pommes.

Pierre et Roselyne Bérard

26790 Tulette

04 75 98 33 20

14,50 € le litre

Domaine

des Arches

Épaisse et très douce, peu végétale, arôme de pomme.

Alain et Daniel Ravoux

26110 Mirabel-aux-Baronnies

Une recette, une seule



Quel est LE plat qui révèle le mieux les arômes de l'huile d'olive ? Ce sont tout simplement des pommes de terre cuites à l'eau ou la vapeur, et légèrement salées. Rien de plus. Il suffit d'en servir quelques-unes encore chaudes (mais pas brûlantes) dans une assiette, puis de les napper d'huile d'olive. La chaleur, la texture et la douceur de la pomme de terre vont tout dire, tout dévoiler : la typicité de l'huile d'olive, son parfum, son goût, sa consistance, son ardeur, sa longueur en bouche... Impossible de tricher, c'est sans appel, la patate chaude met l'huile d'olive à nu ! ■

04 75 27 11 00

13 € env les 75 cl

Moulin Chauvet

Huile bien marquée par le goût de l'olive noire, qui persiste en finale.

Famille Jacquet

26170 Mollans-sur-Ouvèze.

06 08 90 61 15

18 € le litre

Moulin

de Haute-Provence

Beaucoup de douceur avec des arômes de pomme golden.

4, place de la Gare

26170 Buis-les-Baronnies

04 75 28 04 45

15 € le litre

Moulin à huile

de Chamell

Moelleuse, épaisse, avec des arômes de fruits secs, sans ardeur.

René Bayle

Route de Vinsobres

26110 Mirabel-aux-Baronnies

04 75 27 17 22

15 € le litre ■■■



Régine Brès

« Moi, j'en mets partout, même dans les gâteaux. Et parfois, j'en bois un petit verre, comme ça, comme un jus de fruit ! Ma famille est productrice d'huile d'olive à Nyons depuis 1829. Je suis la sixième génération, et comme mon fils aîné vient de me rejoindre, cela fait sept ! Ici, le goût de l'huile est intimement lié à celui de nos olives noires, les fameuses tanches. En réalité, on attend qu'elles soient mûres pour fabriquer en priorité des olives de table, et l'on

en garde seulement une partie pour faire de l'huile. C'est pour cette raison que l'on ne peut pas ramasser tôt et faire un fruité vert. Ainsi, l'huile d'olive ici sera toujours un fruité mûr avec beaucoup de douceur. A Nyons, nous sommes à l'image de notre huile : dans la discrétion et la sobriété. Nous ne sommes pas des pros de la communication, nous n'aimons pas nous mettre en valeur. C'est notre culture. Notre huile, elle non plus, n'aime pas en rajouter : elle accompagne le goût d'un plat. Elle va l'aider à révéler ses arômes, sans jamais les déformer ni les masquer. Elle n'oserait jamais... » ■ E. C.-V.

AOC Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence

Les seigneurs des Baux

L'AOC Vallée des Baux-de-Provence couvre une grande partie des Bouches-du-Rhône. L'appellation bénéficie d'un microclimat, avec du vent en permanence qui chasse le brouillard, grand ennemi de l'olivier. C'est l'appellation la plus connue du grand public, notamment parce que les producteurs sont très bien organisés et savent particulièrement bien communiquer. Très tôt, ils ont travaillé le packaging de leur bouteille, jusqu'à créer parfois de véritables flacons de parfum. L'huile d'olive des Baux comprend quatre variétés : l'aglandau (appelée aussi béruguette dans la région), la salonenque, la verdale, et surtout la grosane, uniquement présente dans cette appellation. Le fruité vert des Baux est très parfumé, très élégant, légèrement poivré, moyennement ardent, avec des arômes dominants d'artichaut cru, d'herbe fraîche et d'amande. Le fruité noir est équilibré, bien marqué par l'olive mûre. En général, la Vallée des Baux-de-Provence produit une qualité haut de gamme. Son huile est parfumée, fiable, sûre d'elle, et surtout très classe. Elle permet d'embellir toutes sortes de plats : de la simple salade de tomates aux côtes d'agneau en passant par les pâtes, le risotto, les fromages de chèvre frais et les poissons grillés ■ E. C.-V.

Laurent Bêlorgey

« C'est mon grand-père puis mon père qui ont entretenu ce domaine familial. Ils ont toujours produit de l'huile d'olive et aussi du foin de Crau AOC, très réputé pour le bétail. Moi, j'ai pris un tout autre chemin : j'ai manié les chiffres et j'ai commencé ma carrière dans la finance au Luxembourg. Tout roulait, jusqu'à ce que mon père décède en 2002. Que faire du domaine ? Que faire des oliviers ? Pendant un an, j'ai géré comme je pouvais mon boulot et le domaine. Le train de nuit Luxembourg-Avignon, je le connais par cœur... Et puis, un jour, j'ai eu un déclic, c'était en mai 2003. J'étais venu au domaine pour de la paperasse, et je me suis retrouvé tout seul, dans les oliviers. J'ai repensé à mon grand-père, à mon père, à mon enfance, à mon histoire... et j'ai tout plaqué. Le Luxem-



bourg, la finance, le train de nuit... Je me suis installé ici, et je suis bien. Je fais mon huile d'olive, je suis avec ma femme et ma petite fille qui vient de naître. Les racines, c'est plus fort que tout... » ■ E. C.-V.

Sélection
Huiles d'olive
2010/2011
Vallée des Baux-
de-Provence

Fruité vert

NOS PRÉFÉRÉS
La Lieutenante (voir portrait)
Fruité vert très parfumé, avec beaucoup de complexité. Notes à la fois d'herbe, de pomme verte et de banane, goût d'amande en finale. Fraîche et ardente.
Laurent Bêlorgey

Mas de la Lieutenante
Route du Vallon
13310 Saint-Martin-de-Crau
04 90 47 12 46
16,90 € les 75 cl
Mas des Barres
Beaucoup de finesse et de classe. Notes herbacées bien équilibrées, sans agressivité, gracieuses et fraîches.
Quenin Père & Fils
13520 Maussane-les-Alpilles. 04 90 54 44 32
18,50 € le litre
Moulin La Cravenco
Fruité vert particulièrement parfumé et élégant. Ardence moyenne, bonne lon-

gueur en finale. Très équilibré.
Route d'Eyguières
13280 Raphèle-lès-Arles
04 90 96 50 82
14,30 € les 75 cl
Moulin Saint-Michel
Fine, élégante et très plaisante. Saveurs herbacées très agréables. Beaucoup d'harmonie.
Christian et Laurent Rossi
Cours Paul-Revoil
13890 Mouries
04 90 47 50 40
17 € les 75 cl
Château d'Estoublon
Fruité vert très élégant. Beaucoup de

parfum et de complexité, finale longue. Très fine en bouche.
Mogador
Route de Maussane
13990 Fontvieille
04 90 54 64 00
23 € les 75 cl
Mas de la Dame
Fruité vert léger, avec des arômes de pomme et d'amande. Onctueuse et fine. Beaucoup d'élégance.
13520 Les Baux-de-Provence
04 90 54 32 24
20,50 € les 75 cl
Moulin de la Coquille
Fruité vert délicat, avec des arômes ■■■

l'amande bien présents, notes aussi de banane. Très subtil.

