



BUSINESS STORY



LA RUÉE VERS L'HUILE

Par Laurent Guez

STÉPHANIE DAVILMA POUR LES ECHOS WEEK-END

Le Domaine du Val
de Bois, à Gassin (Var),
d'Éric Barnéoud.





Il ne s'agit pas simplement d'une matière grasse. Ni même d'un assaisonnement, ou d'un condiment. Pour ses aficionados, de plus en plus nombreux, l'huile d'olive est un objet de désir, sinon de culte! *«Les gens autour de moi ne me parlent que de ça, s'amuse Emmanuelle Dechelette, ancienne professionnelle des relations publiques devenue sommelière en huile d'olive. Mes amis, ceux de mon mari, tout le monde me consulte ou me demande si je peux leur trouver telle ou telle cuvée particulière. J'ai parfois l'impression d'être une "dealeuse"... »*

Après une formation diplômante à New York, Emmanuelle a créé en 2016 un concours international, Olio Nuovo Days, qui s'est peu à peu imposé comme l'une des références. Les producteurs affluent du monde entier pour y participer, de France, d'Espagne, de Sicile, de Grèce, de Tunisie, du Liban mais aussi du Japon, du Chili, du Brésil ou d'Afrique du Sud. *«En ce moment, sans mon huile La Couvée, produite en Slovénie et championne 2023 pour l'hémisphère Nord, j'ai l'impression que je ne pourrais pas vivre... »* Ce jus, la sommelière aime le savourer sur une baguette grillée, sur une belle tomate, avec du chèvre frais... Pour elle, si un plat n'est pas parfumé d'huile d'olive, il lui manque quelque chose. L'élégante quinquagénaire en consomme sans modération: *«Dans huile d'olive, il faut entendre olive, pas huile, c'est un fruit, ce n'est donc pas gras!»*

Elle n'a pas tout à fait tort. Car ce gras-là n'est pas un ennemi, bien au contraire. Le premier composé d'une huile pure, la «vierge extra», est l'acide oléique, allié de notre cœur et de nos artères. D'ailleurs la consommation de ce «fruit» dans sa version pressée, qui remonte à plusieurs millénaires, n'a cessé de croître depuis la découverte dans les années 1950, par la Fondation Rockefeller, du secret des habitants de la Crète: si, au sortir de la guerre, ils étaient en aussi bonne santé, c'est que leur alimentation, faiblement carnée, était axée sur les légumes, les céréales... et l'huile d'olive. Ils pouvaient dire merci au régime méditerranéen, ou «crétois»!

L'or de la Méditerranée déclenche les passions et, parfois, les grandes décisions. À la suite d'un accident de la vie, Olivier Garibal a décidé d'en changer. En 2014, ce jeune financier chez BNP Paribas apprend qu'il souffre d'une tumeur. L'opération révélera qu'elle était bénigne, ➡





Ci-contre: la récolte des olives en Grèce, chez Chris & Olive. La société créée en 2015 par Olivier Garibal (en bas), gère sept hectares et produit environ 5 000 litres par an.

Ci-dessous: Emmanuelle Dechelette, sommelière en huile d'olive et initiatrice, en 2016, d'un concours international, le Olio Nuovo Days.





Espagnole, italienne, grecque, provençale... Au pays du beurre et de la crème, l'huile d'olive est la nouvelle passion des gourmets ! Elle attire dans ses filets des entrepreneurs, des investisseurs stars venus du monde du vin ou même du showbiz.

mais bien mal positionnée sur le visage. Il se réveille avec une paralysie faciale. À 33 ans, il doit réapprendre à parler. Des mois d'efforts avant de recouvrer la santé et sa joie de vivre. Plus question de passer à côté de ses aspirations. Il s'installe avec sa famille à la montagne, près





d'Annecy. En été, il file en Grèce, un pays qui le fait rêver depuis qu'ado il fantasmait sur *Le Grand Bleu*, le film de Luc Besson. Alors, quand il découvre qu'une petite exploitation d'oliviers millénaires est à vendre pour une bouchée de pain, à quelques kilomètres de Kalamata, dans le Péloponnèse, il ne laisse pas passer sa chance.

