

Paru dans l(es) édition(s): informations non précisées

Menton : l'huilerie Saint-Michel vise la grande distribution

innovation

C'est un pari un peu fou... Celui relevé par les frères Djekhar, Karim et Amar, de l'huilerie Saint-Michel à Menton. Depuis 2005, ils sont en effet à la tête de cette institution, créée en 1896, dans les rues de la vieille ville. Durant vingt ans, Karim en fut le responsable commercial et aujourd'hui, il marque le renouveau de l'huilerie en lançant coup sur coup deux produits destinés aux meilleures tables. Voire même à la grande distribution !

Première étape, le lancement d'une huile d'olive au citron... De Menton évidemment. Mais attention, pas n'importe laquelle pour ce natif de Zitouna (qui signifie olive en arabe, NDLR) en Tunisie. Un grand chef - le meilleur de France selon le dernier Gault-Millau - Mauro Colagreco du [Mirazur](#) participe à l'élaboration de celle-ci. « Nous avons pour cela sélectionné les meilleures olives pour un assemblage de qualité. Puis, nous y avons ajouté les citrons d'un agrumiculteur local, Novaro Mascarello. » Ce dernier est membre de l'APCM, l'association de promotion du citron de

Menton qui milite pour une appellation géographique protégée du fruit d'or. « *Le subtil mélange accompagnera idéalement les salades, poissons, blancs de volaille* », ajoute avec son irrésistible accent argentin, le « pibe de oro » de la gastronomie mentonnaise. Le fruité de l'olive associé au piquant du citron. « *Nous avons travaillé avec un laboratoire situé dans la Drôme qui s'est spécialisé dans les arômes naturels. Avec Mauro nous avons guidé le labo pour obtenir le meilleur équilibre possible. Pour chaque litre d'huile, 458 grammes de citrons sont nécessaires* », ajoute Karim qui prévoit déjà une déclinaison de cette huile avec des olives bio.

Une pincée liquide...

L'autre révolution qui sera distribuée dans un premier temps par l'huilerie : le sel liquide ! « *Je préfère l'appellation exacte de solution aqueuse à base de sel marin.* »

Un nouveau produit dans l'air du temps. Celui des sprays de table : le vinaigre et l'huile y sont déjà passés. Le sel - qui retrouve donc son état liquide initial - se voit désormais aromatisé au romarin et aux

olives, aux cèpes, aux herbes de Provence ou même au foie gras. « *L'avantage d'un sel liquide est une meilleure répartition du salage en surface* », ajoute pour sa part le spécialiste. Charles Séméria, chef du restaurant de l'hôtel Vista-Palace à Roquebrune-Cap-Martin, vient d'ailleurs de participer au Bocuse d'or à Lyon où il a concocté une recette en se servant de ce nouveau sel.

Avec un chiffre d'affaires en augmentation de 22 % depuis qu'ils dirigent l'enseigne, les frères Djekhar ont envie de voir grand. Ils ont déjà l'aval des chefs. En attendant celui des consommateurs.

Savoir +

Huilerie Saint-Michel, 5 et 22, rue de Bréa, 06 500 Menton. Tél. 04.93.35.71.04.