Route des Baux
13990 Fontvieille
04 90 54 65 57
18 € le litre

L'Olivette

Fruité vert marqué par l'herbe fraîche et l'artichaut. Léger goût de banane. Beaucoup de finesse.

Marion Schwarz
Route de Mouriers
13810 Eygalières
04 90 95 99 83
15 € les 50 cl

Castelas

Fruité vert puissant, très herbacée et poivrée. Note d'artichaut cru. Très parfumée. Idéal pour ceux qui aiment les fruités verts très aromatiques.

Mas de l'Olivier
13520 Les Baux-de-Provence
04 90 54 50 86
15,50 € les 50 cl

Domaine de Valdition

Puissante, avec beaucoup de goûts très végétaux, comme l'artichaut cru, la

banane verte et l'herbe fraîche. Légère amertume, bonne ardeur. Consistance très onctueuse.

Route d'Eygalières
13660 Orgon
04 90 73 08 12
16 € les 50 cl

La Fabresse

Fruité vert très marqué. Notes herbacées intenses et poivrées, arômes d'artichaut cru et d'amande. Ardente en finale. Puissante.

Jean-Philippe Montagard
Rue de la République

13810 Eygalières
06 03 61 49 37
17,90 € les 75 cl

Et aussi...

Moulin de Bédarides

Pas très typée, fruité vert. Arômes plutôt légers, sans beaucoup d'ardeur.

Henri Bellon & Fils
Route de Tarascon
13990 Fontvieille
04 90 54 70 04

19,50 € le litre

Mas de Fléchon

Légèrement amère, notes végétales peu présentes, goût

d'amande en finale.
Alain Bicheron
13520 Maussane-les-Alpilles. 04 90 54 32 88
14 € les 50 cl

Fruité noir

NOS PRÉFÉRÉES

Moulin

Jean-Marie Cornille

Fruité noir léger, sans excès, très fin. Goût d'olive mûre. Beaucoup de subtilité.

13520 Maussane-les-Alpilles. 04 90 54 32 37
20,90 € le litre

Castelas

Fruité noir assez

marqué, chaleureux, rond, avec une finale très élégante.

Mas de l'Olivier
13520 Les Baux-de-Provence
04 90 54 50 86
15,50 € les 50 cl

Et aussi...

Moulin coopératif de Mouriers

Goût d'olive noire présent, sans être trop marqué. De la douceur.

Quartier du Mas-Neuf
13890 Mouriers
04 90 47 53 86
18 € env. le litre

AOC huile d'olive d'Aix-en-Provence

L'huile des Provençaux

La zone de l'AOC Aix-en-Provence compte soixante-treize communes, à cheval sur les Bouches-du-Rhône et le Var. Les oliviers sont implantés principalement dans les vallées de l'Arc et de la Touloubre, et sur les coteaux de la Trévaresse. L'huile d'olive d'Aix comporte trois variétés : l'aglandau, la salonenque et la cayenne, uniquement présente dans cette région. Les producteurs de cette appellation sont réputés pour leur côté très pro. Ils savent concocter une huile typiquement provençale, en jouant sur l'équilibre de leurs trois variétés. L'aglandau leur permet d'obtenir des arômes intenses, qu'ils tempèrent avec la raisonnable salonenque. La grande majorité

Annie Bernard

« Mon mari était paysagiste et moi je travaillais dans l'hôtellerie. On a planté nos oliviers en 1981, et on est producteurs depuis une douzaine d'années. On se disait que l'huile d'olive pour nous serait un bon complément de retraite... Eh bien, je peux vous dire que, pour l'instant, c'est surtout un complément de soucis ! Il faut se battre tous les jours pour que ce soit rentable. Notre huile d'olive se vend surtout dans la région, mais on n'est pas les seuls... Alors j'ai décidé d'aller voir ailleurs ! Je fais le tour de France avec mon huile en participant à quinze Salons différents dans l'année. Je vais partout, et ça marche bien. Les Français adorent l'huile d'olive, et je sens qu'ils ont un faible pour le fruité noir. Dernièrement, j'ai installé mon stand dans une grande foire gastronomique à



Cambremer, en Normandie. Les Normands sont vraiment gourmands et, en plus, ils sont curieux, ils veulent tout goûter... J'ai fait un tabac ! Avouez, quand même, il faut le faire : vendre de l'huile d'olive au pays de la crème et du beurre ! » E. C.-V.

Sélection
Huiles d'olive
2010/2011
Aix-en-Provence

Fruité vert

Nos préférées

Mas Sénéguier

Fruité vert très aromatique, très rond, aux arômes de plant de tomate bien présents. Egalement herbe fraîche et artichaut.
Famille Badré, Père & Filles. Val de Sibourg
13680 Lançon-de-Provence.
06 12 30 03 48
14,50 € les 75 cl

Château Virant

Fruité vert complexe, plein de vivacité, à la fois très parfumé et très élégant. Notes herbacées, artichaut cru. Ardeur présente, légère amertume.

Christine Cheylan
13680 Lançon-de-Provence
04 90 42 44 47

17,50 € le litre

Moulin à huile

Barle & Fils

Harmonieuse, parfumée et très agréable. Saveur d'amande persistante en finale.
80, avenue du Père-Sylvain-Giraud
13510 Eygalières

04 42 92 55 14
15,70 € le litre

Domaine

La Michelle

Arômes d'amande et de plant de tomate. Beaucoup de fraîcheur, ardeur en finale.

Rond-point

de l'Eolienne

13390 Aurial

04 42 04 74 09

13,50 € les 75 cl

Château Calissanne

Fruité vert équilibré. Artichaut cru, amande en finale. Fin et vif.

Départementale 10
13680 Lançon-de-Provence. 04 90 42 63 03
16,80 € les 75 cl

Et aussi...