Au début, il s'en occupe à ses heures perdues. Puis il quitte BNP Paribas pour créer Chris & Olive, une marque formée du diminutif de son frère et du sien. Un prénom prédestiné... « *Mon retour à la vie s'est fait par ce projet, symbole d'une philosophie de vie, celle du stoïcisme grec, de la tempérance et de la suppression des passions.* » En tout cas des passions futiles. Car Olivier Garibal se lance corps et âme dans celle qu'il voue à la terre et aux arbres qui s'y enracinent, à leurs fruits verts – la variété koronéïki – et à l'art de les transformer en or. Il agrandit l'exploitation, se documente, participe avec ses proches à toutes les récoltes et finit par mettre au point des jus de haute volée. Il les présente enfin à Yoann Conte et à Jean Sulpice, deux chefs de la région d'Annecy doublement étoilés qui craquent sur ses AOP Kalamata. Aujourd'hui, une myriade de grandes tables, dont *L'Auberge de Montmin* (Haute-Savoie), *La Châtaigneraie* (Finistère), *La Table du Castellet* (Var), *l'Hôtel du Palais* à Biarritz ou *Le Pressoir d'argent Gordon Ramsay* à Bordeaux comptent parmi ses clients. Les huiles de Chris & Olive sont régulièrement primées dans les concours internationaux.

RELATIONS AMOUREUSES AVEC LA GASTRONOMIE

Quelques années avant lui, Pierre-Julien et Grégory Chantzios ont eux aussi plaqué la finance parisienne pour consacrer leur vie à l'huile d'olive. En 2009, alors que la Grèce n'est pas encore sortie de sa grave crise financière, les deux frères reprennent l'oliveraie familiale, à Neochori-Ithomi, dans la région de Kalamata, et créent Kalios. Leur grand-père était électricien dans le Péloponnèse, il avait sa petite production, échangeait son huile contre des poules ou des moutons. Pierre-Julien et Grégory, aidés de leur sœur Stéphanie pour le développement commercial et le suivi des récoltes, vont changer d'échelle. En une quinzaine d'années, ils ont bâti une marque désormais présente dans 1200 restaurants et 1500 épiceries fines de l'Hexagone. Au passage, ils ont aussi diversifié leur catalogue: olives, miel, anguille et poissons fumés de haute qualité... En tout, le chiffre d'affaires de Kalios dépasse les 6,5 millions

d'euros. Les frères Chantzios ont même créé, à côté de Kalios, le groupe Eleni qui exploite quatorze restaurants, en association avec les chefs Juan Arbelaez et Amandine Chaignot.

L'huile d'olive entretient en effet avec la gastronomie des relations amoureuses. Logique: en France, l'histoire a commencé avec celui qui incarne sa grande cuisine, Alain Ducasse. Son confrère Éric Frechon, trois-étoiles à l'*Épicure*, le restaurant du *Bristol* à Paris, se souvient de la France des années 1980: « *Quand je suis arrivé à Paris de ma Normandie, à 18 ans, je n'avais jamais vu ni goûté d'huile d'olive. Chez ma mère – et je pense que c'était pareil dans la plupart des familles –, il n'y en avait jamais eu dans le placard! On connaissait le beurre, la crème, le beurre, la crème... Il faut rendre à César ce qui est à César: c'est Monsieur Ducasse qui l'a fait entrer dans les cuisines des grands restaurants et, petit à petit, à la table des Français.* » Le chef le plus étoilé du monde, élevé dans la ferme landaise de sa grand-mère, dans une région plus portée sur la graisse de canard que sur celle de l'olivier, confirme: « *À 21 ans, j'ai quitté mon Sud-Ouest pour la Côte d'Azur, et dix ans plus tard, en 1987, j'ai rejoint l'"Hôtel de Paris" à Monaco, raconte Alain Ducasse, pour créer "Le Louis XV". Le jour de mon arrivée, le prince me demande ce que je voulais faire. Je lui réponds sans hésiter: la cuisine d'ici. Je me suis dit: sur la Riviera française et italienne, de quoi disposons-nous? De formidables poissons de roche, de fruits et légumes merveilleux et d'oliviers. C'est là, à Monaco, que j'ai vraiment découvert ce goût, cette amertume dont je raffole, et c'est là que s'est construit mon ADN culinaire. Avec de l'huile d'olive et de la fleur de sel de Noirmoutier, je peux tout cuisine.* »

