

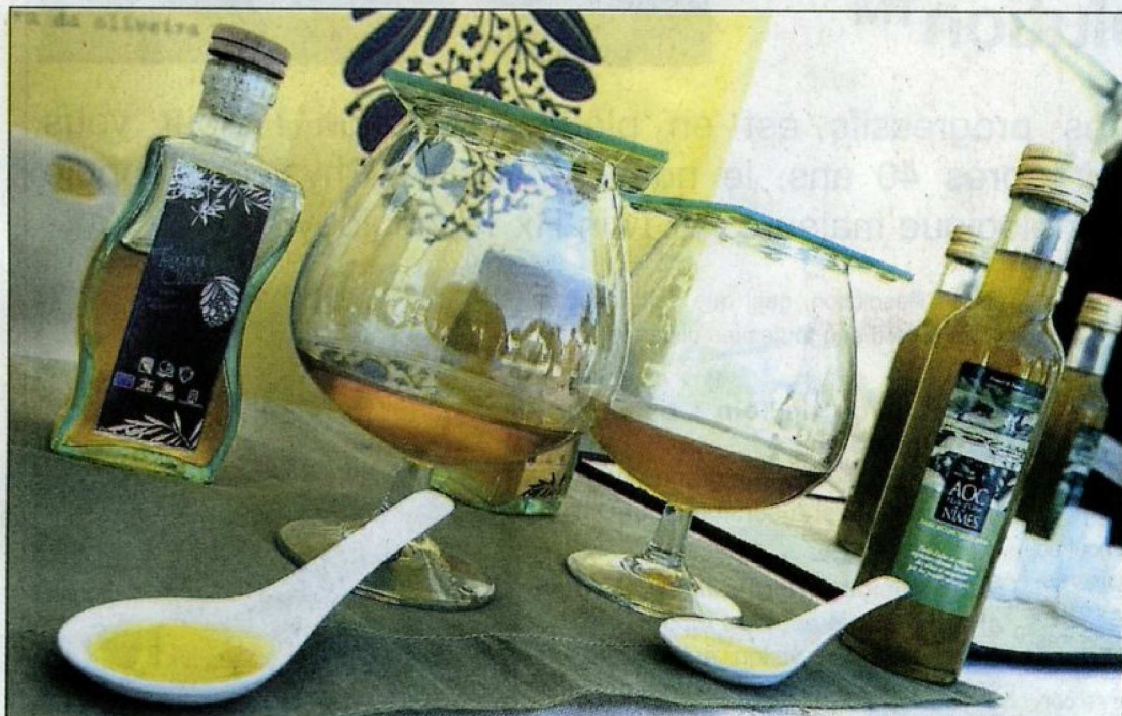
Journées de l'olivier **Dégustation d'huile : le nec plus ultra**

« Il y a quelques années, quand on proposait une dégustation d'huile d'olive, les gens avaient un mouvement de recul. C'était impensable. Maintenant, quand on sert l'huile dans une cuillère, il n'est pas rare qu'on nous réclame un petit verre ! » En l'espace de quelques années, Laurence Biscaylet, animatrice du Syndicat oléicole du Gard, a constaté comme tous les professionnels de l'huile, « une évolution incroyable ».

De fait, la dégustation est aujourd'hui entrée dans les mœurs et on parle de l'huile comme du vin. De sa robe (du vert chartreuse à or pâle), du fruité (vert, mûr, noir...), de son nez floral, boisé ou herbacé. Quant aux arômes, ils sont tout aussi poétiques ou inattendus que ceux attribués aux vins.

« Dans l'huile d'olive de Nîmes, il y a une constante : l'ananas. Après, selon les compositions, on reconnaît la prune, la poire... », poursuit Laurence Biscaylet, qui propose des huiles d'olive de Nîmes en AOC à la dégustation. « On commence par la plus douce jusqu'à la plus typée. En la sentant et en la goûtant, les gens perçoivent la différence mais ne savent pas toujours reconnaître les arômes. » Qui sont parfois très subtils puisque, d'une huile à une autre, on évoque l'artichaut cru ou l'artichaut cuit...

Un couple arrive et se prête à la dégustation. « Vous allez voir, on sent bien l'amertume de l'olive verte, explique l'animatrice, et après, vous allez tousser. Ça ne rate pas. C'est



Il y a quelques années, la dégustation d'huile rebutait. Aujourd'hui, c'est tendance. Photo Nassira BELMEKKI

dû à "l'ardence". » De fait, monsieur émet un raclement de gorge qui ira en s'accroissant au fil des huiles.

L'amertume et l'ardence sont des critères qui dépendent de la composition de l'huile, du terroir, du producteur. « On a des amis qui nous font connaître leurs productions et on s'y intéresse de plus en plus », explique Jean-Marc, venu avec sa fille Deborah. « Originaires des Hautes-Pyrénées, on était néophyte, mais maintenant on commence à faire la différence, même si on ne peut pas encore reconnaître les arômes. On utilise des huiles différen-

tes pour nos salades. »

L'huile bénéficie aujourd'hui d'une grille de dégustation semblable à celle du vin, avec une notation sur l'as-

Pour l'huile comme pour le vin : on parle de sa robe, de son nez, de ses arômes fruités

pect visuel, olfactif et gustatif et une appréciation générale. Il n'existe pas encore de nom pour les pros de la dégustation, comme les œnologues

pour le vin. « Ce sont des dégustateurs agréés par l'Inao (Institut national des appellations d'origine) », note Laurence Biscaylet. « On pourrait dire oléologue », reprend Alexandra Paris, de l'Afidol. L'Association française interprofessionnelle de l'olive propose, elle aussi, un bar à huile. Mais attention à ne pas aller trop loin dans le parallèle avec le vin. Car l'huile d'olive, elle, ne se bonifie pas. « Et tous les deux mois, elle perd un peu de sa qualité », prévient Laurence. A déguster donc sans attendre. Et sans modération. ●

Catherine MILLE