Le Grand Vallon

Fruité vert très présent, très ardent. Légère amertume, goût d'artichaut cru.
Yves Maurin
13360 Lascours
06 27 14 65 24

12 € les 75 cl

Moulin à huile

de Velaux

Notes peu herbacées, goût plutôt d'olive mûre. Longue en bouche.
Chemin du Moulin-Neuf. 13880 Velaux
04 42 46 31 07

15,60 € le litre

Moulin à huile

Donnier

Fruité vert peu

marqué, avec des arômes d'olives plutôt mûres. Consistance onctueuse.

Domaine des Plans
Avenue Jean-Pallet
13880 Velaux
04 42 31 32 15

16 € le litre

Fruité noir

Nos préférées

Oliveraie

du Mas Merici

(voir portrait p. 160)

Fruité noir très savoureux. Beaucoup de rondeur, saveurs d'olive mûre, de fruits secs, de noisette. Bien parfumée, émouvante, très bien faite.
Annie et Yves Bernard

13130 Berre
04 42 74 07 07

14 € les 75 cl

Moulin à huile

Margier

De la douceur, saveurs équilibrées. Olive mûre bien présente.
Rond-point de l'Eolienne
13390 Aurial
04 42 04 74 09

13 € les 75 cl

Et aussi...

Moulin de Coudoux

Fruité noir particulièrement intense, particulier, avec des arômes de champignon.
Chemin de la Croix
13111 Coudoux
04 42 52 05 04
18 € les 75 cl

IAN HANNING/REA / JEAN-DANIEL SUDRES



de leur production est vendue localement. Si les Provençaux de souche achètent cette huile, c'est parce qu'elle correspond parfaitement à leur goût et à leur cuisine... Le fruité vert d'Aix est ardent, vif, herbacé, avec des arômes d'artichaut cru, de plant de tomate, de pomme crue et d'amande. Il permet de donner de la vivacité aux plats, notamment les purées de pommes de terre, les féculents, les légumes crus ou cuits. Il tient aussi sur des plats relevés, aillés et épicés. Le fruité noir présente des notes de vanille et d'olive noire. C'est savoureux sur des crustacés, des poissons blancs et même des salades amères comme la chicorée, la frisée aux lardons, les endives aux noix, ou encore la roquette ■ E. C.-V.

AOC Huile d'olive de Haute-Provence

L'explosion en bouche

La zone de l'AOC s'étend sur quatre départements : Alpes-de-Haute-Provence, Bouches-du-Rhône, Var et Vaucluse. Les oliviers sont principalement localisés dans les Alpes-de-Haute-Provence, plus précisément dans la moyenne vallée de la Durance, de Sisteron au sud à Mirabeau au nord. L'huile d'olive de l'appellation est composée à 80 % de la variété aglandau. Le reste peut être de la bouteillan, de la picholine et parfois de la tanche. En hiver, le climat dans cette région est rigoureux, l'olivier doit résister : il se bat contre le froid, contre le gel, contre les écarts brutaux de température. Cette lutte se ressent dans l'huile d'olive de Haute-Provence : elle est tout en puissance, à la fois follement herbacée, très ardente, avec une amertume bien présente. C'est une huile qui a du goût et qui est en colère. Elle est à part, solide, racée, fière et explosive. C'est aussi une huile de connaisseurs, car sa typicité et son potentiel aromatiques ne plaisent pas forcément à tous. En bouche, on sent beaucoup la verdeur et l'artichaut cru, avec parfois des arômes de banane et de pomme. Elle provoque une détonation dans les plats. Elle est excellente avec des mets relevés, épicés et poivrés. Elle se marie bien aussi avec des artichauts, ainsi que des poivrons, du gibier, de l'agneau, du canard ou encore du pigeon ■ E. C.-V.

Foire aux questions

Quelle est la différence entre un moulin et un producteur ?

Un moulin travaille à la fois pour presser les olives de plusieurs producteurs et pour produire son huile d'olive, issue de ses propres oliviers. Un producteur peut avoir des oliviers et un moulin. Dans ce cas, il fabrique son huile d'olive de A à Z. Il y a aussi des producteurs qui n'ont pas de moulin, et qui portent leurs olives pour les presser dans un moulin voisin.

Quelle est la différence entre une olive verte et une olive noire ?

Il n'existe qu'une seule sorte d'olive, verte quand elle n'est pas mûre, noire quand elle est mûre. Ce n'est donc

pas une question de variété, mais de maturité.

Comment éviter de passer pour un touriste quand on est dans une oliveraie ?

Il faut tout simplement éviter de cueillir une olive sur l'arbre et la croquer telle que, comme une cerise, car c'est absolument immangeable : sec, âpre, amer... Large grimace et quinte de toux garanties. Pour couronner le tout, vous devrez affronter le petit sourire en coin du producteur, qui, mine de rien, n'attendait que ça. Alors, sachez-le une fois pour toutes : pour qu'une olive soit consommable, il faut la confire dans la saumure pendant plusieurs semaines! ■

Guillaume Chabot

« Je n'ai pas repris l'exploitation familiale tout de suite, car j'étais très branché philosophie et sociologie. J'ai commencé par faire une licence de socio-ethnologie, et puis je suis parti voyager. Mes parents étaient éleveurs, ils avaient un troupeau de chèvres. Quand je suis revenu, j'ai finalement décidé de prendre leur suite, et j'ai planté des oliviers car j'avais trop envie d'huile d'olive ! J'aime beaucoup le goût très atypique de l'huile de ma région. J'aime bien comprendre comment les arômes fonctionnent. Par exemple, de janvier à juillet, mon huile d'olive a beaucoup d'ardence et d'amertume, mais j'ai remarqué que lorsque la saison des tomates arrive, en juillet, elle commence petit à petit à s'adoucir, à s'ouvrir, et à mieux dévoiler ses arômes. C'est comme ça, il faut être attentif et réceptif. Mes études de sociologie me servent tous les jours dans mon métier



d'agriculteur. Elles m'aident à prendre du recul et à mieux comprendre tous ceux qui m'entourent : les paysans, les clients, et les oliviers... » ■ E. C.-V.

