



L'été en séries

De l'huile d'olive à toutes les sauces



Jacques Chibois,
dans sa cuisine
de La Bastide
Saint-Antoine,
à Grasse (Alpes-
Maritimes).

PATRICE TERRAZ
POUR « LE MONDE »



Imaginable, aujourd'hui, de ne pas trouver au moins un grand cru d'huile d'olive dans les cuisines des restaurants étoilés de France. Du Nord à l'Auvergne, de l'Alsace au Pays basque, quel chef oserait se passer de ce nectar doré? Les noces de la gastronomie française et du fruit emblématique de la Méditerranée ont pourtant été prononcées sur le tard. Au nord de la Drôme, on perdait vite trace de la Provence. Et même au sud de Valence, jusqu'à l'orée des années 1980, rares étaient les grandes tables à valoriser une huile qui brillait surtout dans le répertoire populaire de la cuisine régionale – aioli, bouillabaisse, pissaladière, anchoïade...

Oléicologue (et œnologue) d'exception, dénicheur d'or vert pour le compte de la marque Oliviers & Co, Eric Verdier se souvient des périples gastronomiques que ses parents entreprenaient avec lui dans les années 1970. «*Même en Provence, l'huile d'olive n'apparaissait quasiment jamais à la carte des grands restaurants.*» Pourtant né à Villeneuve-Loubet (Alpes-Maritimes), en 1846, Auguste Escoffier avait mis très peu d'huile d'olive dans les rouages d'une gastronomie française dont il a été le grand rénovateur et ordonnateur à l'aube du XX^e siècle. Il en parle certes joliment dans *Le Carnet d'Epicure*, magazine créé en 1910 dans lequel il passait en revue les trésors culinaires de la France : «*En ce qui concerne l'emploi de l'huile d'olive à la place du beurre et du saindoux, je conseille vivement aux cuisiniers qui ont une prévention contre cette méthode d'en faire seulement une fois l'essai loyal, notamment pour la préparation de fritures de poissons ou de légumes...*» Mais ce produit de sa Côte d'Azur natale n'apparaît quasiment pas dans *Le Guide culinaire*, son répertoire de recettes, bible de nos brigades pendant des décennies.

La gastronomie tricolore a été longtemps unifiée autour d'une cuisine bourgeoise dominée par le beurre et la crème

Autre marque du centralisme français, la gastronomie tricolore aura longtemps tendance à s'unifier autour d'une cuisine bourgeoise dominée par le beurre et la crème, au détriment des particularismes locaux. Dans les années 1950, un

LES GOUTTES D'OR DE L'OLIVIER 616

La gastronomie française s'est entichée du précieux nectar méditerranéen sur le tard. Mais, depuis l'avènement de la « nouvelle cuisine », l'huile d'olive fait recette

restaurant marseillais comme Les Mets de Provence faisait figure de pittoresque exception. Maurice Brun y orchestrait, sur le Vieux-Port, une symphonie ensoleillée – poutargue, poulpes aux tomates, loup grillé, artichauts à la barigoule – en débutant systématiquement son menu unique par une cuillerée d'huile d'olive gelée.

Les premiers grands étoilés du sud de la France avaient eux-mêmes peu l'accent, à l'image de Raymond Thuillier, trois macarons à partir de 1954 grâce à ses filets de sole aux quenelles sauce crevette, ou son caneton à l'orange, créateur de L'Oustau de Baumanière, éden de la jet-set ouvert en 1947 au cœur des Baux-de-Provence. «*Mon grand-père utilisait un peu d'huile des Baux, mais le gigot d'agneau des Alpilles était accompagné d'un gratin dauphinois plus que d'un tian de légumes.*», précise son petit-fils, Jean-André Charial, l'actuel propriétaire. A la fin des années 1970, ce dernier orientera les raffinements de sa « maison » vers une cuisine plus végétale et méditerranéenne, marquée par les apports de la « nouvelle cuisine ».

« Mon plus bel outil culinaire »

Car c'est bien à la génération menée par les Bocuse, Troisgros, Guérard ou Chapel que l'on doit les mutations qui conduiront au changement de statut de l'huile d'olive. A l'aube des années 1970, cette vague de chefs impose une créativité qui épure les assiettes, valorise matières premières et terroirs, en phase aussi avec de nouvelles préoccupations diététiques. L'un d'eux, Roger Vergé (1930-2015), un Auvergnat installé sur la Riviera, est le premier, au Moulin de Mougins, à remettre en majesté les produits de la Méditerranée. Même si l'auteur de *Ma cuisine du soleil* (Robert Laffont, 1978), célébré pour sa daurade rôtie au laurier, fondue d'orange et de citron à l'huile d'olive, utilisait encore quantité de beurre et de crème.

