



NOUVEAU
PRIX
2€

E

été

L

E

PEOPLE
JEUX
SAGAS
HUMOUR
PSYCHO
**découvrez
nos pages
vacances**

**LOUIS
BOURGOIS**
UNE STAR A
BEAU FIX

MOD
LE FICH
C'ES
FASHION

**LES PEOPLE NOUS
RENDENT-ILS FOUS ?**
UN PHILOSOPHE DÉCRYPTE

AVOIR DU STYLE A LA PLAGES

... AVEC TROIS FOIS RIEN !

+ DE BANDOL À MENTON

LE GUIDE DES BALADES MAGIQUES

HEBDOMADAIRE. 2 JUILLET 2006

M 01648 - 3366 - F: 2,00 €



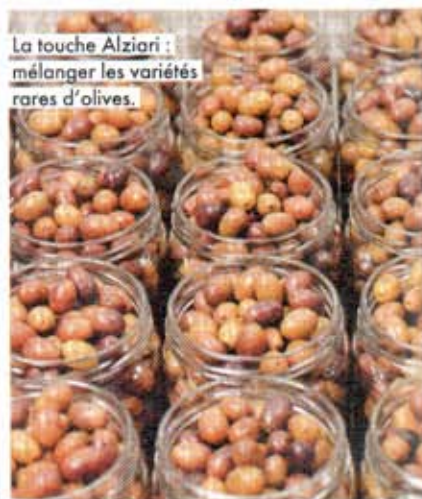


C'est l'histoire d'un bidon tout simple, bleu et jaune. Pas design, ni glamour pour un sou. Et pourtant, il fait fureur depuis 1868 ! Parce qu'il contient l'or jaune, autrement dit, l'huile d'olive signée Alziari. Tout part de l'idée (plutôt brillante) d'un homme, Nicolas Alziari : proposer des « grands crus », des assemblages d'huiles d'olive. Autrement dit, transposer à l'huile un concept que l'on appliquait depuis longtemps au vin. Dans les années 1900, Nicolas fait ce choix pour se démarquer de la concurrence. Le marché est alors composé de flacons produits à partir d'une seule et unique variété : la « cailletier ». Nicolas Alziari va alors mêler la fameuse petite olive niçoise à d'autres variétés. Il part en campagne et sillonne l'Europe, en quête d'espèces rares d'olives pour créer ces cuvées spéciales. De retour sur ses terres, aux portes de Nice, à Saint-Roman de Bellet, il exploite ses centaines d'oliviers.

ALZIARI UN GRAND CRU FAMILIAL

Douce et délicatement parfumée, l'huile d'olive Alziari se vend de New York à Tokyo. Une success story depuis près de 150 ans.

Sur ces restanques gorgées de soleil, il gaulé chaque saison les arbres pour en faire tomber les olives sur des filets tendus au sol. Les seaux remplis de cailletier sont amenés au moulin pour y être transformés en huile, qui sera mélangée à celles dénichées aux quatre coins du monde.



La touche Alziari : mélanger les variétés rares d'olives.

LA QUALITÉ DANS LA DURÉE

Le résultat : une « huile fruitée douce », issue des meilleures parcelles et des meilleurs terroirs. Depuis, la recette est inchangée et le moulin, le seul encore en activité à Nice, continue de faire concurrence aux vignes. « Nous traitons toujours nos produits comme de grands crus. Ce qui fait la différence, c'est aussi notre régularité dans la qualité. Faire de l'exceptionnel une fois, c'est facile. Mais le plus difficile, c'est de s'inscrire dans la durée », reconnaît Gilles Piot, propriétaire de l'entreprise. L'affaire est

SUITE PAGE XLII

DANS LE SECRET DE L'OR JAUNE

C'est toujours de manière traditionnelle, à la génoise, que le moulin fabrique son huile d'olive. Les fruits sont lentement broyés par une grande meule de pierre, dans une cuve, elle aussi en pierre. Cette opération dure deux à trois heures : rien ne sert de se presser, les olives apprécient la douceur. Le bassin est ensuite rempli d'eau froide. L'huile d'olive remontant à la surface est récupérée. Le reste de la pulpe sera disposé dans des scourtins (bérêts en fibre de coco) pour y être pressé. Au final, aucune manipulation mécanique pour un produit brut, au goût à tomber.



