

# Le concours national a départagé les rois de l'olive

Rendez-vous incontournable des oléiculteurs, l'édition 2019 du concours national des huiles d'olive, olives de table et dérivés s'est tenue hier avec plus de 150 échantillons à tester

Draguignan et son musée des arts et traditions populaires (ATP) ont accueilli, hier matin, le concours national d'huiles d'olive organisé par le Groupement des oléiculteurs varois (GOV). Un grand classique désormais (créé dans les années 80) dont les organisateurs s'enorgueillissent de figurer comme le deuxième concours du genre, derrière celui du Salon de l'agriculture parisien.

« Notre développement économique passe par la viticulture et la gastronomie », estimait Olivier Audibert-Troin, président de Dracène-Provence-Verdon et soutien de l'événement. *Que serait la gastronomie provençale sans un filet d'huile d'olive ?* La question mérite d'être posée.

## « Comme aux Jeux Olympiques »

Afin de départager les 158 huiles d'olive (venant essentiellement du sud de l'Hexagone) d'une cinquantaine de producteurs différents, 31 jurés ont pris part à l'aventure cette année. « Ils sont entraînés par le GOV, expliquait le vice-président du groupement, Jean-François Burgevin. Ils ont trois ou quatre séries de kits de dégustation par an. » Leurs palais sont donc parfaitement rodés à la dégustation.

La mécanique est bien huilée et res-



Jean-François Burgevin a notamment remercié tous les jurés lors de son discours et de la proclamation des résultats.

on goûte, on crache, on note les diverses huiles d'olive. D'ailleurs, « quand on l'avale, ça trompe énormément », soufflait un juré après avoir recraché.

« Celle-là a un défaut, elle est un peu rance », peste une jurée.

Un petit tour entre les tables des goûteurs et on remarquait vite le sérieux de la compétition. Avec les morceaux de pomme et de pain pour se refaire la bouche entre deux



(Photos Philippe Arnassan)

« Le 154, c'était un fruité vert », se rapela un membre du jury. Son voisin poursuivait. « Le 32, j'ai mis 6. On le met après le 154 ou le 25. » Ça né-

gociait sec afin de donner la notation parfaite... Les médailles d'or, d'argent ou de bronze, ça se mérite. « Comme aux Jeux Olympiques », souriait Jean-François Burgevin.

Au cours de la matinée, chaque juré a goûté près d'une bonne vingtaine

moment, il faut se régénérer les papilles. « C'est pour ça qu'il y a la pomme, le pain et l'eau. C'est pour refaire la fleur », expliquait un membre du jury. Tout s'explique, finalement. L'olive, reine du sud, a livré une partie de ses plus précieux secrets à travers ses huiles et autres préparations, hier. Les oléiculteurs le lui ont bien rendu, en la triturant comme il se doit, pour sortir de grands crus.

## Les critères

Plusieurs critères permettent de départager les huiles d'olive, sur une échelle de 0 à 10. Le vice-président du GOV Jean-François Burgevin nous les présente.

### ► Intensité aromatique

Que serait une huile d'olive sans arômes ? Tristesse, probablement.

« Suivant les types, il y a des arômes particuliers comme le foin, l'herbe fraîche, la prune, etc. »

### ► Intensité de l'amertume

« Un critère très important. »

L'amertume varie selon de nombreuses choses comme la variété d'olive, la maturité lors de la récolte, les méthodes de production, etc.

### ► Intensité de l'ardence

« C'est la même chose que le "piquant". On la mesure au fond de la gorge, quand ça donne envie de tousser. Plus elle est ardente, plus c'est intéressant et mieux elle va se conserver. »

### ► Les défauts

« On en rencontre très peu. Mais l'huile peut être rance, métallique, vineuse, etc. »