

Au parfum de l'huile d'olive

Nicole Katrantzis est dégustatrice certifiée du précieux liquide. Elle teste les produits qui arrivent en Suisse



David Moginier Texte
Vanessa Cardoso Photos

Quand elle parle de l'huile d'olive, la voix de Nicole Katrantzis prend la chaleur du soleil. Pourtant, elle est née dans la région de Diesseldorf, en Allemagne, certes d'un père grec. Elle a vraiment découvert le précieux jus quand,

pour l'amour de Thanasis, elle a déménagé à Athènes en 1997. «J'ai vraiment plongé dans une autre vie», raconte-t-elle en souriant dans sa maison des hauts de Grandvaux. Nicole est dynamique, se passionne pour le pays paternel où elle travaille et où elle découvre l'huile d'olive. Mais, en 2004, un nouveau déménagement, professionnel celui-ci, l'amène en Suisse.

Avec son mari, ils décident de se lancer dans la production de leur propre produit. Le verger d'un cousin sur l'île de Lesbos

s'ajoute à d'autres qu'ils achètent, et voilà les Katrantzis qui produisent en bio un gros millier de litres. Mais, surtout, Nicole cherche à se former. Et, surprise, elle découvre à Zurich un département de la Haute École des arts appliqués entièrement consacré à son produit fétiche. Elle s'y inscrit, suit les cours et, son certificat obtenu, devient une des 35 jurés du Swiss Olive Oil Panel. Ces dégustateurs sont en formation continue, voyagent dans des régions de production, et, surtout, font une analyse organoleptique

des huiles vendues en Suisse. «Nous ne nous occupons pas d'analyse chimique, c'est un autre boulot.»

Des mots pour des arômes

Sur sa feuille de dégustation, on retrouve la même logique que pour un dégustateur de vins. Il y a bien sûr les «trois piliers» de l'huile d'olive, le fruité, le piquant et l'amertume. Mais aussi des arômes végétaux, artichaut, pied de tomate, fines herbes, herbe coupée, banane - verte, mûre - amande,

abricot, etc. Certains sont négatifs, cassis, vieilles noix, rance, moisi, vineux, chomé, lie.

«Les défauts peuvent venir d'une hygiène déficiente, explique la dégustatrice. Mais aussi d'un départ en fermentation d'olives qui ont trop attendu. Ou de problèmes de fermetures de contenants, l'huile est très sensible.» Pour elle, tous les pays producteurs se valent: «Il y a partout de grands producteurs et de beaux terroirs, mais aussi des moins bons...» Peut-elle les

Conseils

Regardez bien les étiquettes des huiles du commerce. Il y a d'abord les catégories. **L'extravierge** a une acidité oléique inférieure à 0,8%, c'est en principe la meilleure, mais il y a aussi des exceptions. **La vierge** compte au plus 2%. Évitez **la lampante** (qu'on faisait pour les lampes à huile), **les «culinaires»** souvent désodorisées, **les raffinées** qui ont perdu toutes les vertus du produit, antioxydant, anti-inflammatoire, etc. Cherchez les AOP, DOP, IGP, soit les appellations d'origine, elles peuvent être synonymes de qualité. Et bio c'est mieux... Une fois ouverte, elle se conserve trois mois, dans une bouteille en verre ou un jerrycan, pas dans du PET.

reconnaître à l'aveugle, comme pour des vins? «Peut-être que je reconnaîtrais des huiles grecques, sourit-elle, mais vous savez il y a 1300 variétés différentes d'olives...»

Le moment de passer à table

Nicole Katrantzis organise à la demande des dégustations comparatives, comme elle va le faire pour la Semaine du goût samedi 15 septembre ou bientôt pour Slow Food. Sur la table, des verres bleus pour que la couleur n'influence pas le dégustateur, et un petit couvercle pour concentrer les odeurs. «Normalement, nous chauffons les huiles à 28 °C pour bien faire ressortir les arômes.» À côté, un verre d'eau, des morceaux de pomme ou de pain pour nettoyer la bouche entre deux gorgées d'huile qu'on recrachera dans un gobelet. «J'arrive à déguster douze échantillons en une heure et demie. Après, je sature.»