Ce nectar désormais utilisé par la plupart des grands chefs dans le monde incarne une région centrale dans l'histoire de l'humanité: le bassin méditerranéen. Dès l'Antiquité, il constitue l'élément central de sa cuisine et de ses parfums, il sert à honorer les dieux, à se soigner et à s'éclairer... Massimiliano Alajmo, l'un des maîtres de la cuisine italienne, qui fut à 28 ans le plus jeune trois-étoiles de l'histoire dans son restaurant *Le Calandre*, près de Padoue, en est convaincu: « *S'il fallait trouver un point commun entre les pays de la Méditerranée, de l'Espagne à la Turquie, en passant par le sud de la France, l'Italie et la Grèce, on n'en trouverait qu'un: l'olive! Son huile est au cœur de nos cuisines, c'est elle qui leur donne la profondeur des saveurs.* »

Même s'il a grandi en Normandie, Arnaud





Donckele fait lui aussi partie du club. Deux fois triplement étoilé, d'abord à l'hôtel *Cheval Blanc* de Saint-Tropez il y a dix ans, puis l'an dernier à *Cheval Blanc* Paris, cet ancien disciple de Ducasse a pour l'huile d'olive une affection qui n'a d'égale que celle qu'il porte à son fournisseur, Éric Barnéoud. Avec ses onze hectares d'oliviers à Gassin (Var), cet ancien plombier reconverti, poussé par l'exigence bienveillante d'Arnaud Donckele, produit également un jus d'exception. «*Il y a beaucoup de travail sur les oliviers, tout au long de l'année, explique Éric Barnéoud, exactement comme sur les vignes. Au moment de la récolte, je cueille les fruits au filet et au peigne. Et je presse mes olives dans les cuves Inox de mon moulin ultramoderne. C'est bien plus qualitatif qu'avec les modèles qu'on utilisait dans le temps. Ne vous fiez pas à cette idée romantique des meules de pierre. Il faut aller très vite après la récolte pour éviter d'avoir une huile au goût rance.*» La sienne, composée exclusivement de bouteillan, une variété locale, se retrouve sur les tables des clients, à *Cheval Blanc* Saint-Tropez : «*Elle n'est pas éœurante, relève Arnaud Donckele. Lorsqu'on la déguste avec un peu de pain, elle ne sature pas le palais. Je l'utilise aussi dans certains de mes plats, avec ses arômes subtils, herbacés.*»

DU RAISIN À L'OLIVE

Le produit fait rêver les épicuriens et les passionnés. Exactement comme les amoureux du vin qui rêvent parfois, fortune faite, de s'offrir leurs propres vignes. Pas étonnant que des entrepreneurs comme Geoffroy Roux de Bézieux, le désormais ex-président du Medef, ait racheté, via sa holding Notus Technologies, l'enseigne Oliviers & Co en 2016. Pas étonnant que des stars, comme Jean Reno, Sting ou les ex-époux Brad Pitt et Angelina Jolie se soient aussi lancés sur ce marché délicieux, exigeant et flatteur. Patrick Bruel, lui, a pris le sujet très au sérieux. Le Domaine de Leos (Luberon), acquis en 2007, produit aujourd'hui des jus de haut niveau. Son huile H de Leos, en particulier, ➡

MOTS DE L'HUILE

Amertume

C'est le seul goût possible pour l'huile d'olive! Elle est en revanche plus ou moins intense.