Sélection
Huiles d'olive
2010/2011
Haute-Provence

Fruité vert

NOS PRÉFÉRÉES

Moulin Bonaventure
(voir portrait)
Explosive, puissante et intense. Très bon

fruité vert bien équilibré. Amertume et ardenance bien présentes. Typée.
Guillaume Chabot
La Petite-Colle
04 210 21 00
15 € les 75 cl
Gaïa Bio
Fruité vert explosif, notes d'herbe fraîche et d'artichaut très intenses, grande ardenance, amertume très

présente. Très typée.
Quartier du Moulin
04 190 21 00
04 92 34 06 17
18 € les 75 cl
Le Moulin de l'Olivette
Très aromatique, artichaut cru et herbe coupée. Fine et harmonieuse, amertume présente, longue et élégante.
Place de l'Olivette
04 100 21 00

04 92 72 00 99
15,80 € le litre
Moulin des Pénitents
Parfumée, très typée fruité vert, élégante, ronde, moelleuse. Bonne longueur en bouche.
Coopérative agricole du Plan-et-des-Mées
La Chauchière
04 190 21 00
04 92 34 07 67
20 € le litre

IAN HANNING/REA / JEAN-DANIEL SUORES

Domaine

Salvator
Végétale, bon équilibre entre l'amertume et le fruit, grande finesse, beaucoup de goût. Une huile d'olive très élégante.

Hameau de Dabisse
04 190 Les Mées
04 92 34 00 45
10,50 € les 50 cl

Moulin du Lubéron

Bien faite, fraîche, arômes de banane et d'artichaut cru. Texture onctueuse. Très agréable.

Quartier Le Moulin
Ancienne route de Forcalquier
04 310 Volx
04 92 73 22 82
19 € le litre

Oliveraie

du Petit-Saint-Jean
Parfumée, herbe fraîche, fine. Bon équilibre entre le fruit, l'ardence et l'amertume.

Josiane et Gérard Terrasson
180, chemin de Poulas-son Couteron
13100 Aix-en-Provence
04 42 92 21 19
17 € le litre

Et aussi...

Annick et André-Michel Breger

Arômes harmonieux de banane et d'artichaut cru. Fine. Bonne ardensance sans trop d'amertume.

Moulin de Gouvan
6, rue Marius-Debout
04300 Forcalquier
06 81 69 38 05
19 € le litre

Serge Amoureux

Arômes de banane, d'artichaut cru, amertume et ardensance présentes de façon équilibrée.

Le Clos de Portales
04100 Manosque
04 92 87 56 84 (sur RV)
15,50 € le litre

Bruno Payan

Notes de banane et d'artichaut cru. Ardence, amertume présente en finale.

Les Plaines du Chemin-d'Oraison
04210 Valensole
06 82 08 25 67
11 € les 75 cl

Aglandau n° 1

Très végétale, herbe fraîchement coupée, peu agressive, sans trop d'amertume.

En vente au Domaine de la Blaque. Route de la Bastide-des-Jourdans
04860 Pierrevert
04 92 72 39 71
15 € les 50 cl

AOOC Huile d'olive de Nice

La grâce de Nice

L'appellation s'étend sur une centaine de communes, dispersées entre le pays grassois et le pays mentonnais. A Nice, on dit qu'on pleure l'huile d'olive! Il n'y en a effectivement pas assez. Car, même si les producteurs sont très nombreux, ils produisent une très petite quantité d'huile. En fait, ils préfèrent fabriquer de la pâte d'olives (notamment pour la tapenade) et des olives de table, beaucoup plus rentables... L'huile d'olive de Nice est composée d'une seule variété: le cailletier, qui lui donne beaucoup de douceur et de subtilité. Elle a des arômes très équilibrés, très harmonieux, à la fois frais et bien fruités. On sent l'amande, la fleur, le genêt, parfois la pomme et la noisette. C'est une huile sensuelle, féminine, émouvante et délicate comme de la dentelle. Elle plaît beaucoup, et tout de suite. Sa douceur la rend facilement accessible. Il faut en attendant éviter de l'utiliser sur des plats très épicés, robotisés ou rustiques. Elle est faite pour des mets très fins, comme les poissons blancs, les coquilles Saint-Jacques, les crustacés et tous les légumes, qu'ils soient en salade, en ratatouille, farcis ou cuits à la vapeur. Elle peut s'utiliser aussi nappée sur du fromage frais ou sur des desserts, comme une salade de fraises ou d'oranges, ainsi qu'un sorbet à l'orgeat ou une glace à la vanille... ■ É. C.-V.

Sélection
Huiles d'olive
2010/2011
Nice

Fruité mûr

NOS PRÉFÉRÉES

Huileries

Sainte-Anne

(voir portrait)

Arômes d'olive mûre, de genêt et de biscuit aux amandes. Fruité mûr avec beaucoup de finesse et d'élégance. Très équilibrée.

Alexandre Hembise
138, route de Draguignan

06130 Grasse

04 93 70 21 42

22 € le litre

Soffiotti & Fils

Goût d'amande très fin, bien présent, de l'attaque à la finale en bouche. Une huile

tout en subtilité.

Le Col-Saint-Jean

06380 Sospel

04 93 04 08 81

10 € les 50 cl

Champssoleil

Végétale et délicate.

Arôme de pomme

verte et d'amande.

Parfumée, agréable.

2, chemin de Sembola

06340 La Trinité

04 93 54 02 98

13,90 € les 50 cl

La Clémantine

Beaucoup de parfum,

arôme floral, genêt,

pêche. Bonne onctuosité. Fruité mûr

délicat.

413, chemin des Sausses

06640 Saint-Jeannel

06 07 01 15 10

15 € les 50 cl

Domaine

de Vinceline

Fruité mûr avec des notes végétales, à la fois vives, légères



Alexandre Hembise

« Je suis originaire du pays niçois, et j'ai toujours été passionné par le goût et les bons produits, comme l'huile d'olive. J'ai une formation de cuisinier, j'ai même tenu un restaurant dans le cap Corse. En 2006, j'ai appris que le propriétaire de l'Huilerie Sainte-Anne voulait prendre sa retraite et cherchait à vendre. J'ai toujours aimé ce vieux moulin si emblématique de Grasse, alors je l'ai racheté et je l'ai entièrement rénové. C'est un pari fou, un énorme investissement. Je me suis lourdement endetté, j'ai plusieurs crédits sur le dos, je redoute toujours le 15 du mois, quand mon compte est prélevé... Heureusement, je vends bien mon huile d'olive. J'ai même le privilège de fournir le restaurant gastronomique La Bastide Saint-Antoine, très réputé dans la région. Mais j'ai toujours la psychose de la faillite. Alors j'essaie de me calmer, de me poser, de me raisonner. Et je me dis que ce vieux moulin tourne depuis trois cents ans et qu'il n'y a pas de raison qu'il s'arrête du jour au lendemain... » ■ É. C.-V.

et élégantes. Petite ardensance en finale.

305, chemin du Saquier

06200 Nice

06 60 81 85 20 (sur RV)

16 € le litre

Olivaie des Fons

Bourdouos

Fruité mûr aux notes

végétales avec beaucoup

de richesse dans les arômes. Douceur

et équilibrée.

