

26/07/10

Les huiles d'olive de Tunisie

Par Caroline Mignot

A l'occasion du premier salon de l'huile d'olive conditionnée "Tunisia Olive Oil expo", tenu à Hammamet en juin dernier, tour d'horizon de l'huile d'olive tunisienne et des tendances de chefs.

Introduite depuis le VIII^e siècle avant J.-C. par les Phéniciens, l'oléiculture est aujourd'hui l'un des piliers de l'activité agricole du pays, plus grand producteur d'huile d'olive hors de l'Union européenne et 4^e producteur après l'Espagne, l'Italie et la Grèce. Représentant 5% de la production mondiale grâce à ses 55 millions d'arbres, l'oléiculture tunisienne emploie plus d'un million de personnes. Elle délimite également les frontières du désert en fixant les sables et permet de maintenir des emplois dans des régions qui se verraient sinon délaisser. Surtout présente à l'export sur le marché du vrac, la Tunisie renforce actuellement son industrie d'embouteillage et investit d'importants moyens pour promouvoir son huile d'olive conditionnée. "100 % Tunisie", une mise en valeur des territoires et de la qualité rendue aussi possible grâce aux caractères différents des huiles d'olive du pays. En effet, la diversité des climats, méditerranéen au nord et semi-aride et aride au sud, entretient une diversification des variétés d'oliviers tunisiennes - il en existe une trentaine dont les plus présentes Chetoui au nord et Chemlali au sud. Leurs sous-variétés permettant aux huiliers de disposer d'une riche palette d'olives pour répondre aux différents goûts de la clientèle internationale. Si on trouve des huiles d'olive vertes, aux notes fruitées et légèrement amères au nord, elles arborent une couleur jaune et se caractérisent par une saveur douce et subtile au sud du pays.

Pour Rafik Tlatli, chef cuisinier de trois restaurants à Nabeul, présent lors du salon à Hammamet, "le choix de l'huile d'olive pour la préparation des plats tient un rôle primordial". Comme pour les chefs français qui aiment mettre en avant l'huile d'olive selon sa typicité. Tendances.

L'huile d'olive employée de différentes façons

Mise en bouche

Évaluation du site

Ce portail tunisien diffuse l'actualité économique et financière tunisienne sous forme de nombreuses brèves, articles et agenda des événements.

Cible
Professionnelle

Dynamisme* :30

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

En Tunisie, l'huile d'olive se déguste versée sur de la harissa (qui atténue considérablement son piquant) dans une assiette que l'on vient saucer avec des morceaux de pain. Pour une délicieuse mise en bouche, verser de l'huile dans une coupelle devant le client (ce qui met toujours en appétit) accompagnée de morceaux de pain. Christophe Pelé (La Bigarrade, Paris XVIIe) sert de la focaccia tiède avec une huile d'olive d'Italie en début de repas.

Cuisson

Guillaume Sourrieu de l'Epuisette (Marseille, 13) aime cuire ses poissons à l'huile d'olive. Un cabillaud confit dans une huile d'olive douce, longuement et à basse température. Un thon germon mariné dans de l'huile douce avec une brunoise de fenouil, d'oignon et des graines de fenouil, avant de le griller et de le poser sur une étuvée de fenouil et d'oignon à l'huile d'olive, thym et romarin. Avec une huile d'olive fruitée, le chef prépare une croûte de sumac (épices du Moyen-Orient) pour la cuisson de poissons à chair blanche.

Assaisonnement

Jean-Christophe Lebasclé de La Manufacture (Issy-Les-Moulineaux, 92) préfère l'huile d'olive douce et florale aux accents de foin coupé pour assaisonner au dernier moment une salade de tourteau décortiqué et de pommes vertes, une grosse langoustine rôtie ou une purée de pommes de terre. Pour un dessert, il verse un trait d'huile d'olive douce sur une salade de fraise avec un peu de menthe ciselée.

Cédric Denaux de L et Lui (Saint-Paul-Trois-Châteaux, 26) utilise l'huile d'olive pour faire mariner des câpres, des cornichons ou en filet mince versé au dernier moment dans un bouillon de carottes violettes (la chaleur du bouillon déploie encore plus ses arômes). Pour créer la surprise, le chef sert aussi un parfait soufflé aux olives confites.

Huile d'olive aromatisée

Mauro Colagreco du **Mirazur** (Menton, 06) a créé avec l'huilerie Saint-Michel une huile d'olive au gingembre et au citron de Menton. On propose une huile d'olive personnalisée au restaurant. Une huile d'olive au caractère doux aux herbes, épices ou écorces d'agrumes. À cru sur des légumes, salades, poissons, fruits en salade ou en marinade.