

3 L'ART DE LA HAUTE GASTRONOMIE ETOILES

NUMERO 2 • JUIN / JUILLET / AOUT 2004

QUALITA TAGGIASCA La star de l'huile d'olive

NÉE EN LIGURIE DE LA VOLONTÉ, DE L'OPINIÂTRETÉ ET DU SAVOIR-FAIRE D'UN PASSIONNÉ, CETTE HUILE D'OLIVE EST DEVENUE POUR ALAIN DUCASSE UNE PARTENAIRE DE PREMIER PLAN. FINE, DOUCE, SUBTILE... INDISPENSABLE.

"Pour moi, c'est la meilleure." Alain Ducasse l'affirme et le prouve : depuis qu'il l'a goûtée, il l'a sacrée "huile officielle" pour toute sa cuisine. Aujourd'hui, elle est solidaire des plats de ses seize restaurants du monde ! Cette histoire d'amour a commencé en 1991, à Monte-Carlo. A l'époque, Alain Ducasse était "seulement" chef du Louis XV, et avait "seulement" deux étoiles. Il se fournissait en huile d'olive, de temps à autre, chez un important négociant, basé en Ligurie, au nord de l'Italie. Il avait sympathisé avec son interlocuteur, Marco Bonaldo, chargé des relations commerciales de la société. Ils se voyaient régulièrement, et un jour, silence radio. Marco avait disparu. Le jeune homme, vingt-sept ans alors, avait quitté son job pour assouvir d'autres ambitions : monter sa propre affaire et produire une huile d'olive d'exception. Un challenge difficile, d'autant que l'huile d'olive de Ligurie était très décriée à l'époque. Ils étaient peu nombreux à apprécier ses arômes "fruité noir", son goût d'olive douce et mûre, très atypique en Italie, où l'huile est habituellement "fruité vert", avec des saveurs puissantes et végétales. Marco Bonaldo rageait.

(Carnet d'adresses, page 124)

"J'étais persuadé que cette singularité était, au contraire, un atout rare et précieux. En 1995, j'ai créé ma boîte, Casa Olearia Taggiasca, avec trois amis. Notre but : faire de cette huile mésestimée un nectar haute-couture".

La nouvelle équipe installe ses bureaux au cœur de la Ligurie, à Taggia, proche du bord de mer. Le moulin, lui, est situé à quelques kilomètres, à Torre Papone, un petit village niché dans les collines. Les oliviers s'y étendent à perte de vue. Stefano

Guasco, le maître moulinier, surveille d'un œil expert la récolte (5 000 arbres en tout) qui s'échelonne de novembre à avril. Il sélectionne aussi des olives de plusieurs producteurs ligures. Contrairement aux autres régions d'Italie, la Ligurie ne cultive qu'une seule variété d'olive : la Taggiasca, très délicate, qui donne à l'huile sa fameuse douceur. Sitôt ramassées, les olives sont triées, lavées et pressées pour éviter qu'elles ne s'abîment. L'huile qui s'écoule lentement du pressoir est alors brute et trouble. Stefano la laisse décanter doucement dans des cuves. Quinze jours plus tard, elle est transparente, prête à la mise en bouteille. Elle apparaît comme un pur jus de fruits, de couleur légèrement dorée, avec des reflets vert tendre. Sa texture est onctueuse et particulièrement fine. Ses saveurs subtiles rappellent l'olive mûre, et l'on retrouve des arômes de lait d'amande en fin de bouche.

"Quand nous avons commencé nos premières pressions en 1995, raconte Marco Bonaldo, la recherche de l'exceptionnelle finesse devenait obsessionnelle. Après quelques tâtonnements, nous avons réussi à produire un grand cru. Mais j'avais du mal à le vendre en Italie. J'ai pensé à prospecter





Entente cordiale : Marco Bonaldo, producteur passionné, et Alain Ducasse, roi de la gastronomie méditerranéenne...

de nouveaux clients à l'étranger, et puis Alain Ducasse m'a appelé... Il voulait avoir de mes nouvelles et savoir si je connaissais une excellente huile pour le Louis XV !

Je lui ai répondu : "Ben euh oui, la mienne..." Il a enchaîné : "J'arrive !"

Marco se souvient du regard circonspect de sa femme à l'annonce qu'Alain Ducasse venait dîner le soir même ! "Ne t'inquiète pas, ne fais rien de spécial, on va simplement manger du pain et de l'huile d'olive..."

Le lendemain, l'huile d'olive de Marco est devenue l'huile officielle des restaurants de Ducasse. Au Louis XV, notamment, elle trône sur un plateau, au centre de la salle. Dans les cuisines, plusieurs petites fioles sont pré-

sentes sur les pianos, les plans de travail... Les cuisiniers s'en servent constamment : pour saisir, sauter, assaisonner... "On en met partout, c'est la base", précise Frank Cerutti, le chef des cuisines. Et Alain Ducasse d'ajouter : "Une huile d'olive doit révéler le goût d'un produit et non l'écraser. C'est pour cette raison que j'ai choisi celle-ci. Ses saveurs délicates et douces mettent en valeur les mets les plus fins."

Marco Bonaldo se souvient de ces années où il entendait dire que l'huile de Ligurie n'avait pas de goût... "Et finalement, c'est un Français qui l'a trouvée bonne ! Et pas n'importe qui ! Il s'agit du chef le plus étoilé de la planète, du roi de la cuisine méditerran-

néenne ! Peut-on rêver d'une meilleure caution ?" Marco suit depuis le début l'ascension d'Alain Ducasse, avec ses ouvertures successives d'établissements dans le monde. Il est allé partout (New York, Gstadt, Carthage...), sauf dans le nouveau Spoon des Îles à l'Île Maurice. Là-bas, pour préserver ses qualités et éviter qu'elle ne soit trop longtemps stockée dans de mauvaises conditions, l'huile d'olive est acheminée par hélicoptère, de l'aéroport de Maurice au restaurant !

Ceux qui ne sont pas des familiers des établissements Ducasse peuvent se réjouir : la fameuse "Qualità Taggiasca" est depuis quelque temps disponible dans le commerce, sous la marque Terre Bormane. On la trouve

dans certaines boutiques spécialisées et épicerie fines en France.

Elle fait aussi partie de la gamme de produits qu'Alain Ducasse et Marco Bonaldo ont créée ensemble.

Marco a aussi diversifié son activité et propose aujourd'hui d'autres crus d'huile d'olive, de grande qualité. En dépit de son succès, il a toujours tenu à maintenir des prix de vente raisonnables : "L'huile d'olive est un produit de base, qui doit rester accessible au plus grand nombre. Et même s'il s'agit de haute-couture, il faut la vendre au prix du prêt-à-porter !" Ainsi, à moins de 18 € la bouteille, on peut avoir la star de l'huile d'olive à la maison...

- ÉLISE CASTA-VERCHÈRE