Elle démontre par le test l'intérêt d'huiles de grande distribution, qui mélange des huiles de divers pays pour obtenir un goût lisse et neutre. «Si vous achetez de l'huile d'olive à 15 fr. le litre, ne vous attendez pas à une grande émotion.» Mais elle reconnaît que les grands magasins suisses ont fait de gros progrès dans leur assortiment. «En Suisse, comme en Allemagne, on est dans des cultures du beurre donc on a longtemps préféré des huiles peu parfumées. Mais les choses changent.» Nicole, elle, conserve plein d'échantillons qu'elle a dégustés mais, dans le fond, elle cuisine avec cinq huiles en général, selon le goût désiré. «Pas besoin de compliquer. Prenez simplement un bon pain grillé, un filet d'huile d'olive, un peu de sel et d'origan et dégustez avec un bon verre de vin rouge. C'est le bonheur.» Pour elle, «c'est la base, vous le sentez sur un simple steak.» Eh oui, contrairement aux idées reçues, on peut la chauffer jusqu'à 210 °C.

Alors, c'est quoi, une bonne huile d'olive? «Un bel équilibre entre le piquant et l'amertume, un arôme de tomate et de thym et, surtout, une sensation de fraîcheur.»

Dégustation: Swiss Olive Oil Panel, avenue Dapples 21, Lausanne, sa 15 sept (16 h 30-18 h). Inscription obligatoire: 079 930 38 75 www.katrantzis.ch

L'esprit des lieux

Après le tabac, Illarsaz cultive sa convivialité

Enjambant le Rhône, une majestueuse passerelle de bois sert de trait d'union entre la zone artisanale d'Aigle et le petit village valaisain. Depuis que la crue de 2001 a emporté l'ancien pont, cette construction enchantée cyclistes et piétons, les menant d'une berge à l'autre de cette vaste plaine propice aux balades. Presque collé à la digue, le village d'Illarsaz vit si étroitement lié au fleuve qu'il est toujours le premier évacué du Chablais lorsque les eaux atteignent la cote d'alerte. Phénomène heureusement suffisamment rare pour ne pas troubler la quiétude bienheureuse qui règne sur les 711 habitants installés dans cette bourgade du territoire de Collombey-Muraz (VS). Au milieu de la vaste plaine, des villas poussent là où s'élevaient il y a encore quelques décennies des champs de tabac. Les arrivées de nouveaux habitants se



Mary-Laure Pfund et Christelle Otero, en balade avec Henry, Charleen, Esteban et Melissa, aimeraient plus de liens entre les gens. **F.W.D.M.**

«Regardez cette nature tout autour, cette lumière. J'ai vécu ici et je reviens m'y installer car il y a plein de bonnes ondes»

Ingrid Michel Enseignante à Illarsaz



L'institutrice Ingrid Michel est revenue pour la seule classe du lieu et elle ne le regrette pas. **F.W.D.M.**



Madeleine Delarze, conseillère générale, s'inquiète des nuisances de la route cantonale. **F.W.D.M.**

succèdent avec leur lot d'avantages et d'inconvénients. «Cela manque un peu d'activités et de lien entre les gens, déplorent Mary-Laure Pfund et Christelle Otero, établies depuis respectivement dix-neuf et huit ans à Illarsaz. On a quand même quelques occasions de se retrouver, notamment lors des fenêtres de l'Avent. Et certains organisent des fêtes de quartier.» «Quand on a des enfants, l'école permet de faire des rencontres et, quand on n'en a plus, il faut trouver des astuces», philosophe Madeleine Delarze. La conseillère générale, installée depuis dix-sept ans, est fière d'avoir tissé beaucoup de liens dans ce coin de commune et se démène pour insuffler une meilleure qualité de vie à ce carrefour où se brassent allégrement Valaisans et Vaudois venus acquiescer résidence dans un secteur moins onéreux que la Riviera: «Notre gros souci, c'est la route cantonale qui traverse le village, il y a beaucoup de trafic, également des camions et même de gros camions qui transitent, alors qu'un autre axe est prévu pour eux. Mais cela bouge dans le bon sens.» Conseiller communal (municipal), Mikaël Vieux confirme que le projet de réaménagement du centre du village devrait apporter cette plus-value espérée par les résidents. Un million sera déboursé dans ce but dès 2019. «C'est la volonté des autorités de redonner une dynamique au centre de chacun des cinq villages de la commune. À

avec leur chien, à cheval, à vélo. Les enfants viennent à l'école en trottinette, à pied, c'est un cadeau de travailler ici.» À quelques pas, les anciens séchoirs à tabac, grandes bâtisses de bois sombre longeant le bien nommé chemin de Tabac-Rhône, ont été pour la plupart reconvertis en habitations et donnent à ce village son supplément d'âme. On le sent, ses résidents y sont sincèrement attachés, et même s'ils articulent le terme «cité-dortoir» c'est pour mieux se défendre. «C'est un village convivial, dès qu'on organise quelque chose, les gens participent, souligne Carole Arimondi, patronne du Blé d'Or, la boulangerie tea-room et épicerie, unique établissement public d'Illarsaz. C'est vrai qu'il y aura toujours des personnes qui préfèrent rester dans leur coin, mais on se connaît par quartiers et il y a beaucoup plus de liens que n'importe où en ville.»