Françoise Camatte et

David Rose

16, boulevard Courmes

06530 Saint-Cézaire-sur-Siagne

04 93 60 29 59

16 € les 75 cl

L'Olivade

Goût d'olive mûr bien

présent, huile à la fois

douce, gourmande et

ronde. Bien typée.

Julien Kostan

06830 Gilette

04 93 08 54 48

16 € le litre

Moulin à huile

Roger Guido & Fils

Arôme d'olive mûre,

agréable, onctueuse,

bien typée. Bonne persistance

en finale.

06440 Les Borgheas-Peillon

04 93 91 24 40

11 € les 50 cl

L'Orangerie

Arôme de genêt,

d'abricot et de fruits confits.

Goût d'amande en finale.

Subtile et harmonieuse.

Gérard et Virginie Ferry

21, chemin de Blumen-thal

06130 Grasse

04 93 70 00 78

18 € les 75 cl

Moulin d'Opio

Goût d'olive mûre

très agréable, un peu

noisette aussi. Typée,

ronde et onctueuse.

Moulins de la Brague

2, route de Châteauneuf

06650 Opio

04 93 77 23 03

12,50 € 50 cl

Olivens

Goût de vanille, de

poire également.

Huile parfumée,

douce, avec beaucoup

de délicatesse.

Earl Easy

902, route de la

Roquette

06670 Levens

04 93 79 77 77 (sur RV)

12,50 € les 75 cl

La Campagne

du Virat

Notes végétales en

attaque, puis arôme

d'olive mûre et de noisette.

Légère ardensance

et de la finesse.

Claude Martin

38, rue des Orangers

06530 Spéracèdes

06 19 18 22 08

11 € les 50 cl

Et aussi...

Adolive
Notes végétales très douces, arôme de pomme verte. Huile fine et délicate.
Jacqueline Bellino
3105 Chapelle-Saint-Pancrace
06440 L'Escarène
04 93 79 69 25
14 € les 50 cl
Jean-Philippe Frère
Notes d'olive mûre et d'amande. Beaucoup

de douceur et de discrétion.
Chemin de Pei-Pellegrin
06650 Le Rouret
04 93 77 14 13
14 € les 75 cl
Secret d'olives
Notes végétales, davantage typées fruité vert que fruité mûr. De la finesse.
Daniel Isoardi
Chemin du Camouyer
06330 Roquefort-les-Pins

06 09 35 68 97 (sur RV)
14,50 € les 75 cl
Domaine de la Chapelle Saint-Jérôme
Notes d'olive très douce, goût de noisette bien présent, de l'attaque à la finale.
Eric Reiffsteck
Piène-Haute
06540 Breil-sur-Roya
06 07 40 46 35
15,30 € les 50 cl

Domaine de la Source
Arômes de noisette et de fruits confits bien présents, huile moelleuse.
Famille Dalmaso
303, chemin de Saquier
Saint-Roman-de-Bellet
06200 Nice
04 93 29 81 60
19,50 € les 75 cl
Maison Mélanie
Beaucoup de douceur avec des arômes de

noisette, de noix et de fruits confits. Huile onctueuse.
Thierry Daloni
Quartier la Vigne
948, chemin des Mortissons
06440 Luceram
06 60 13 44 17 (sur RV)
16 € le litre
La Royrie
Arômes davantage de fruité vert que de fruité mûr. De la douceur malgré tout, avec

de l'équilibre.
88, chemin des Hautes-Ribes. 06130 Grasse
06 70 04 95 62
17 € les 50 cl
Château du Vignal
Notes légèrement végétales, beaucoup de discrétion, petite ardenne en finale.
2566, route de Berre-les-Alpes
06390 Contes
04 93 79 00 11
16 € les 75 cl

AOC Huile d'olive de Corse.
Oliu di Corsica

L'exception corse

Ici, il y a deux types d'oliveraies : une très ancienne, peuplée de vieux oliviers qui n'ont pas gelé en 1956, et une oliveraie récente, composée de jeunes arbres, plantés il y a une quinzaine d'années. C'est une des rares régions où l'on peut voir des oliviers si âgés et si hauts. Leur volume ne permet pas de ramasser facilement les olives, c'est pourquoi les Corses les laissent tomber à maturité dans des filets. En revanche, les fruits des jeunes oliviers sont cueillis sur l'arbre, comme sur le continent. Les

variétés corses sont nombreuses : sabina, ghjermana, raspulata, zinzala, aliva nera. Par tradition, on a toujours produit ici une huile d'olive très douce, de type fruité noir ou fruité mûr. En tout cas, le goût de l'huile corse est singulier, probablement dû à la présence de ces deux types d'oliveraies. La texture et la finale sont toujours très douces, et les arômes très typiques, allant de l'odeur du maquis à la noisette, en passant par l'amande, le beurre et le miel. Grâce à sa douceur et son potentiel aromatique, cette huile convient à tous les plats : salades, légumes cuits, pâtes, poisson... Mais les Corses la consomment souvent telle quelle, accompagnée d'un morceau de pain et d'un peu de sel. Brute, naturelle et sans artifices. Tout simplement divine ■ É. C.-V.

Sélection Huiles d'olive 2010/2011 Corse

Fruité mûr et fruité noir

NOS PRÉFÉRÉES
Olivier Morati
Beaucoup de délicatesse et de parfum. Arômes d'amande, de beurre, de miel et de noisette. Fine, équilibrée et bien typée.
20246 Santo-Pietro-di-Tenda
04 95 37 71 98
13 € les 75 cl
Le Verger de Raphaëlle
Élégante et vive, avec des arômes de fleurs légèrement sucrées. Délicate, avec un peu d'ardence.
Raphaëlle Peigner
Casa Accinta
20240 Ghisonaccia
06 71 89 40 70
15 € les 75 cl
Domaine de Vignale
Arômes floraux, huile très parfumée. Goût de pomme également. Très délicate.
Route de Cap-Sud
20215 Venzolasca
06 21 10 10 96
13 € env. les 50 cl
L'Urbinu
Arôme de beurre frais, huile un peu lactée. Parfum de miel. Très douce.
Jean-Luc Mozziconacci
Albaretto
20240 Ghisonaccia
04 95 56 23 55
10 € les 75 cl
San Ghjuva
Beaucoup de douceur. Vanille, noisette, saveurs

florales. Bon équilibre.
Claude Blanc
20151 Sari-d'Orcinu
06 25 34 22 47
10 € les 50 cl
Moulin de Prunete
Huile très délicate. Saveurs douces et un peu beurrées, miel, amande. Très agréable.
Joseph Rioli
20221 Cervione
04 95 38 01 84
12,50 € les 75 cl
Et aussi...
L'Aliva Marina
Parfum de maquis bien présent, myrte, arboise. Huile sauvage avec une très légère amertume. Élégante.
Sandrine Marfisi
20253 Patrimonio
06 24 31 62 33
16,50 € les 50 cl
Domaine de Marquilliani
Très sauvage, parfum de maquis, davantage fruité vert que fruité mûr. Beaucoup d'équilibre.
20270 Aghione
04 95 56 64 02
16 € les 75 cl
L'Alivi di Rugliano
Douce, arômes de beurre et d'amande. Légère ardenne.
Isabelle et Claude Orsi
Lieu-dit Costa
20247 Rogliano
06 10 66 91 38
12,50 € les 75 cl
Domaine de Torraccia
Assez vive, arôme de pomme verte. Légère ardenne.
20137 Lecci
04 95 71 43 50
22 € le litre