Le moulin Alziari est le seul encore en activité à Nice.



Rue Saint-François de Paule, à Nice, la boutique historique de la marque est restée « dans son jus ».



Une étape délicate : le lent broyage des olives par la meule de pierre.

Une affaire bien huilée

- 1868.** Nicolas Alziari se lance dans la fabrication d'huile d'olive.
- 1900.** La maison Alziari se démarque de la concurrence en proposant des huiles d'assemblage.
- 1930.** L'électricité arrive au moulin, et remplace la roue hydraulique.
- 1932.** Ouverture de la boutique niçoise, rue Saint-François de Paule.
- 1955.** A la mort de Nicolas Alziari, son fils Ludovic reprend les rênes de la société.
- Années 90.** Gilles Piot arrive chez Alziari.

restée dans les mains de la famille. Le petit-fils de Nicolas Alziari, Jean Nègre, travaille toujours dans l'entreprise. La fille de Jean Nègre, Michèle, a épousé le frère de Gilles Piot. Et l'épouse de ce dernier, Brigitte, travaille à ses côtés, avec deux de ses fils, Vincent et David. Le troisième, Maxime, ferronnier de métier, est venu donner un coup de main quand le moulin a été rénové. Tous suivent une ligne de conduite, immuable : surtout « pas d'éclat », il faut perpétuer la tradition. C'est pourquoi recettes et packaging ne bougent pas d'un iota. Et l'huile est toujours descendue du moulin, pour approvisionner les fûts en fer étame des deux boutiques de Nice.

LE RESPECT DE LA TRADITION

Car si les produits Alziari voyagent (ils sont distribués à New York, Londres, Berlin ou Tokyo), les deux boutiques, rue Saint-François de Paule et boulevard de la Madeleine, sont demeurées « en l'état », avec meubles d'époque, commodes de la famille et doux parfums d'herbes de Provence. Un fouillis organisé, qui traverse les années sans prendre une ride. « Les habitants du Vieux-Nice, qui venaient



Un produit brut, sans manipulation mécanique.

OPÉRATION DÉGUSTATION

L'oléologie, vous connaissez ?

Monique et Lionel Brault, propriétaires d'un domaine oléicole à Grasse, font découvrir ce nouvel art dans le livre « L'oléologie, déguster l'huile d'olive comme le vin » (éditions Edisud, 20 €).

Comment mieux déguster les huiles d'olive, en percevoir tous les arômes ? Quels sont les meilleurs accords mets/huiles ? La démarche est la même que celle appliquée au vin. A mettre entre les mains de tous les bons vivants !

déjà ici enfants, sont épatés de tout retrouver intact. Dans un monde où les repères s'effacent, ça fait du bien », note Gilles Piot. La boutique de la rue Saint-François de Paule déploie sur 50 m² toutes les saveurs et senteurs méditerranéennes. Huiles, bien sûr, mais aussi anchoïades, tapenades, savons à l'huile d'olive... tous rétro, et fiers de l'être ! Ici, on a le respect de la tradition et des anciens. « Nous ne sommes que de passage... Mais ça dure depuis 150 ans, et c'est bien parti pour continuer », affirme Gilles Piot. On ne change pas une formule qui gagne !

■ Boutique Alziari, 14, rue Saint-François-de-Paule, Nice. Tél. : 04 93 62 94 03. Et aussi : boutique et moulin, 318, boulevard de la Madeleine, Nice. Tél. : 04 93 44 45 12. www.alziari.com

STEPHANIE PAICHELER