

## Bien plus qu'un condiment

<http://voir.ca/chroniques/ballon-d-essai/2011/11/02/bien-plus-quun-condiment/>

2 novembre 2011



par Méliissa Proulx

### Commentaire

✚

[Recommander](#)



Après avoir fait la dégustation de champagnes, de cocktails et de cafés précédemment pour cette chronique, voilà que cette semaine, je me balade plutôt dans les oliveraies de quelques-uns des meilleurs producteurs européens. Tout ça, depuis le lumineux local de la rue Masson, dans le Vieux-Rosemont, où Olive & Olives a récemment déménagé ses bouteilles et gallons.

### **Sans défaut**

Pour Claudia M. Pharand, copropriétaire de l'entreprise qui compte plusieurs comptoirs et une autre boutique à Toronto, l'huile d'olive demeure un produit méconnu des Québécois. «On pourrait en consommer davantage», pense celle qui met de l'avant ses propriétés antioxydantes et la richesse de ses vitamines. Et à la lumière de cet atelier, force est de constater que nous ne savons pas les choisir! Nous serons bien avertis. «Je vous interdis d'acheter une huile d'olive sans date de consommation!» prévient la dame. Comme un bon vin, les critères du terroir, de la variété du fruit et de la récolte devraient être pris en compte lors de l'achat.

L'atelier commence avec la portion théorique où Mme Pharand traite de la culture des olives, fruit de l'olivier, ainsi que des méthodes de production de l'huile extra-vierge. Exit la recherche de la mention «première pression à froid» sur les bouteilles. L'industrie s'est modernisée vers l'extraction à froid avec l'emploi de nouvelles technologies.

Et cette appellation «extra-vierge» alors? Rien à voir avec sa légèreté ou son apport calorique, elle signifie simplement une «huile sans défaut». Pour le déterminer, l'huile sera soumise à un test chimique et organoleptique où des spécialistes la goûteront pour en évaluer les arômes, l'amertume et le piquant – les trois attributs principaux.

### **L'huile à déguster**

Après cet appétissant préambule, arrive le moment de la dégustation. Cinq huiles d'olive extra-vierges sont en vedette, toutes importées exclusivement par Olive & Olives qui entretient des rapports étroits avec ses artisans. Dans de petits verres bleus, il est nécessaire d'agiter et de réchauffer l'huile avant d'en humer le parfum. À la manière du vin, la gorgée doit être prise en aspirant de l'air. Notre guide attire alors l'attention sur l'amertume ressentie sur les côtés de la langue et la note piquante au fond de la gorge. Chaque huile est entrecoupée d'un morceau de pain ou de pomme pour neutraliser la bouche.

De la sélection goûtée, mon coup de cœur va à **Medolea**, une huile d'un domaine tunisien qui soutient le commerce équitable. Au nez, des arômes de fruits, de gazon, de feuilles. Au goût, une belle amertume. Pour la dégustation, Mme Pharand me suggère les légumes d'automne. Ma nouvelle huile d'olive préférée a ainsi arrosé des betteraves rôties et un potage panais-patate sucrée-poire asiatique pour un mariage de saveurs sucrées-amères tout à fait savoureux!

L'atelier se termine avec un verre de vin et des tapas – jambon serrano, olives farcies, fleurs de câpres et piment chili, ainsi que shooter de chocolat à l'huile d'olive (!). Moment de convivialité où les questions lancées à la spécialiste affluent: meilleur produit pour la mayonnaise? pour tremper le pain? comme cadeau d'hôtesse?

### **Album-souvenir /**

- Trucs et astuces: pour empêcher la précieuse huile d'olive de rancir, on la range à l'obscurité, dans le garde-manger, on essuie le bec des bouteilles et on lave son huilier avant de le remplir.

- Sept dollars le gallon d'huile commerciale? C'est déjà trop cher payé pour un produit de piètre qualité, pense la spécialiste. On achète plutôt une huile d'olive «de tous les jours» avec un bon rapport qualité-prix pour cuisiner (en bas de 180 °C!) et un «champagne d'olive» pour la finition des plats: homard, saumon, croûton de chèvre... Et c'est si bon dans les desserts!

- Juste à temps pour la période des Fêtes, Olive & Olives recevra sa nouvelle récolte d'huile *Olive & Olives 1*, produite à partir d'olives biologiques cueillies à la main en octobre dernier à Lérida, en Catalogne. Une huile d'olive jeune et fraîche qu'il est possible de réserver en ligne ou à la boutique.

### **Adresse /**

**Olive & Olives:** 3127, rue Masson, Montréal, 514 526-8989 , [www.oliveolives.com](http://www.oliveolives.com)