Olivier Morati

« Les AOC sur le continent, c'est très simple : on ramasse les olives une fois par an, ça s'échelonne grosso modo sur deux mois et demi, entre novembre et janvier selon les régions, et c'est réglé. En Corse, tout est différent : on a de jeunes oliviers qui fonctionnent comme sur le continent, et de très vieux oliviers qui donnent de l'huile une année sur deux, la récolte sur filets s'échelonnant grosso modo sur huit mois, entre novembre et mai, selon si c'est au nord ou au sud. Alors, pas facile de produire une huile AOC avec tout ça ! Il faut sans cesse goûter, trier les olives, faire des cuvées à part, les assembler... On a aussi une autre particularité par rapport au continent : là-bas, quand les oléiculteurs produisent une huile d'olive qui ne peut pas être classée en AOC, ils mettent sur l'étiquette la mention "Huile



d'olive de France" pour rassurer le consommateur. Chez nous, personne ne le fait, parce que c'est invendable ! Franchement, vous imaginez un producteur corse qui veut vendre son huile corse à des Corses sous la mention "Huile d'olive de France" ? Oh, ce n'est pas raisonnable ! » ■ É. C.-V.



PHILIPPE MARINI/REA / JEAN-DANIEL SUDRES

AOC Huile d'olive de Nîmes

La sauvageonne

La zone de l'appellation est principalement située dans le Gard et également dans une petite partie de l'Hérault. L'AOC a été obtenue en 2004, mais l'huile d'olive de Nîmes ne bénéficie pas de la même notoriété que ses consœurs situées en Provence, à Nyons ou à Nice. Une injustice, car c'est une huile particulièrement intéressante à découvrir. Elle est produite à 70 % à partir de la variété picholine, réputée pour son parfum et son ardeur. On peut aussi ajouter d'autres variétés, comme la négrette ou la noirette. Les oliviers, pour la plupart, n'ont pas gelé en 1956. Ils sont facilement reconnaissables, avec leurs gros troncs tout tordus ! Mais seule une poignée de producteurs proposent de l'huile d'olive de Nîmes AOC. Bien dommage qu'il n'y en ait pas plus, car c'est une huile très typée, qui ne passe pas inaperçue et qui a de fortes chances de devenir très à la mode. Elle a souvent une pointe d'amertume, et surtout beaucoup de piquant, d'ardeur, de gaieté. Ses saveurs sont vertes et végétales, comme l'herbe fraîchement coupée, la prune ou encore l'ananas. C'est une huile jeune, fouguese, sauvage, limite insolente ! Il faut l'utiliser pour réveiller les plats. Elle convient aux sauces vinaigrettes, aux crudités, aux tapas, au gaspacho, aux brochettes de viande grillées au barbecue. On peut l'utiliser aussi en marinade ou pour assaisonner un tartare de bœuf ■ E. C.-V.

Claire Thomassot

« J'aime beaucoup l'ardeur et la vivacité de l'olive picholine. Cela permet d'obtenir de vrais fruités verts, bien intenses. Depuis toute petite, j'ai la passion des oliviers. Mes parents étaient agriculteurs, ils avaient des arbres fruitiers, de la vigne, du blé et quelques oliviers qui n'ont pas gelé en 1956. Je les regardais tout le temps. Ils étaient imposants, vieux, tortueux, avec de jolies feuilles et un tronc très large. Je les trouvais beaux ! En 1996, on s'est lancés dans l'huile d'olive avec mon mari, on a replanté 5 hectares, et puis on a créé notre propre moulin. Aujourd'hui, j'ai toujours la même fascination pour les oliviers. Je les regarde pousser, j'en prends soin. J'aime les toucher et tourner autour d'eux. L'olivier, c'est tout un symbole. Je ne sais pas comment expliquer ça, mais je trouve que



c'est un arbre vivant. Quand on le taille, il est généreux, il répond à ce qu'on lui donne. Il est là. C'est un arbre avec lequel on ne sent jamais seul. ■ E. C.-V.

Sélection
Huiles d'olive
2010/2011
Nîmes

Fruité vert

NOS PRÉFÉRÉES
Moulin à huile Thomassot
(voir portrait)
Bien végétale, avec des saveurs d'artichaut et d'herbe bien fraîche. Ardeur, vive et élégante.
Claire Thomassot

Hameau de Montèze
30630 Verfeuil
04 66 72 92 74
14,50 € les 75 cl

Paradis
Vive, avec des arômes de pomme et d'ananas, finale longue et très agréable. Texture onctueuse.
Route de Saint-Césaire-de-Gauzignan
30360 Martignargues
04 66 83 24 52
14,50 € le litre
Moulin de Villeville
Arôme de pomme

crue, parfumée, jeune et fraîche. Bonne ardeur, beaucoup d'équilibre.
154, avenue des Cévennes
30250 Villeville
04 66 80 03 69
17 € les 75 cl
Domaine de Pierredon
Fruité vert puissant, droit, herbacé et frais. Très ardeur.
Chemin de la Distillerie
30390 Estézargues
04 66 04 05 89
16 € les 50 cl
Et aussi...

Moulines Costières
Fruité vert herbacé avec une ardeur moyenne. Agréable.
2373, chemin des Loubes
30800 Saint-Gilles
04 66 87 42 43
15 € les 75 cl
Coopérative de Beaucaire
Assez vive, longue ardeur. Consistance assez moelleuse.
42, rue de la Redoute
30300 Beaucaire
04 66 59 28 00
13,30 € les 75 cl

Et les régions non AOC ?

Actuellement, il existe en France trois régions oléicoles qui produisent de l'huile d'olive, mais qui n'ont pas, ou pas encore, d'appellation d'origine contrôlée.

