



DOSSIER

■ Eric Verdier - Oléicole

Comment définir le métier d'oléicole ?

C'est une passion pour le terroir ! Je suis presque comme un nez en parfumerie. Il faut avoir un grand intérêt pour l'analyse sensorielle et la compréhension d'un écosystème particulier. Déguster l'huile d'olive est une chose très difficile. C'est un bagage assez complet, avec à la fois avec un peu de botanique, un peu de biologie moléculaire, un peu de géographie et d'histoire. Ma base de connaissances est empirique et s'améliore d'année en année. Il a fallu que j'étudie des choses que je n'aurais jamais pensé devoir étudier. On apprend tous les jours.

C'est aussi un travail de chercheur... Mon métier est d'aller chiner, dans les grandes appellations et au-delà, les meilleurs talents !

En quoi la dégustation d'huile d'olive est comparable à la dégustation de vin ?

Il y a des niveaux de qualité qui sont aussi larges. Pour moi, la couleur a de l'importance, le nez aussi mais ce qui est

le plus important, c'est la bouche qui va faire 70% de la dégustation et de la note. Il y a une signature de l'huile d'olive dans la bouche ! Il y a beaucoup plus d'arômes qu'au nez. L'huile d'olive a également comme le vin une astringence.

Dans les normes de dégustations des concours en huile d'olive on nous impose des verres bleus ce qui nous permet de nous arrêter qu'à une chose, la qualité organoleptique au niveau nasal et de la dégustation. Toutefois pour moi, la couleur me donne 50% de l'information sur le produit

« Je suis presque comme un nez en parfumerie. »

Le spécialiste que vous êtes réchauffe-t-il (légèrement) son huile avant dégustation, afin qu'elle exhale tous ses arômes, exprime tous ses tanins ?

Non, je la déguste en général entre 19 et 22 degrés, car si c'est trop chaud on modifie très vite la volatilité de l'huile. À 16 degrés, c'est un peu froid elle ne va pas exhaler ses parfums et même en bouche elle met un peu plus de temps à chauffer par la langue.



« Au goût ce qui va être important c'est d'avoir une grande fluidité. »

DOSSIER

Contrairement au vin, l'huile ne se bonifie pas avec le temps ? Pourquoi ?

L'huile est à la fois comme le vin et son opposé. Elle ne vieillit pas parce que c'est un corps gras. Ce gras s'oxyde, jour après jour, inexorablement. Entre le jour J de la pressée quand on met en bouteille et à peine 10 mois après, on a déjà perdu de 10% à 20% de la qualité. Plus elle vieillit, plus elle devient adipeuse. La fluidité qu'on a en bouche se perd un peu et les molécules aromatiques se dégradent.

Quelles sont les astuces pour conserver au mieux notre huile d'olive ?

Il y a qu'une seule façon de la conserver, c'est de la garder dans le noir à une température de 15-16 degrés ou du moins inférieure à 18 degrés, pour qu'elle ne s'abîme le moins possible. Ça ne coûte rien et on a toujours un petit coin frais dans la maison.

Comment définiriez-vous une bonne huile d'olive ?

Une bonne huile doit être nuancée. On cherche des choses légères avec des notes de fleurs blanches, d'amande douce, éventuellement de pommes au four, de pommes vertes, de concombre quelque fois d'artichaut pour des olives récoltées très vertes. Ce champs aromatique (10 à 12 arômes, pas plus) se combinent comme dans un grand bouquet. Des arômes subtils... on est dans la douceur, il faut qu'on ait toujours une petite note légèrement verte et quand je dis verte j'entends qu'elle soit légère et aérienne. Les bonnes huiles d'olives sont là, en suavité, en élégance avec juste une petite pointe rafraîchissante ou un petit peu piquante sur la fin qui vous titille.

Au goût ce qui va être important c'est d'avoir une grande fluidité. Le miracle de l'huile d'olive c'est d'être à 99,9 % un pur lipide qui n'a, quand elle est réussie, aucune adiposité, aucune mollesse, aucune lourdeur. Elle s'étale sur votre langue, elle doit être végétale sans avoir d'amertume brutale ni astringente. Si vous avez une rigidification de la muqueuse cela signifie qu'elle est acerbé, dur et métallique. Là, c'est qu'il y a un problème d'oxydation.

Je suis aussi à la recherche de quelque chose qui ne sent jamais fort. Une huile qui sent un peu fort, quel que soit l'odeur, c'est qu'elle a un défaut.

Pourriez-vous définir «Les grands crus de l'huile d'olive» ?

Aujourd'hui, on pourrait dire qu'il y a environ 150 zones de productions qui sont de vrais grands crus. Il y a bien sûr les AOP qui sont connues. En France, je mettrais en numéro un la Vallée des Baux.

