

Marco Bonaldo
et Alain Ducasse ■

HUILE D'OLIVE « Un goût très doux, totalement atypique en Italie... », Marco Bonaldo, séduit par le nectar de Ligurie, en a fait commerce. Jusqu'à devenir le fournisseur officiel d'Alain Ducasse. PAR ÉLISE CASTA-VERCHÈRE

Toqué de l'huile de Ligurie

Comment devient-on le fournisseur officiel d'huile d'olive pour Alain Ducasse, le chef le plus étoilé de la planète ? Marco Bonaldo, l'heureux élu, aime se souvenir des années qui ont précédé la signature du précieux contrat. Après des études de marketing à Milan, il est embauché en 1990, à 26 ans, chez un important négociant d'huile d'olive, en Ligurie. Son travail de commercial consiste à prospecter d'éventuels nouveaux clients, le plus souvent des restaurateurs de la Riviera. C'est à cette époque, en 1992, qu'il rencontre Alain Ducasse pour la première fois. Mais Marco s'ennuie dans son job, où tout lui semble ronronner. Il a surtout le sentiment que son produit, l'huile de Ligurie, n'est pas assez valorisé : « Elle a un goût très doux, totalement atypique en Italie, où l'huile est traditionnellement

corsée et puissante. À l'époque, elle faisait figure de petite sœur pauvre... J'étais persuadé que cette singularité était au contraire une richesse, un cas unique dans le paysage oléicole italien. Pour cela, il fallait que je crée mon propre marketing, que j'aie les mains libres. Je me suis associé avec trois amis et on a fondé notre boîte, Casa Olearia Taggiasca, en 1995. »

Douze salariés, un moulin, 5 000 oliviers de la variété locale *taggiasca*, et, surtout, l'expertise de Stefano Guasco, le maître moulinier. La fine équipe s'attaque alors à l'inaccessible : faire de cette huile si décriée un nectar haute couture. « La sélection est impitoyable. Nous travaillons nos propres olives, ainsi que celles achetées dans la région. On fait gaffe. On les presse tout de suite après la récolte pour

éviter qu'elles ne s'abiment. On cherche le top, l'exceptionnelle finesse. »

L'huile qui s'écoule lentement du moulin apparaît comme un pur jus de fruit aux reflets vert tendre. Son goût est particulièrement délicat et élégant, avec un léger arôme de lait d'amande en finale. « Ma plus belle satisfaction est d'avoir rendu toute sa noblesse à un produit mal considéré. Je me suis battu pendant des années pour faire admettre que l'huile d'olive de Ligurie, si douce, si subtile, est un grand cru. »

Un jour, en 1996, Marco reçoit un coup de téléphone d'Alain Ducasse « Il cherchait une excellente huile d'olive pour son restaurant. Je lui ai expliqué où j'en étais... Bref, nous sommes convenus d'un dîner à la maison. » Marco se souvient du regard circonspect de sa femme à l'annonce que Ducasse venait dîner chez eux. « Ne t'inquiète pas ! on va manger simplement du pain et de l'huile d'olive... » Le lendemain, Marco est devenu le fournisseur officiel des restaurants Ducasse. Depuis, ils ont créé ensemble une gamme de produits (tomates séchées, sauces, etc.). Marco Bonaldo a développé son activité et vend son huile d'olive au détail dans des épiceries fines en France (sous la marque Terre Bormane). Il fournit aussi de multiples restaurants gastronomiques dans le monde. Sa méthode de vente est cependant d'une simplicité biblique : « Quand vous vous présentez comme commercial, de surcroît italien, votre interlocuteur se voit déjà saoulé de paroles ! Moi, je casse cet automatisme et je ne parle pas. Je fais goûter mon huile au chef cuisinier : il aime, il passe commande. Il n'aime pas, on s'arrête là. » ■

Adresse

Casa Olearia Taggiasca, Taggia - Reg. Prati e Pescine - Arg. Sin. 18011 Arma di Taggia (IM). Tél. : 00.39.01.84.48.60.44. www.casaoleariataggiasca.it ; e-mail : info@casaoleariataggiasca.it ; rens. Paris : 01.47.07.11.44.