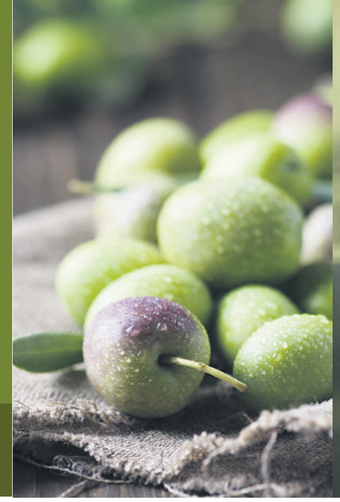
Publi-reportage - (Photos : tous droits réservés)

Alexis Muñoz, élaïologue expert en analyses sensorielles.

Terroirs de l'Olivier
LA MAISON DE L'HUILE D'OLIVE



Le procédé de pressée à froid, garant d'une bonne huile de qualité.

Terroirs de l'Olivier, variété Picual

Terroirs de l'Olivier, variété Arbequina

L'huile d'olive Terroirs de L'Olivier 100% pure pressée bouscule les rayons des meilleurs magasins

La marque premium d'Huile d'Olive TERROIRS DE L'OLIVIER arrive en grande distribution avec l'ambition de populariser les grandes huiles de qualité.

Producteur passionné d'huile d'olive et expert en analyse sensorielle, Alexis Muñoz a installé sa start-up, « La Maison de l'Huile d'Olive » à Brens, sur le site de Vinovalie. Sa gamme d'huiles d'olive « Terroirs de l'Olivier », positionnée haut de gamme, monovariétale et conditionnée dans des bouteilles opaques, vient rompre les codes établis par les marques historiques du rayon.
Faisant figure d'expert dans le monde de l'huile d'olive, Alexis Muñoz a su convaincre plus de 1 000 chefs à travers le monde. Fervent défenseur de la qualité, il joue la carte de la transparence et de l'authenticité, avec un prix accessible. Une révolution dans ce monde très fermé où les marques industrielles se taillaient la part du lion.

INTERVIEW

Questions-réponses avec Alexis Muñoz, créateur de la Maison de l'Huile d'Olive : ses produits font leur entrée dans les grandes enseignes de la région.

Où produit-on l'huile d'olive?

A.M : « 95% des huiles d'olive sont produites autour du Bassin Méditerranéen. La production mondiale est équivalente à 3 250 000 tonnes par an (en 2015). À elle seule, l'Espagne en produit plus de la moitié. Viennent ensuite l'Italie (2e), la Tunisie et la Grèce (3e). Quant à la France, sa production est de 4 000 tonnes par an, alors qu'elle en consomme 65 000 tonnes. L'Italie en vend deux fois plus qu'elle n'en produit, tandis que la France en vend trois fois plus. Mais je considère qu'il n'y a pas vraiment de pays de l'olivier. On compte environ 1 200 variétés d'olives, dont 400 servent à faire de l'huile. »

Existe-t-il un «bon» ou un «mauvais» pays producteur d'huile d'olive ?

A.M : « La notion de qualité n'est pas relative à un pays. Il existe en France (Puget-sur-Argens), en Espagne (La Catalogne) et en Italie (Les Pouilles) des acteurs industriels. En revanche, on retrouve des productions qualitatives et à taille humaine dans tous les pays du Bassin Méditerranéen. A titre d'exemple, sur l'ensemble des concours de ces cinq dernières années, Espagnols, Portugais et Marocains ont remporté la majeure partie des prix d'excellence. »

A quoi reconnaît-on une bonne huile d'olive ?

A.M : « Quand on déguste, on analyse trois critères : l'intensité (le nez), l'amer (le palais) et le piquant (la sensation en gorge). Au nez, l'huile doit avoir un fruité intense. En bouche, il doit y avoir un équilibre entre les piquants et l'amertume pour ne pas avoir un goût désagréable. Toutefois, ce n'est pas forcément cette huile objectivement idéale qui plaît au consommateur. Le goût amer ne plaît pas à tout le monde. L'idée était donc de proposer au plus grand nombre une huile d'olive d'une grande qualité gustative, à un prix accessible. Bien produite, une huile doit forcément dévoiler des arômes complexes du type pied de tomate, amandes, artichaut… Je considère également qu'une bonne huile d'olive est forcément monovariétale. En effet, les molécules d'huile d'olive ne fusionnent pas à froid. L'assemblage doit être réalisé à chaud pour éviter les sensations grossières en bouche et fait donc perdre ses qualités au produit… »

Pourquoi proposer des huiles monovariétales ?

A.M : « De façon générale, les huiles d'olive monovariétales sont caractérisées par une onctuosité en bouche qui n'est pas présente sur les huiles d'assemblage. La notion de typicité est essentiellement révélée par le respect de la variété unique. Il faut savoir qu'il existe deux types de fruité : le fruité vert, à base d'olives vertes et donc cueillies tôt dans la saison, et le fruité mûr, à base d'olives violettes ou noires, plus matures.
Les fruités verts sont très toniques et appréciés pour les assaisonnements mais ils sont souvent amers et piquants. La prouesse de nos huiles est de mettre en avant la force du fruit sans ce désagrément en bouche. »

Quel procédé utilisez-vous pour obtenir une bonne huile ?