Ardence

Sensation de piquant, comme pour le piment, ressentie au fond de la gorge.

Fruité vert

Olives récoltées vertes ou légèrement violettes, qui produisent des huiles très parfumées.

Fruité mûr

Olives récoltées à maturité, pour une huile au goût plus doux.

Fruité noir

Olives macérées, qui développent des arômes de cacao et de champignon.

Première pression à froid

Extraction effectuée à moins de 27 °C... ce qui est obligatoire pour une huile vendue dans le commerce! L'huile pressée à chaud, pour extraire plus de jus, est réservée aux usages industriels, comme la production de savon.

Polyphénols

Molécules complexes produites par les plantes pour se défendre, qui ont un effet protecteur sur la santé humaine.

Extra-vierge (ou vierge extra)

Mention qui garantit que l'extraction s'est faite par des procédés mécaniques, sans solvants, et qu'elle ne comporte aucun défaut.

LES PRINCIPAUX PAYS EXPORTATEURS

Données 2019. Valeur (en millions de dollars) et volume (en tonnes)

Espagne

Valeur: 2 644
Volume: 852 200

Italie

Valeur: 1 284
Volume: 253 900

Portugal

Valeur: 550
Volume: 159 000

Tunisie

Valeur: 443
Volume: 154 000

Grèce

Valeur: 371
Volume: 96 400

SOURCE : FRANCE AGRIMER.





► 21 juillet 2023 - N°360 - Edition Week - End



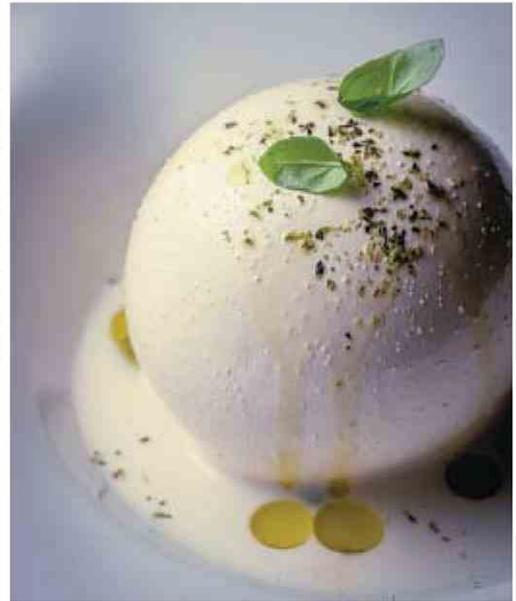
BENEDETTA CHIALA - ALEX CAMARA/ANADOLU AGENCY VIA AFP - DR - FI

À gauche : Pierre-Julien Chantzios (cofondateur de Kalios) pendant les récoltes, sur les terres de l'oléiveraie familiale à Neochorithomi (Grèce).

Ci-contre : témoin de la sécheresse, le réservoir de

Colomera (Espagne) n'est plus qu'à 10% de sa capacité.

En bas : le chef Massimiliano Alajmo, trois étoiles au *Calandre* à Padoue (Italie), et l'un de ses plats, la Mozzarella di mandorle.



LIPPO NOVENTA





composée d'olives aglandau aux arômes d'artichaut et de fruits verts, compte parmi les plus primées de l'Hexagone.

Pas étonnant non plus que de grands vigneron du sud de la France, comme le Château d'Estoublon dans les Alpilles, propriété de Stéphane Courbit, associé à Nicolas Sarkozy et Carla Bruni, ou le Château Léoube près du Fort de Brégançon, du milliardaire britannique Anthony Bamford, et même le prestigieux Château de Malleret dans le Haut-Médoc, une région où les plantations d'oliviers sont récentes, se soient tournés vers le précieux jus. Que de points communs entre ces deux cultures : le terroir et les sols vivants, le fruit (cépage d'un côté, variété d'olive de l'autre), l'impact du climat, la menace des maladies (le mildiou ou le phyloxéra pour les uns, la mouche pour les autres), le savoir-faire du pressage et de l'assemblage, l'art de la dégustation...