Le département de l'Aude et une partie de celui de l'Hérault, dans le Languedoc, n'ont pas encore d'appellation, mais les producteurs en ont fait la demande en 2001. Ils aimeraient obtenir l'AOC « Huile d'olive du Languedoc », qui est un fruité mûr avec, comme variétés dominantes, la lucques et l'olivière, douces, onctueuses et parfumées.

Une bonne adresse : Moulin à huile de la Restanque, Laurent et Magali Reynes, Roubia (Aude), 04 68 90 40 48. 8,50 € les 50 cl.

Les Pyrénées-Orientales ont aussi fait une demande d'AOC : « Huile d'olive du Roussillon ». C'est une huile d'olive de type fruité mûr, avec comme principale variété l'olivière, réputée pour donner de la finesse, de la douceur et des arômes floraux.

Une bonne adresse : Les Oliviers de la Canterrane, Trouillas (Pyrénées-Orientales), 04 68 53 47 90. 13 € les 50 cl.

Le sud de l'Ardèche ainsi que le nord du Var produisent de l'huile d'olive, mais les producteurs n'ont jusqu'à présent pas fait de démarche pour obtenir une AOC. Il existe de nombreuses variétés locales, comme la rougette de l'Ardèche, la corniale ou la roussette.

Une bonne adresse (fruité vert puissant) : La Magnanerie, hameau de Massargues, Orgnac-L'Aven (Ardèche), 06 74 11 57 45. 18,50 € les 50 cl ■



AOC Huile d'olive de Provence

La gardienne de la Provence

Cette appellation est particulière, car elle regroupe tous les terroirs de la Provence, à l'intérieur desquels figure une grande partie du Vaucluse et du Var, mais aussi les AOC de la Vallée des Baux-de-Provence, d'Aix-en-Provence et de Haute-Provence. Les producteurs de ces trois dernières peuvent choisir de rester dans leur appellation et/ou de produire de l'AOC Provence. En revanche, ceux du Vaucluse et du Var ne peuvent produire que de l'AOC Provence. Cette appellation est donc très étendue, l'huile de Provence peut être composée de toutes les variétés typiquement provençales, dont les principales sont l'aglandau, la salonenque et la bouteillan. L'AOC Provence a permis

de protéger le terme « Provence », utilisé partout, à tort et à travers. Désormais, seule l'huile d'olive de cette AOC peut utiliser le mot magique. La typicité de cette huile dépend beaucoup du producteur, même si on y retrouve forcément les caractéristiques de la région, à savoir un fruité vert très élégant, aux arômes d'artichaut cru et d'amande, d'ananas, et un fruité noir bien marqué par l'olive mûre et la rondeur. C'est une huile chaleureuse, parfumée, ensoleillée, une valeur sûre. Elle peut s'utiliser sur des pâtes, du risotto, de la purée de pommes de terre ou des haricots blancs. Elle se marie très bien aussi avec du mesclun et des plats au basilic ■ É. C.-V.



Olivier Roux

« Moi, j'ai été élevé par mon grand-père agriculteur, les fesses sur un tracteur ! A sa mort, il m'a laissé une somme d'argent. J'ai tout de suite acheté un bout de terre dans le Var, et j'ai commencé à planter quelques oliviers, comme ça. Je me souviens encore de ma première récolte, j'avais 4 kilos d'olives ! J'étais tout content de les apporter au moulin ! Aujourd'hui, j'ai 7 hectares d'oliviers et mon propre moulin. J'ai commencé par faire du fruité vert, comme tout le monde. Et puis j'ai découvert le fruité noir. Depuis, je fais les deux, avec davantage de fruité noir, car les clients adorent. C'est intéressant de voir leur réaction quand ils goûtent. Les jeunes qui découvrent le fruité noir me regardent en souriant et disent : "Mmmh ! Ça a le goût d'olive !" Les plus âgés, c'est autre chose. Ils sont très émus de retrouver l'huile de leurs grands-parents. Après avoir goûté, ils restent silencieux. Ils marquent une pause. Puis ils baissent la tête en fermant les yeux... En une gorgée, c'est toute leur enfance qui remonte » ■ É. C.-V.

Sélection Huiles d'olive 2010/2011 Provence

Fruité vert

NOS PRÉFÉRÉES

Château les Gardis
Huile très parfumée, vanille, ananas, un peu banane. A la fois complexe et subtile. Finale longue et moelleuse.

Route de Cadenet
84160 Lourmarin
04 90 08 51 70

21 € env. les 50 cl

Bastide du Laval

Fruité vert très vif, très puissant. Grande complexité aromatique, beaucoup de richesse, avec des arômes d'herbe fraîchement coupée. Amertume, ardeur et longueur en finale.

Route de Cucuron
84160 Cadenet
04 90 08 95 80

16 € les 75 cl

Domaine Camaisette

Huile très harmonieuse, arômes d'artichaut cru et de poire. Beaucoup de fraîcheur et d'élégance.

Michelle et Olivier Nasles
Route de Saint-Cannat
13510 Eguilles
04 42 92 57 55

10 € les 50 cl

René Laugier

Arômes floraux, poire William, ananas. Huile ardente avec beaucoup d'onctuosité et de moelleux. Très agréable.

Quartier de la Tour
83670 Varages
04 94 77 87 80

13 € le litre

Moulin de Clos-des-Jeannons

Très harmonieuse, beaucoup d'équilibre. Arômes de pomme verte, d'ananas et de vanille.

Le Haut-Tourteron
84220 Gordes
04 90 72 68 35

11, 50 € les 50 cl

Château Le Bastidon

Goût d'olive verte marqué, avec des saveurs d'amande, une pointe de noix et de poivre. Original et agréable.

Route du Pansard
83250 La Londe-les-Maures
04 94 66 80 15

13, 50 € les 75 cl

Moulin de Callas

Fruité vert avec beaucoup de puissance et de vivacité. Arômes d'herbe fraîchement coupée et d'artichaut cru. Ardeur et amertume.

Quartier les Ferrages
83830 Callas
04 94 39 03 20

12 € env. les 50 cl

Domaine du Jasson
Fruité vert très herbacé, avec des arômes

d'amande bien persistants en finale. Légère amertume.

Pierre Carra
83250 La Londe-les-Maures
04 94 66 90 26

17 € le litre

Domaine Les Perpetus

Huile d'olive puissante, droite et vive. Beaucoup de parfum, très marqués par le fruité vert. Amère et ardente.

Famille Queirel
84240 La Tour-d'Aigues
04 90 08 85 23

11 € les 50 cl

Et aussi...

Château La Gordanne

Fruité vert aux arômes discrets, douceur des parfums. Huile onctueuse et agréable.