A.M : « Dans la majorité des cas, les huiles industrielles sont souvent raffinées à 120°C pour enlever les odeurs pirates, puis mélangées à une huile de qualité supérieure.
Nos huiles sont produites dans un moulin, extraites d'olives broyées et pressées à froid pour préserver les arômes les plus délicats, dans le respect du fruit et de la tradition. »

Est-il vrai que l'on peut parler d'associations mets & huiles d'olive ?

A.M : « L'huile d'olive se marie très bien aux différents plats. Depuis quelques années, elle n'est plus considérée comme un simple condiment, elle est aujourd'hui appréciée comme un réel ingrédient, ayant une place à part entière dans les mets. Mes huiles d'olive trouvent d'ailleurs leur place dans la description des plats des chefs. »

Quels produits proposez-vous ?

A.M : « La Maison de l'Huile d'Olive propose aujourd'hui deux huiles que nous produisons dans la région de Cordoue, en Andalousie. L'huile d'olive au fruité mûr « Arbequina » est très équilibrée, douce et légère en bouche et qui se distingue par une intensité aromatique de pomme, laissant peu de place aux amertumes et aux ardences. L'huile d'olive au fruité vert « Picual », quant à elle, est intense et longue en bouche. Elle dégage en bouche par des arômes puissants de plant de tomate. Les huiles sont disponibles sous deux contenants (250 ml et 750 ml), destinées à un consommateur moderne, et ce à des prix accessibles. »

Vos huiles sont conditionnées dans des bouteilles opaques, pourquoi ce choix ?

A.M : « L'huile d'olive est un produit fragile. Elle est sensible à la lumière et à la chaleur. L'exposition à la lumière dans les bouteilles transparentes dégrade certains arômes de l'huile et surtout l'oxyde prématurément. Le bidon opaque permet donc de protéger l'huile. De plus, il est incassable et recyclable, et grâce à un goulot savamment étudié, les coulures sur le corps de la bouteille sont limitées. »

Pourquoi la grande distribution ?

A.M : « Les tendances de consommation ont beaucoup évolué : en 15 ans la consommation d'huile d'olive a été multipliée par trois. Le consommateur est de plus en plus exigeant en matière de qualité. Il ne cherche plus un simple ingrédient, mais un produit d'exception, associé à des terroirs et des variétés. Choisir d'implanter le produit en grande distribution, c'est permettre au consommateur d'accéder à ce type d'huiles actuellement absentes des rayons, monopolisés par le secteur industriel jusqu'à aujourd'hui. »

Oliveraies aux abords de Cordoue, un terroir d'exception.

Nourrie de soleil, l'olive Picual offre le meilleur d'elle-même.

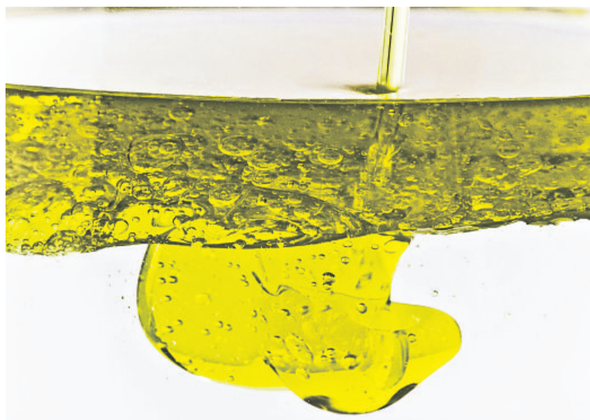
LES CONSEILS D'ALEXIS MUÑOZ POUR CHOISIR UNE BONNE HUILE D'OLIVE

BOUTEILLE TRANSPARENTE = PAS DE PROTECTION A L'OXYDATION

BIDON 100% OPAQUE = PROTECTEUR DE LUMIERE ET D'OXYDATION

- Une huile de qualité se conserve toujours en bidon opaque pour qu'elle ne soit pas altérée par la lumière.
- La qualité vient de la variété et non de la provenance de l'huile. Choisir une huile 100% variétale est gage de qualité.
- Il est important de choisir une huile vierge extra, pressée au moulin.
- Préférez les bouteilles équipées de becs verseurs et de stop-gouttes, qui éviteront les coulures sur la bouteille.

UN PRODUIT RECONNU PAR LES GRANDS NOMS DE LA CUISINE FRANÇAISE

Témoignage du Chef Lionel Giraud, 1 étoile au Guide Michelin.

« Alexis n'a pas eu besoin de me convaincre très longtemps au vu de la qualité du produit.
Elle a ces particularités d'être très fraîche, légèrement acide et herbacée. Sa complexité aromatique se marie facilement avec le végétal. Elle excite également les papilles en début de repas avec un simple morceau de pain. C'est une huile tonique, parfaite pour les salades, elle rehausse les nuances des fromages de chèvre frais.» Lionel Giraud