Celle-ci se révèle assez semblable à celle du vin : l'œil d'abord pour apprécier son aspect, puis le nez pour les arômes, enfin la bouche, de l'attaque au final, pour le goût et la rétro-olfaction. La sommelière en huiles d'olive Emmanuelle Dechelette a sa technique, imparable : elle verse quelques centilitres dans un petit gobelet de plastique, qu'elle couvre de ses doigts avant de l'approcher de son visage puis, d'un geste rapide, retire sa main pour sentir les parfums, avant de la déguster. L'huile d'olive, rappelle-t-elle, n'a qu'un goût : l'amertume. Mais elle a de multiples parfums, de fleur, de banane verte, de feuille de tomate... Ce sont ses composés phénoliques qui lui confèrent sa personnalité. « Ils sont parfois si intenses qu'ils peuvent vous faire tousser », précise-t-elle.

LA PRODUCTION MENACÉE PAR LA SÉCHERESSE

Un autre phénomène pourrait faire tousser les amateurs : la sécheresse. Car la récolte s'annonce bien compliquée cette année, en tout cas en Espagne, qui représente la moitié de la production mondiale ! Dans la péninsule Ibérique, pour la deuxième année consécutive,

les arbres ont souffert. Certes, pour produire de beaux fruits, l'olivier a besoin de chaleur, de stress hydrique – c'est lui qui est à l'origine des polyphénols, ces exhausteurs de goût –, mais il y a des limites... La canicule du printemps en Espagne pourrait réduire la production du pays de 40%. Déjà, celle du printemps 2022 l'avait fait chuter de 48% – la pire année depuis 1995 ! Avec au passage un impact sur tout le secteur. Car les géants industriels espagnols, pour servir leurs clients du monde entier, se précipitent sur les olives des autres grands producteurs, la Grèce, l'Italie, la Tunisie. En Grèce, pays épargné par l'excès de chaleur, certains agriculteurs stockent même leurs fruits, pour faire monter les cours... Ceux-ci n'ont pas attendu le réchauffement pour exploser : la tonne d'olive est passée en moyenne de 3 000 euros au début des années 2010 à environ 6 000 euros aujourd'hui.

Car la demande est énorme. Rien qu'en France, on en consomme 100 millions de litres par an, alors que la production hexagonale, plutôt qualitative, ne représente que 5 millions de litres. L'essentiel du marché, vendu en grande distribution, est donc issu de l'importation. Le numéro 1 français s'appelle Puget, il pèse 20% du secteur. La marque appartient à Lesieur, filiale du groupe Avril. « Pour l'ensemble de la catégorie des huiles, Puget a été élue marque préférée des Français en 2022, se félicite Fabien Razac, directeur du marketing de Lesieur. C'est une marque à la fois de qualité et populaire, que 25% des Français achètent au moins une fois par an ! » Ses produits standardisés sont difficilement comparables avec les huiles artisanales, facturées deux à trois fois plus cher, jusqu'à 40 euros le litre. Mais il faut un sacré savoir-faire pour parvenir à un goût et à une qualité constants, avec un produit vivant et soumis aux aléas. « Nous faisons des efforts continus d'amélioration, indique Fabien Razac, grâce à l'expertise de notre oléologue. Savez-vous que l'huile d'olive est le seul produit dont la





réglementation européenne intègre la qualité, évaluée par des panels de dégustateurs ? Une mauvaise huile pourrait être interdite à la vente, ce qui n'existe pour aucun autre aliment. »