Flavienne Wahli Di Matteo

Moins 5

Pour garder mes mirabelles belles

J'ai la chance de posséder un mirabellier dans mon jardin, dont la production varie d'année en année. Pas la qualité, la quantité. 2018 a été un peu chiche mais les fruits sont gorgés de saveurs sous une peau un peu dure parfois. Quand on ne veut pas faire un tonneau d'eau-de-vie, qu'on a déjà baigné tout le quartier de tartes, qu'on en a mises au congélateur pour en décorer d'autres tartes, qu'on les a mangées à la main, on se replonge dans ses grimoires pour trouver des idées. J'ai tenté le sirop de mirabelle qui est sympathique mais qui manque un peu de punch. Alors, pourquoi ne pas placer les divins fruits du jardin pas défendus dans un sirop pour des jours prochains?

Ingrédients 1 kg de mirabelles, 1 l d'eau, 400 g de sucre.

Variante à consommer rapidement

- Lavez et dénoyotez les mirabelles.
- Faites un sirop avec l'eau et le



sucre. Quand il bouillonne, plongez-y les mirabelles. Réduisez le feu jusqu'à frémissement. Faites cuire jusqu'à ce que les fruits résistent encore un poil à un couteau pointu.

Variante à plus long terme

- Lavez, séchez et dénoyotez les mirabelles.
- Faites un sirop avec l'eau et le sucre. Laissez-le refroidir.
- Nettoyez soigneusement votre bocal. Rangez-y les mirabelles.
- Versez le sirop par-dessus et refermez.
- Mettez dans le stérilisateur ou dans une marmite à vapeur et faites cuire 25 minutes.
- Laissez refroidir. Fermé, il va tenir une bonne année. **Dave**

Tastevin

À Féchy, un pinot gris frais et aérien

Lundi, à Féchy, la présentation des Rencontres suisses de l'oenotourisme, les producteurs du village avaient sélectionné quatre vins pour accompagner le menu d'Élodie Jacot-Manesse. Et, dans un village où le chasselas représente 92% des 176 hectares du magnifique vignoble, les vigneronnes avaient choisi un... pinot gris pour se marier à la féra façon gravlax. Pas difficile d'en reconnaître l'auteur. Ou plutôt les auteurs puisque la jeune Laura a rejoint Raymond et Violaine Paccot au Domaine de la Colombe. On connaît le père, infatigable défenseur des chasselas de terroirs, partisan de la biodynamie, grand causeur et

écrivain, qui n'aime rien moins que laisser le temps à la nature. On connaît la précision de ses vins, qu'il vinifie ses chasselas, ses spécialités blanches ou rouges. Sa fille Laura a l'énergie et la force que ne laisse pas forcément deviner sa silhouette menue, elle qui s'absente encore pour allaiter son bébé, nouvelle génération de Paccot à Féchy. Elle s'occupe déjà des vignes, là où se fait la qualité des vins du domaine. Et ce pinot gris, alors? Il est issu de parcelles au terroir sélectionné à Féchy, Mont-sur-Rolle, Aubonne et Gilly. Le millésime 2015 avait obtenu 90 points chez Robert Parker.



Pinot gris 2017, 75 cl, 17 fr. 50. www.lacolombe.ch

À l'agenda

Des confiates candidates

Un comité dynamique a créé le Marché hebdomadaire de Gland, qui se tient tous les mercredis à côté de la gare. Dans le cadre de la Semaine du goût, ce même marché hebdomadaire a décidé d'organiser un concours amateurs de confitures. Soit, comme le dit le règlement, «un mélange de fruits cuits, aromatisés ou non (épices, herbes aromatiques, alcools...), et de sucre, dans lequel ce dernier sert de conservateur». Les confitures peuvent être déposées jusqu'au 14 septembre, à 16 h, à la Maison de Commune. Et le 19 septembre, dès 16 h, elles seront dégustées par un jury, avec l'agriculteur Niels Rodin, Brigitte Streiff, vice-présidente de Slow Food Vaud, la confitière Karin



Weber, la municipale Jeannette Weber, entre autres. Le public pourra aussi déguster les préparations la même fin d'après-midi. Il y aura donc deux prix, du jury et du public. À vos chaudrons! **D.MOG.**

Rens.: 079 377 0605



Illarsaz a une vie intimement liée au Rhône, et est aux premières loges en cas de crue. **PATRICK MARTIN**