Parmi ses nombreux disciples,

l'inventif Jacques Maximin accentrera, à partir de 1978, à Nice, au Chantecler, le restaurant de l'Hôtel Negresco, une tendance légumière et un allègement culinaire dans lesquels l'huile d'olive trouvera une place de choix. «*J'avais aussi été marqué par la sauce vierge créée par Michel Guérard*», se souvient le chef, en rappelant la fraîche pureté de cet assemblage à cru de tomates, jus de citron, ail, basilic et huile d'olive, imaginé en 1975 par le pape de la grande cuisine minceur. Maximin régalaient en particulier avec un thé de légumes et pistou glacé, où les billes d'un sorbet basilic-ail-huile d'olive venaient s'évanouir dans un bouillon brûlant. Autre trouvaille, une sauce « quatre-quarts », constituée à parts égales de jus de citron, d'eau, de beurre et d'huile d'olive, s'émulsifiant à merveille auprès de poissons.

A l'instar du Nordiste Jacques Maximin, la plupart des as de la Riviera n'étaient pas du coin. Roger Vergé venait de l'Allier, Jacques Chibois (La Bastide Saint-Antoine, à Grasse), du Limousin, Jo Rostang (La Bonne Auberge, à Antibes), du Dauphiné... «*Ce sont ces "étrangers" qui m'ont fait prendre conscience des merveilles de ma région*», assure Franck Cerutti, enfant de l'arrière-pays niçois formé par Vergé et Maximin, avant de rejoindre le Landais Alain Ducasse, en 1980, à Juana, à Juan-les-Pins, puis, en 1987, à l'Hôtel de Paris, à Monaco, dont il est aujourd'hui le chef exécutif. «*Au village, à Lantosque, ma famille produisait un peu d'huile d'olive pour pouvoir acheter de l'huile d'arachide*», s'étonne encore Cerutti, qui s'initia à l'excellence oléicole en Toscane, à L'Enoteca de Florence. «*Mon plus bel outil culinaire est l'huile d'olive*», écrivait Ducasse dans son livre *La Riviera d'Alain Ducasse* (Albin Michel, 1992). Alors que le « sourcing » de ce produit était négligé par ses aînés, il va sélectionner les meilleurs crus provençaux et italiens. «*Il a été le premier à proposer*

l'huile en dégustation en début de repas», rappelle Eric Verdier.

Certains ont poussé la passion oléicole jusqu'à devenir producteurs, tel Jacques Chibois, de La Bastide Saint-Antoine. «*J'ai récolté cette année 20 tonnes de cailletiers [l'olive niçoise] pour 4 000 litres d'huile*», se réjouissait cet été le Limougeaud, «*élevé à la graisse d'oie*», auteur de plats signatures tels que le « loup nouvelle vague » (à l'huile d'olive vanillée).

Entouré d'oliviers et de vignes, Jean-André Charial produit aussi les huiles qu'il sert à Baumanière. «*A table, nous proposons deux huiliers*, précise son chef, le Breton Glenn Viel, trois macarons depuis 2020. *L'un est rond et doux comme la "fruité noir" qu'il contient, l'autre est piquant et rêche comme la "fruité vert"*». Avec la première, Viel galbe certaines cuissons, charme truffes et autres champignons, quand l'ardence de la seconde condimente légumes et crudités. Comme son étonnant cœur de laitue compressé, farci de basilic, fenouil, citron et tomate confits.

« Gras délicat »

A Grignan (Drôme), Julien Allano brille au Clair de la plume, en collaborant avec ses voisins de la coopérative NyonsOlive pour laquelle il a conçu, presque par accident, un macérat d'olives noires. «*En goûtant l'huile dans laquelle j'avais fait macérer des tanches de Nyons saumurées, j'ai eu l'impression de croquer dans une olive liquide*». Le «*gras délicat et le goût sexy d'olive*» du macérat inspirent particulièrement son chef pâtissier, Cédric Perret, qui le met en vedette dans un trompe-l'œil en forme d'olive verte, à l'intérieur duquel une mousse glacée au citron est farcie d'un noyau de pâte d'olive, le tout arrosé d'un filet de cette huile de macération.

A Paris, les années 1990 et 2000 avaient vu grossir cette vague méditerranéenne. Aujourd'hui, avec le succès de la jeune chef niçoise Julia Sedefdjian, harmonisant la bistronomie chantante de Baieta (Paris 5^e), mais aussi l'ouverture récente du restaurant italien de Cyril Lignac, Ischia (Paris 15^e), ou l'inauguration à venir, en septembre, de Mimosa, la «*brasserie de la Riviera*» imaginée par Jean-François Piège au sein de l'Hôtel de la Marine (Paris 8^e), le soleil azuréen brille à nouveau sur la capitale. ■

STÉPHANE DAVET

FIN