

## MARCO BONALDO

### Charme della Riviera dei Fiori



Imaginez-vous à l'époque Antique, au temps des Ligures, sur une terre placée sous la protection de Bormano, dieu des eaux et des forêts. Une terre où il fait bon vivre, berceau de Marco Bonaldo et de sa petite entreprise, Terre Bormane, fondée il y a sept ans à Arma di Taggia avec trois associés aujourd'hui devenus ses amis. Située entre mer et montagne, sur la *Riviera dei Fiori* à une quarantaine de kilomètres de Monaco, c'est surtout la patrie de l'*olio extravergine d'oliva della Riviera Ligure*. Une huile délicate, légère et fruitée, réalisée à partir de *oliva taggiasca*<sup>1</sup> et qui représente moins de 1 % de la production italienne. A la différence des autres régions côtières où la cueillette des olives se concentre entre novembre et février, elle se poursuit ici en altitude jusqu'aux premiers jours de mai. Car entre les collines de l'arrière pays ligure et les plaines du littoral méditerranéen, l'ensoleillement et les températures varient considérablement.

Cultivées sur des terrains étroits et escarpés aménagés en terrasses, les olives sont cueillies à la main à l'aide de perches pour agiter délicatement les branches et de grands filets sur le sol pour recueillir les fruits. Une méthode traditionnelle qui préserve l'esthétique et les qualités gustatives des olives. Amenés rapidement au moulin, elles sont triées puis écrasées à la meule de pierre. La pâte ainsi obtenue est mise à égoutter. Elle révèle un liquide couleur or dont on extrait les 40% d'eau par centrifugation. Il faut environ 1 heure à 1 heure 30 pour que le fruit devienne huile.

« Nous proposons différentes qualités d'huile d'olive dont les noms rappellent la culture romaine : *Bormano*, *Albis*, *Opalino*, *Colombino*, *Cibario*. Chacune a son arôme, sa robe, sa saveur, sa destination. Entre deux produits d'exception qui marquent le début et la fin de la saison des olives, en l'occurrence *Albis* l'huile nouvelle et *Opalino* de Printemps, la différence se savoure avec les yeux et le palais. Outre cette activité de production, nous sélectionnons des produits de grande qualité : vinaigre balsamique de Modène, riz carnaroli, moutarde à l'ancienne, crème d'artichaut, tomate ketchup... Avec Alain Ducasse, nous avons créé une collection de 14 produits. »

C'est en 1990 à Monaco qu'Alain Ducasse et Marco Bonaldo se sont rencontrés. Marco travaillait alors pour une société italienne spécialisée dans l'huile d'olive, fournisseur de l'Hôtel de Paris. Quatre ans plus tard, cet ancien étudiant en marketing qui avait hésité entre l'huile d'olive et le tourisme participait à la naissance de Terre Bormane.

« Alain Ducasse a été le premier chef à apprécier la qualité des produits de notre jeune entreprise et à nous témoigner sa confiance. Les 300 000 bouteilles de notre production annuelle sont présentes dans toute l'Europe, notamment dans la plupart des établissements de la chaîne *Châteaux et Hôtels de France*, ainsi que sur les tables et les étals du monde entier. »

<sup>1</sup> C'est la "sœur jumelle" de l'olive caillietier, très appréciée des niçois. Comme son nom l'indique, elle est essentiellement produite en Ligurie dans la région de Taggia.