

VOUS REPRENDRÉZ UN VERRE D'HUILE D'OLIVE ?

Celle qu'on surnomme parfois l'or liquide a de nombreux points communs avec le vin, à commencer par ses régions d'origine, là où le climat est propice à la vigne et aux oliviers... mais aussi son mode de dégustation.

Texte Bruno Vanspauwen
Photos Heikki Verdurme

Habituellement, l'huile d'olive se déguste dans de petites cuillères, mais les connaisseurs prétendent que le verre permet d'en exacerber les arômes, les goûts et la texture. « Il faut idéalement qu'il soit coloré, souvent bleu foncé et de forme différente de celui où l'on sert le vin », précise Wilma van Grinsven-Padberg, qui y voit néanmoins un lien avec la dégustation du jus de treille, qui se fait aussi dans des contenants foncés, voire noirs, afin de ne pas se laisser influencer par la robe. Cette Néerlandaise, titulaire d'un diplôme de sommelière en huile d'olive, est copropriétaire de la chaîne Oil & Vinegar. Après une solide formation de quatre ans, elle est également devenue goûteuse professionnelle. Lorsqu'elle expérimente une nouvelle huile, tout comme les œnologues, elle aspire de l'air afin de mieux distinguer toutes les nuances du liquide.

UNE MÊME HISTOIRE

Les points communs entre le vin et l'huile d'olive commencent avec leur origine. « Le plus vieux olivier du monde se trouve en Crète. Personne ne connaît son âge exact, mais on l'estime à environ 3000 ans. Et il porte toujours des olives », raconte notre interlocutrice. Tout comme la vigne, l'arbre qui symbolise la paix dans le monde est en effet une espèce millénaire.

Et il fut un temps où ces deux cultures représentaient la seule source de revenus pour les habitants de régions infertiles, car ces végétaux fructifient aisément en sol pauvre.

C'est au Moyen-Orient que l'on a retrouvé les plus anciennes traces d'oliveraies. De là, l'oléiculture s'est répandue en Grèce, puis en Italie, en France et en Espagne. Un parcours semblable à celui de la viticulture. « Ce n'est pas un hasard, explique Wilma, car ces deux activités ont besoin d'un climat méditerranéen. C'est la raison pour laquelle 80 % de la production mondiale d'huile d'olive provient encore de ces pays. Ainsi, l'Espagne est de loin le plus grand producteur, deux fois plus important que l'Italie, qui se trouve en deuxième position du classement. La Grèce, quant à elle, est le principal consommateur. » Progressivement, d'autres nations ont découvert ces produits. À l'époque coloniale, de nombreux Européens ont en effet émigré en Amérique, en Australie et en Nouvelle-Zélande et ont introduit oliviers et vignes sur leurs terres. Aujourd'hui encore, le « Nouveau Monde » talonne l'Europe dans ces secteurs. Autre similitude frappante : l'huile d'olive et le vin occupaient autrefois une place importante dans les rituels religieux. De plus, des poètes ont fait l'éloge de ces deux substances, notamment Homère, qui quali- →



TRAITÉ DE QUALITÉ

- Une huile d'olive qualitative ne peut jamais être vraiment bon marché, c'est le premier indicateur.
- Elle doit provenir d'un seul pays, plutôt qu'être constituée d'un mélange d'huiles d'origines différentes.
- Sa date de péremption a son importance car le goût s'estompe vite.
- Sa couleur n'est pas un indicateur : le parfum et le goût sont les éléments déterminants.
- Elle sent l'herbe. Si tel n'est pas le cas, elle ne peut pas être de bonne qualité.
- Son parfum et son goût sont purs : les notes de ranc, de sueur, de bétail, de moisissure, de vernis à ongles et de métal sont de mauvaise augure.
- Elle est à la fois fruitée, amère et âcre (bouche piquée), bien qu'un seul élément puisse dominer.
- Elle laisse toujours une légère sensation piquante dans la gorge. Cela fait parfois toussoter, mais c'est bon signe.
- Elle n'apporte pas une texture graisseuse en bouche.
- « Vierge extra » est une indication de qualité. En revanche, « pression à froid » et « première pression » ne le sont pas, car la qualification « vierge extra » englobe d'office ces caractéristiques.