

A LA DÉCOUVERTE DE L'HUILE D'OLIVE

L'OLIVIER : UN ARBRE MÉDITERRANÉEN...

Carte du verger oléicole mondial



On trouve des oliviers partout dans le monde, dans des régions qui ont un climat de type méditerranéen caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux et humides.

En France, l'olivier est présent dans 13 départements du Sud-Est de la France : Alpes de Haute-Provence, Alpes-Maritimes, Ardèche, Aude, Bouches du Rhône, Corse du Sud, Drôme, Gard, Haute-Corse, Hérault, Pyrénées-Orientales, Var, Vaucluse.

L'OLIVE : UN FRUIT D'HIVER !



Il existe plus de 100 variétés d'olivier en France.

L'olivier fleurit en mai - juin, les fruits grossissent pendant l'été pour atteindre leur taille adulte en septembre.

Selon les variétés, on récolte :
 - **les olives vertes**, c'est à dire pas mûres. La récolte a alors lieu en septembre

- **les olives noires**, c'est à dire mûres. La récolte a lieu entre novembre et février. 

La particularité de l'olive est d'être un fruit qui ne peut être consommé dès sa cueillette, elle est trop amère. Il faut donc la préparer pour la manger.

On peut également consommer le jus de l'olive, c'est l'huile d'olive.

L'HUILE D'OLIVE VIERGE : UN PUR JUS DE FRUIT !

L'huile est présente dans l'olive. Il suffit donc de l'extraire du fruit. Les moyens pour extraire l'huile sont purement mécanique (à la différence du vin pour lequel une fermentation, dont un procédé chimique, est nécessaire).

L'extraction de l'huile d'olive se fait dans un moulin.

POURQUOI PLUSIEURS GOÛTS ?

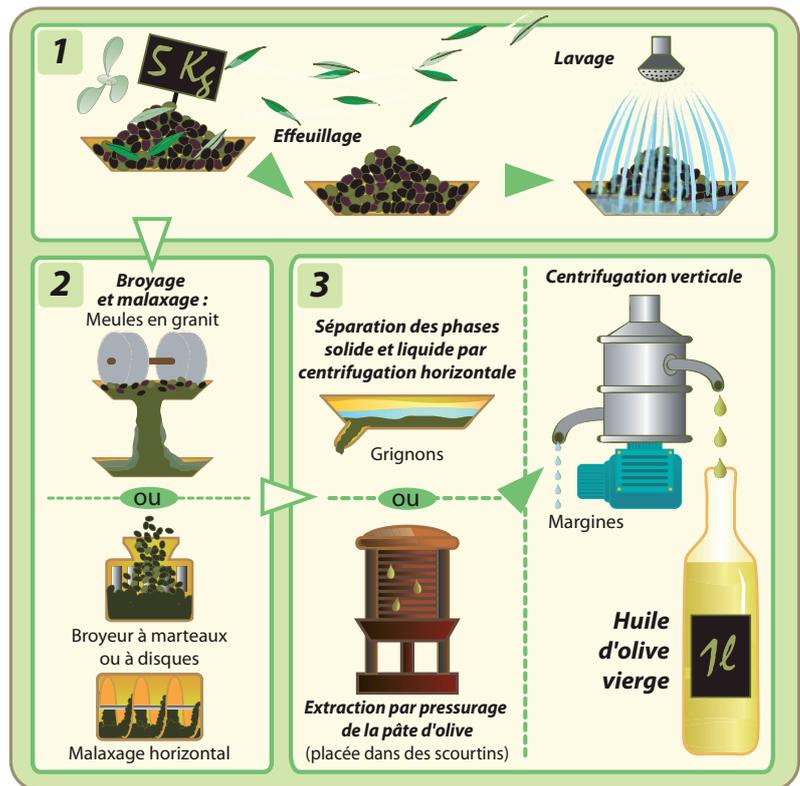
L'huile d'olive vierge est un pur jus de fruit dont les arômes diffèrent en fonction :

- de la ou des variétés d'olives dont est issue l'huile
- de la maturité des olives au moment de leur récolte
- du terroir
- et du savoir-faire des hommes.

Il n'y a donc pas une huile d'olive mais des huiles d'olive dont chacune a des caractéristiques (goût et odeur) différentes.

L'extraction de l'huile d'olive de nos jours

Les mêmes principes d'extraction de l'huile prévalent, seuls les outils ont évolué.



LA DÉGUSTATION ET LES GOÛTS DE L'HUILE D'OLIVE

Pour déguster une huile d'olive, on utilise deux de ses sens : son odorat et son goût.

Une huile d'olive vierge se définit par 2 composantes principales qui sont plus ou moins intenses :

Le **FRUITÉ** : c'est l'ensemble des sensations aromatiques que l'on ressent lorsqu'on goûte une huile d'olive. Les principales sensations aromatiques sont : fruits secs (noisette, noix, amande, amande fraîche ...), fruits rouges, pomme, ananas, prune, tomate fruit, genêt, mûre, foin, artichaut cuit ou cru, herbe coupée, feuille, banane verte, tomate plant, chocolat, cacao, champignon, sous-bois, vanille, truffe, ...

La **STRUCTURE**, composée de l'amertume (goût) et l'ardence (sensation tactile).

En fonction de la structure et des sensations aromatiques ressenties, on classe l'huile d'olive en :

- **FRUITÉ MÛR** : huile d'olive douce, parfois légèrement piquante et/ou amère, aux arômes de fruits ou de fleurs ;
- **FRUITÉ VERT** : huile d'olive à l'amertume et / ou à l'ardence marquée(s) avec des arômes rappelant les végétaux ;
- **FRUITÉ NOIR** : huile d'olive très douce marquée par des arômes d'olive noire, de truffe, de cacao, de sous-bois...

L'huile d'olive s'utilise, en cuisine, avec tous les ingrédients et dans tous les plats chauds ou froids, dans les desserts et même en friture !

