

Huile d'olive : la saison est déjà ouverte à Nice !

AGRICULTURE Les premières olives ont été triturées hier au moulin Nicolas Alziari. Prometteuse, la saison de production s'étalera jusqu'en mars

Le dernier moulin à huile encore en activité sur Nice est aussi le premier à entrer en production chaque année dans les Alpes-Maritimes. Hier matin, des paniers remplis de caillottes bien mûres et fraîchement cueillies sont arrivés à la maison Alziari, en haut du boulevard de la Madeleine, lorsque la ville ressemble à un petit village et s'évapore dans les collines. « La maturité des fruits est plus précoce à Nice que partout ailleurs dans le département. Notre moulin étant le plus proche de la mer, c'est pour cette raison que chaque année, nous sommes les premiers à démarrer », explique Vincent, qui appartient à la 5^e génération Alziari.



Sous le regard attentif de Robert et des producteurs, les premiers litres d'huile d'olive ont été produits, hier, au moulin Nicolas Alziari. (Photo Franck Fernandes)

Comme au siècle dernier

Après les olives de la bande littorale, le moulin niçois traitera les fruits cultivés sur les collines. Il finira sa saison en mars, avec la pro-

duction de Breil-sur-Roya. Cinq mois d'intense activité, avec des apports réglés par la seule nature, selon l'exposition et l'altitude des parcelles cultivées. Lorsqu'on pousse la porte du moulin, on plonge dans

le passé, disons dans les années 1900. Ici, rien n'a changé dans les méthodes de production. Mis aux normes, le bâtiment a gardé son authenticité et bénéficié d'une habile restauration. Seules les meu-

les en pierre ne sont plus, comme à l'origine, actionnées par la force du torrent, aujourd'hui asséchées, mais par l'électricité. En bottes de caoutchouc, Robert Luminet s'affaire dans le ronronnement des

REPERES

En chiffres : 5 000 producteurs, essentiellement amateurs, dans les A.-M. pour 300 000 oliviers recensés. Production annuelle : 3 000 tonnes, 400 tonnes d'olives de table, 50 tonnes de pâte d'olive.

Les moulins : 25 dans les A.-M. dont 11 privés, 9 coopératifs et 5 communaux.

AOP : 99 communes des A.-M., toutes situées à moins de 700 mètres d'altitude, font partie de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP). La variété cultivée est le caillottier, qui produit une huile très douce.

moteurs. C'est un ancien prof d'histoire-géo, tombé dans la marmite d'huile quand il était petit. Toute sa vie, il a cultivé ses oliviers comme d'autres font une collection de timbres : avec passion. Arrivé à l'âge de la retraite, il a quitté sa qualité de « client assidu » chez Alziari pour en devenir le maître moulinier.

« J'ai appris sur le tas. Ce que j'aime ici, c'est l'ambiance, la convivialité. Des gens apportent une bouteille, on la débouche et on déguste le vin et l'huile sur un coin de table. » En attendant de lever le

coude, Robert ajoute de l'eau dans le bassin en pierre avant de manier la « feuille » afin de récolter manuellement l'huile qui surnage. Cette technique - dite génoise - permet de préparer différents crus, qui font le bonheur de chefs étoilés et de gourmets. Bonne nouvelle : la production 2010/2011 s'annonce prometteuse en qualité et en quantité. Mais, prudents, les producteurs rappellent que tant que l'olive n'est pas cueillie...

J.-M. CHEVALIER
jmchevalier@nicematin.fr