

# A l'école des goûteurs d'huiles...

« *Prenez tous une serviette.* » Henri, juré du concours national, donne les consignes. Le grand moment est arrivé. 27 élèves d'une classe de CP de l'école Sainte-Marthe (Draguignan) étaient invités à l'occasion de l'événement. Une fois le musée des ATP visité et après un cours sur l'histoire de la fabrication de l'huile d'olive, place à la pratique, comme les grands. Voilà les minots installés autour de tables dans la salle où se passent les dégustations. Trois groupes sont définis, trois membres du jury sont venus encadrer chaque groupe. Henri dirige une dizaine de petits, tous serviettes en mains et les interroge.

« *Alors, l'huile d'olive, on la mange ou on la boit ?* » « *On la boit* », envoie un gamin, sûr de son coup. « *Non ! Ça se mange. Elle sert souvent à accompagner des plats* », rétorque Henri. Le dialogue



Et oui, l'huile d'olive et son goût particulier...



est lancé, le cours peut commencer. Le professeur d'un instant saisit l'un des verres contenant de l'huile. Et le fait passer de mains en mains. « *Vous mettez votre nez au-dessus, et dites moi à quoi cela vous fait penser.* » « *Salé* », essaye un élève. Raté. « *Ce n'est pas possible,*

*c'est un goût* », corrige Henri, très pédagogue. Un autre minot tente sa chance. « *Je sens la tomate.* » Tout juste. « *C'est vrai qu'il y a ce genre d'arôme dans ce cru, précise Henri. Il peut y avoir plein d'arômes différents. Quand le fruit est vert et qu'on l'écrase, cela peut faire res-*

*sortir l'arôme de la tomate ou de l'herbe fraîche.* »

Place à la suite. « *Pour être certain que votre nez ne vous a pas trompé, on va goûter.* »

Les 27 élèves saisissent alors une petite cuillère.

Henri les remplit. Avant une dernière consigne. « *Vous as-*

*pirez de l'air et vous allez.* » C'est parti. La soupe à la grimace est lancée. « *C'est bizarre* », entend-on d'un côté. « *Ça pique un peu* », entend-on de l'autre. « *J'ai un petit picotement dans la*

*gorge* », admet Gabriel.

Au final, l'huile d'olive, c'est un peu comme le vin rouge :

avec l'âge, on l'apprécie de plus en plus.

## Les Varois récompensés

### ■ Médaille d'or Huiles d'olive :

- SARL Moulin Gervasoni (Aups) pour son huile d'olive de France fruité mûr et son huile d'olive AOC Provence.
- Coopérative La Belgentéroise (Belgentier) pour son huile d'olive de France fruité mûr.
- M. Daniel D'Urso (Lorgues) pour son huile d'olive de France fruité vert.

- Moulin de la Combette (Flayosc) pour son huile d'olive fruité vert AOC Provence.
- Coopérative L'olivade (Barjols) pour son huile d'olive de France fruité vert.

- Coopérative La Tavernaise (Tavernes) pour son huile d'olive de France fruité vert.

- Moulin de Callas (Callas) pour son huile d'olive de France fruité vert.

### ■ Médaille d'argent Huiles d'olive :

- La Blaquière (Draguignan) pour son huile d'olive de France fruité mûr.
- Moulin de Foncabrette (Draguignan) pour son huile d'olive de France fruité mûr.
- Moulin de Callas (Callas) pour son huile d'olive de France fruité vert.
- Moulin de la Combette (Flayosc) pour son huile d'olive de France fruité mûr.

### ■ Médaille d'or Olives de table, crème, etc. :

- Catrice Gourmet (Salernes) pour ses olivades au jus de truffe et au piment d'Espelette.
- Domaine Saint-Joseph (Fréjus) pour sa pâte d'olive.