

Métier de bouche



OLÉICOLOGUE

Il fréquente les huiles

L'huile d'olive, dont la robe peut aller du vert céladon au jaune d'or, reste un élixir précieux aux multiples vertus. Seuls quelques connaisseurs savent dénicher les meilleurs crus.

L'interview à la carte de...

ÉRIC VERDIER
 Oléicologue chez Oliviers & Co

“Je déguste une huile comme un grand vin”

Quelles sont les qualités d'un bon oléicologue ?

La méthode, l'analyse, la passion et l'endurance pour passer au crible chaque échantillon. Je n'ai pas peur de déguster jusqu'à 60 huiles d'olive en une matinée et je ne compte pas mes heures.

Quelles sont les tendances ?

La mode est aux notes d'herbe fraîchement coupée, d'artichaut, de pomme verte ou d'amande. Les amateurs sont aussi très soucieux de la traçabilité. D'ailleurs, chez Oliviers & Co, je connais les familles de chaque domaine que je visite.

Quels sont vos conseils pour choisir une bonne huile ?

Il faut bien lire l'étiquette et privilégier les mentions d'une espèce particulière d'olive et d'un terroir comme, par exemple, Andalousie (qui est plus précis qu'Espagne). La date de récolte est encore un signe de qualité car, au-delà de deux ans, l'huile d'olive vieillit mal, contrairement au vin. Enfin, le haut de gamme est rare, il est donc cher...

La France ne produit que 4% de l'huile d'olive consommée, qui est donc importée du bassin méditerranéen et reste coûteuse. C'est pourtant un or vert sur lequel l'industrie agroalimentaire capitalise, via des assemblages de médiocre qualité. Le rôle de l'oléicologue est de chercher à valoriser, grâce à son nez et à son expertise, les denrées d'exception et ainsi débusquer les tromperies sur l'étiquette.

La quête des grands crus

Éric Verdier fait partie de ce cercle de passionnés. Il est naturellement arrivé à exercer ce métier après un riche parcours de sommelier : à 21 ans, il était reconnu comme l'un des quarante meilleurs dégustateurs du monde. Aujourd'hui, cela fait vingt-cinq ans qu'il est l'oléicologue attitré de l'enseigne Oliviers & Co et a testé plus de 15 000 échantillons d'huile ! Dans son évaluation quotidienne, il retient le haut du panier, éliminant impitoyablement certains spécimens, par exemple vineux ou rances.

Un retour à la source

Suivant un cahier des charges en 200 points, le spécialiste examine : la traçabilité du fruit à la bouteille, le respect du processus traditionnel de fabrication, l'analyse physico-chimique effectuée par un laboratoire indépendant et les propriétés organoleptiques. De l'Espagne à la Grèce, en passant par l'Italie, l'oléicologue fréquente les oliveraies et les moulins à huile, arpentant la moindre parcelle, vérifiant que la cueillette s'effectue seulement 15 à 21 jours avant que les olives ne soient mûres afin de conserver le plus d'arômes et de polyphénols.

110000
 C'est le nombre de tonnes d'huile d'olives consommées chaque année dans l'Hexagone.

Un diplôme universitaire

Depuis une dizaine d'années, la faculté de pharmacie de l'université de Montpellier, en collaboration avec France Olive, l'association interprofessionnelle de l'olive, dispense une formation spécifique qui fait appel à des agronomes et des biochimistes. « En plus de l'analyse gustative, les cours portent sur l'agriculture, les normes en vigueur et l'exploitation d'une oliveraie de A à Z », précise Hélène Lasserre, directrice du pôle conservation de l'association. ●

Nicolas Ponse

INSOLITE!

Adopter un olivier

Avoir son propre olivier et savourer l'huile qu'il produit, c'est le rêve de tout gastronome. Aujourd'hui, Cuvée Privée propose l'adoption d'un arbre en Provence ou en Languedoc. Le « père » ou la « mère » reçoit une bouteille à son nom, une invitation au domaine pour rencontrer son producteur et suivre l'évolution de son protégé.



PAUSE DÉLICES

À l'apéro, grillez des tranches de pain de campagne, coupez-les en bâtonnets, frottez-les d'ail et arrosez d'huile d'olive vierge extra.



ISTOCK/GETTY IMAGES (8) CARNET D'ADRESSES PAGE 114