Pierrefeu-du-Var
83390 Cuers
04 94 28 20 35

16 € les 50 cl

Château La Verrerie

Arômes assez doux d'artichaut cru. Légère amertume, onctuosité et ardente en finale.

84360 Puget-sur-Durance
04 90 08 32 98

13, 50 € les 50 cl

Le Clos Saint-Martin

Arômes doux et harmonieux. Pomme verte. Huile discrète, avec de la finesse.

Eric Cayol
Campagne Saint-Martin
83520 Roquebrune-sur-Argens
04 94 45 72 91

11 € 50 cl

OL, Mas des Chênes

Arôme d'amande amère bien présent. Texture onctueuse, ardeur en finale.

Béatrice et Olivier Fages
13630 Eyragues
06 13 82 30 28

13 € les 50 cl

Moulin de la Chartreuse

Plutôt douce, avec des arômes floraux assez discrets, pomme verte également.

SARL La Croix-des-Papes
Rue Pouzavaque
30400 Villeneuve-lès-Avignon
15,90 € le litre

Domaine Saint-Hubert

Huile assez discrète avec des arômes bien vanillés. De la douceur.

Famille Tabani. RD 6
83910 Pourrières
06 21 14 73 82

13,50 € les 75 cl

Fruité noir

NOS PRÉFÉRÉES

Moulin du Haut-Jasson
(voir portrait)
Goût d'olive noire et mûre en bouche, notes vanillées également. A la fois émou-

vante, délicate et très gourmande.

Olivier Roux
83250 La Londe-les-Maures
04 94 15 92 03

13 € les 50 cl

Domaine Chante-Coucou

Beaucoup d'arômes de douceur. Parfum de vanille, légèrement floral. Complexe, émouvante, gourmande et fine.

Chemin de Galance
84120 La Bastidonne
06 73 68 79 36

11 € les 50 cl

Et aussi...

Moulin Donnier

Huile onctueuse et ronde. Arôme de cacao, légèrement vanillée en finale.

Domaine des Plans
13880 Veloux
04 42 31 32 15

16 € le litre



Comment être certain d'acheter une huile d'olive française de qualité

Depuis 2009, le producteur doit indiquer sur l'étiquette soit le pays producteur, soit « origine UE » (Union européenne), soit « origine hors UE ». Pour être certain d'acheter une huile d'olive française de qualité, il faut que l'étiquette indique les mentions AOC ou « huile d'olive de France », ainsi que « vierge extra » ou « vierge ». Si ces deux dernières ne figurent pas, attention, il s'agit d'une huile d'olive bas de gamme, voire un produit destiné au départ aux savonneries... ■

Où acheter son huile d'olive

CHEZ LES PRODUCTEURS

Voir nos sélections d'adresses, pages 157 à 168.

DANS LE VIGNOBLE

De nombreux vigneron produisent également de l'huile d'olive.

Fruité vert

Aussières. Huile d'olive des Domaines Barons de Rothschild (Lafite). En vente aux Caves Legrand, 1, rue de la Banque, Paris 2^e.

01.42.60.0712. 15 € les 50 cl.

Domaine de La Bégude. Route des Garrigues, La Camp-du-Castellet (Var). 04.42.08.92.34. 22 € les 50 cl.

L'Oliveraie royale. Le Clos des fées, 69, rue du Maréchal-Joffre, Vingrau (Pyrénées-Orientales). 04.68.29.40.00. 12,60 € les 50 cl.

L'Ostal Cazes, Tuilerie Saint-Joseph, La Livinière (Hérault). 04.68.91.47.79. 15 € les 50 cl.

Château Léoube. 2387, route de Léoube, Bormes-les-Mimosas (Var). 04.94.64.80.03. 16,50 € les 50 cl.

Fruité mûr

Domaine de la Suffrène, 1066, chemin de Cuges, La Cadière-d'Azur (Var). 04.94.90.09.23. 16 € les 75 cl.

BOUTIQUES

Première Pression Provence

Un concept de boutiques qui met en valeur la diversité française. Sélection d'une quarantaine d'huiles de producteurs français, toutes régions confondues, AOC ou non, fruité vert, mûr et noir.

Il y a aussi, dans chaque boutique, un curieux « orgue à huiles » qui permet à chacun de composer son huile d'olive en réalisant son propre assemblage.

8 € le bidon de 250 ml ; 22 € le litre de l'orgue à huiles.

Six boutiques à Paris, www.ppp-olive.com.

Oliviers & Co

Très bonnes huiles d'olive du bassin méditerranéen selon un seul critère : le fruité vert.

On y trouve les fameuses huiles dénommées « rameaux d'or », issues des meilleures olive-rais de Toscane.

de 10 à 30 € env. les 50 cl.

40 boutiques en France, www.oliviers-co.com.

Quai des Oliviers

Très belle sélection d'une quarantaine d'huiles d'olive différentes, dont une dizaine françaises, classées selon les trois fruités.

de 5 à 25 € les 50 cl.

29, quai Saint-Antoine, Lyon (Rhône).

04.78.42.86.14, www.quai-des-oliviers.com.

A l'olivier

Quelques sélections d'huiles françaises AOC, le reste provient du bassin méditerranéen.

de 13 à 40 € env. le litre.

Cinq boutiques à Paris et en province. Présent aussi en grandes et moyennes surfaces (GMS), www.alolivier.com.

ÉPICERIES FINES

Ménès

Trois jolis petits bidons d'huile d'olive : une de Nyons, une espagnole et une italienne.

de 15 à 19 € env. les 50 cl.

www.albertmenes.fr.

En vente aussi dans 2 200 points de vente

en GMS, et dans la boutique 41, boulevard

Malesherbes, Paris 8^e. 01.42.66.95.63.

Lafayette Gourmet

Une trentaine d'huiles d'olive bien choisies, à la fois françaises et étrangères.

de 12 à 60 € env. le litre.

40/52, boulevard Haussmann, Paris 9^e.

01.40.23.52.67.

La Grande Epicerie de Paris

Une bonne sélection d'une trentaine d'huiles d'olives, étrangères et françaises.

de 20 à 60 € env. le litre.

38, rue de Sèvres, Paris 7^e. 01.44.39.81.00,

www.lagrandeepicerie.fr.

GRANDES ET MOYENNES SURFACES

Incontournables Puget, Lesieur, Carapelli et Monini. Aucune n'est française, mais ce sont des huiles standard, sans défauts, d'un rapport qualité-prix correct. Puget est un fruité mûr, les autres sont des fruités verts.

Entre 5 et 7 € env. le litre.