Un grand cru c'est un tout ! C'est une démarche comme un vigneron qui aime sa terre et qui la cultive. Ceux qui font de la bonne huile d'olive sont ceux qui assument l'intégralité de la production jusqu'à la trituration. Un grand cru dépend non seulement de la qualité du moulin, des olives et donc du millésime, mais aussi et surtout du fait qu'on ne coupe pas sur une même cuve des olives avec des maturités physiologique très différentes. Faire une huile d'olive c'est très simple mais à la fois hyper compliqué. C'est pour ça qu'il n'y a pas de grandes huiles d'olives sans traçabilité. Si elle est coupée, l'huile n'est plus une huile de cru. Il faut privilégier les producteurs qui ont leur propre moulin et leurs propres vergers. Une femme à qui l'on doit une huile de haute qualité depuis 20 ans, c'est Christine Cheylan au moulin du Château Virant une AOP d'Aix-en-Provence.



DOSSIER

Quelles différences entre un fruité vert, un fruité mûr ou même noir ?

Ce sont des différenciations marchandes pour pouvoir tout vendre, c'est du pur marketing ! Ce qui est important à savoir, c'est que toutes les olives démarrent à peau blanche et finissent à peau noire. Pour moi, la grande huile d'olive ce n'est ni du fruité vert, ni du fruité mûr, ni du fruité noir. Pour moi, il y a seulement deux catégories qui sont : le floral et le végétal. Quand la peau est restée verte elle a énormément de composants aromatiques qui sont extrêmement végétaux. Quand la peau est brillante, bien verte avec des petites taches blanche, là en général c'est le signe qu'il faut récolter. Pourquoi tout le monde ne fait pas ça ? Parce qu'en général, il vous faut 7 kg d'olives pour faire 1 litre d'huile. Alors que si vous allez à maturité physiologique optimale, quand les olives sont noires, il vous faut 5 kg d'olives pour 1 litre d'huile.

La vraie bonne huile d'olive est celle qui est faite avec des olives qui ont été récoltées vertes, à l'exception de quelques espèces.

**Pour une bonne huile
d'olive, il faut toujours
payer l'authenticité !**



À contrario, quels en sont ses vices ? Les pièges à éviter ?

L'étiquette... avoir une traçabilité. Quelqu'un qui fait de la bonne huile d'olive, a envie de parler de son produit. S'il n'y a pas d'informations sur l'étiquette, c'est qu'il y a un problème. S'il n'y a pas le millésime, c'est que c'est un coupage de plusieurs années, donc c'est une vieille huile d'olive. Pour une bonne huile d'olive, il faut toujours payer l'authenticité !

Pouvez-vous m'en dire plus sur les différents terroirs Français de l'huile d'olive et leur spécificité ?

Chaque terroir à sa spécificité et bien souvent sa propre olive. Du côté de Narbonne, autour du Massif des Corbières on utilise beaucoup les olives Lucques qui donnent une production assez savoureuse, très onctueuse... des huiles d'olive extrêmement riches, douces et suaves quand elles sont bien faites. Autour d'Aix-en-Provence, de Lançon-en-Provence, on a des assemblages Aglandau - Salonenque qui donnent des choses vraiment très bonnes, à la fois avec ce goût végétal très pur et cette douceur, cette note plus amandée. On a un joli mixte, une belle balance pour ceux qui souhaitent découvrir une bonne huile d'olive pas trop dure, pas trop verte.

Personnellement, j'ai un faible pour la Vallée des Baux et ses trois espèces dominantes. La Salonenque est d'une grande douceur et délicatesse avec un goût presque de banane mûre, d'ananas qui est quand même étonnant. L'Aglandau est plus verte, plus portée sur des arômes de pommes vertes, de Granny Smith. En Haute Provence, elle aura même un petit côté de fruit exotique, presque le goût d'un bonbon anglais. La Grossane, se plaît particulièrement dans les Alpilles et présente plus des arômes d'agrumes, de pamplemousse.

La Bouteillan propre à toute la Provence est aromatiquement extraordinaire. Si vous la récoltez relativement tôt, au bon moment. Ça sent la pomme au four à plein nez, ça à une petite note presque de pêche confite. On la travaille pour ce qu'elle est et quand elle est réussie, elle mérite d'être produite en monovariétale.

J'aime beaucoup également la Cailleter à Nice qui a une délicatesse, un velouté, un moelleux, une espèce de fraîcheur qui est presque indescriptible. Avec l'huile d'olive de Nyons, ce sont vraiment les deux huiles douces et suaves françaises que je conseille.

Selon vous, devrions-nous favoriser l'huile d'olive bio ?

Absolument pas. Parce que malheureusement les traitements bios m'inquiète énormément. Quand on traite en bio, on traite beaucoup au cuivre et à la bouillie bordelaise. On fragilise alors les sols qui vont fixer énormément ces cuivres. On doit toujours avoir de la traçabilité avec la mention bio.

Et du côté des fourneaux, comment cela se passe-t-il avec l'huile d'olive ?

Une bonne huile d'olive ne rancie pas à la cuisson. Elle peut aller jusqu'à 180 degrés, au-delà elle va perdre sa propriété aromatique et sa brillance. Avec une huile de bonne qualité on arrive à faire des choses exceptionnelles. Tout va avec l'huile d'olive. Un agneau de lait qui a fini de cuire avec un peu d'huile de Nyons, un carpaccio de Saint-Jacques cru juste avec un peu d'huile de Toscane très verte, un chou fleur à la vapeur avec une huile d'olive de la Vallée des Baux... tout cela devient gastronomique.