Mais au fond, qu'est-ce qu'une bonne huile ? « La seule façon d'apprécier un bon produit, c'est d'acheter une bouteille d'un petit producteur et une autre dans un supermarché, dont l'origine n'est même pas indiquée, pointe Stéphanie Chantzios, la directrice commerciale de Kalios. Bien sûr, le prix va du simple au triple, ou au quadruple. Mais versez-les dans une petite cuillère, vous verrez la différence, notamment les amertumes désagréables aux notes de cassis ou de tapenade médiocre... Si on a des moyens modestes, mieux vaut se contenter de quelques gouttes d'un bon produit ! » En réalité, il en faut bien sûr pour tous les budgets. Et pour tous les goûts. Ce qu'Emmanuelle Dechelette résume à sa façon : « Chacun doit faire sa propre éducation, partir à la conquête des arômes d'amande, de tomate ou de prune. J'ai moi-même appris la rétro-olfaction à 50 ans... J'aimerais que les gens découvrent leur propre huile d'olive, c'est-à-dire leur propre voie. » L'une comme l'autre, il n'est jamais trop tard pour les trouver. ●

Par filet, cuillère ou demi-verres, en Provence (ou ailleurs), l'huile d'olive coule à flots. Fruitée, confite, au bon goût de noisette... On vous dit où trouver les meilleures.

1 La plus médaillée

« Ecoute petite, ton huile, elle est acide », a eu l'habitude d'entendre Christine Cheylan, qui fut l'une des premières oléicultrices françaises à défendre les désormais très appréciées huiles d'olive au goût « fruité vert » avec des notes d'amertume et de poivre. Son huile AOP Aix-en-Provence créée en 1996, est l'une des plus médaillées de France. 21,80 € les 75 cl.

Château Virant, 13680 Lançon-Provence. chateauvirant.com

2 La plus truffée

Très longue en bouche, cette huile d'olive mûrée a un côté truffe et olives noires confites. Le domaine situé dans les Baux-de-Provence, au cœur de la garrigue, est tenu par deux soeurs, dont une ex-contrôleuse aérienne dans l'armée de l'air. Une huile à verser sur des pommes de terre vapeur ou dans une soupe au pistou... 21,80 € les 75 cl. Moulin de la Coquille, 13990 Fontvieille. moulindecoquille.com

3 La plus végétale

Près de Nyons, voici une huile onctueuse 100% tanche, la principale variété du coin. Les olives sont récoltées mûres (noires et fripées), donnant un goût très doux, peu piquant avec des notes de pomme verte, de fruits secs et d'herbe fraîchement coupée. Le producteur, René Bayle, chauffe entièrement son moulin avec les résidus de noyaux d'olives. Moulin de Chameil, 6110 Mirabel-aux-Baronnies. moulin-de-chameil.com

4 La plus douce

Sur le littoral corse, au sud d'Ajaccio, trônent des oliviers centenaires,

dont les olives tombent toutes seules, à maturité, dans de grands filets – la méthode de récolte ancestrale. De ces olives gorgées de soleil, naît une huile monovariétale de zinzala (une variété locale) très douce et fruitée, aux arômes de foin sec et de noisette. Parfaite sur un fromage de brebis. Domaine Sant'Armettu, 20113 Olmeto. santarmettu.com. Point de vente à Marseille, à l'épicerie Chez Petit Jean.

5 La plus étoilée

Cette huile dite « à l'ancienne » (les olives ont fermenté pendant une semaine après la récolte) est appréciée par les chefs trois-étoiles Alain Ducasse et Gilles Goujon (la cheffe Anne-Sophie Pic est, elle, une adepte des câpres de la maison). Quatre générations que les Margier s'occupent de ce site. La famille possède également son propre moulin à huile, un des plus anciens des Bouches-du-Rhône, puisqu'il date de 1650. 21,50 € les 75 cl. Domaine la Michelle, 13390 Auriol. domainelamichelle.com
Sélection réalisée par Ophélie Francq









STÉPHANIE DAVILMA POUR LES ECHOS WEEK-END

Au Domaine du Val de Bois, à Gassin, près de Saint-Tropez. Éric Barnéoud y exploite onze hectares d'oliviers de la variété bouteillan. «Il y a beaucoup de travail sur les oliviers tout au long de l'année, exactement comme c'est le cas sur les vignes.»

NOTRE TOP 5

