

Vie régionale → L'actu

SAVOIR-FAIRE ■ L'entreprise fondée par Jean-Marc Montegottero à Beaujeu fête son anniversaire

Huilerie beaujolaise, l'épopée a 30 ans

Devenue en 30 ans une référence et plébiscitée par les plus grands chefs, l'Huilerie beaujolaise de Jean-Marc Montegottero est pourtant presque née par hasard.

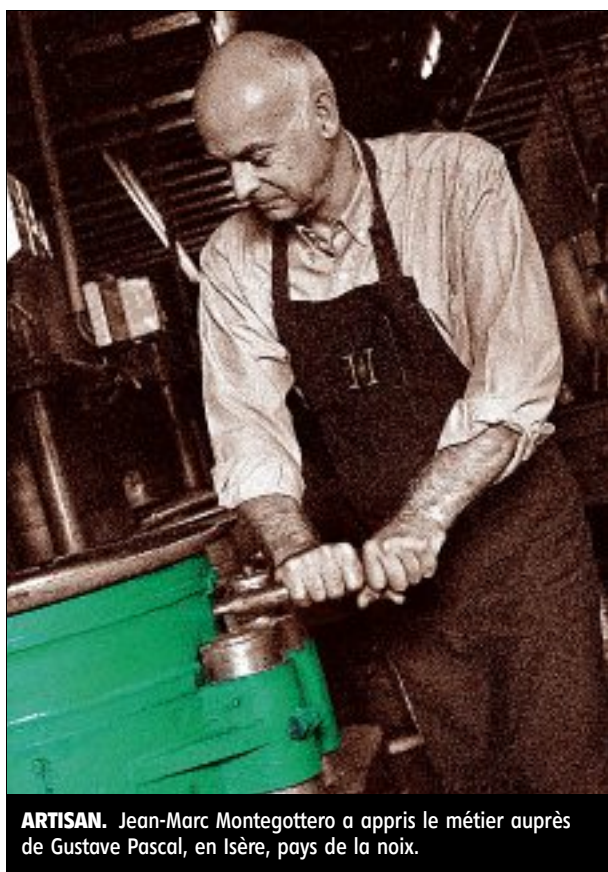
Fabien Gauvin

fabien.gauvin@centrefrance.com

En faisant l'acquisition d'une quincaillerie à Beaujeu il y a quelques décennies, les parents de Jean-Marc Montegottero ne se doutaient certainement pas qu'ils venaient de poser la première pierre de la future passion de leur rejeton. Pas celle-là en tout cas. Le vieux moulin laissé à l'abandon à l'arrière de la boutique va pourtant être à l'origine de la vocation de l'artisan. Une vocation qu'il a fait fructifier à force d'huile de coude, jusqu'à devenir une entreprise de dix salariés.

Un appel de Troisgros qui change son destin

Quand il se lance en octobre 1987 après avoir cumulé les petits travaux pour économiser, Jean-Marc Montegottero est loin de se douter qu'il va consacrer sa vie à cette petite huilerie. Surtout que l'aventure est tout proche de tourner court. « J'ai enchaîné les tuiles, la banque me demandait le dépôt de bilan », se souvient le chef d'entreprise. Passionné par son métier, il tient bon malgré tout, et reçoit bientôt un coup de téléphone qui va tout changer. À l'autre bout du fil, Pierre Troisgros : « Ve-



ARTISAN. Jean-Marc Montegottero a appris le métier auprès de Gustave Pascal, en Isère, pays de la noix.

nez vous présenter, Michel a adoré vos produits », lui dit-il en substance. En découle une première commande prestigieuse et surtout, un début de flatteuse réputation dans la profession.

Depuis, la petite entreprise n'a cessé de se développer, investissant même un second site de production aux Ardillats, en 2007. La qualité des huiles confectionnées n'en finit plus de convaincre les chefs du monde entier. La recette du succès ? « Je suis d'origine italienne, on avait cette culture méditerranéenne de l'huile. Je fabri-

quais ce que j'aimais et sans le savoir, j'avais un décalage avec mes confrères », explique Jean-Marc Montegottero qui évoque une cuisine « plus douce, plus fine » qui s'est généralisée au bon moment, quand lui confectonnait des huiles dans ce même esprit.

300.000 bouteilles produites par an

Avec 14 huiles différentes proposées, près de 300.000 bouteilles produites chaque année et l'objectif d'atteindre un chiffre d'affaires de trois millions d'euros à court terme,

l'Huilerie beaujolaise est désormais solidement implantée, chez les professionnels en particuliers, qui représentent 90 % de son chiffre d'affaires. Jean-Marc Montegottero n'en demeure pas moins conscient qu'il doit innover pour perdurer et ne manque pas de projets. De nouvelles gammes de vinaigre sont ainsi en préparation, dont un « vinaigre blanc pas blanc » qui repose actuellement en fût de chêne en Italie. Le développement de produits bio fait également partie des axes de développement de l'huilerie, dont la sortie est prévue pour septembre 2018.

Vinaigres, gamme bio et repeuplement du noyer en Beaujolais

Enfin, s'il est tourné vers l'export (ses produits sont aujourd'hui disponibles dans 12 pays), Jean-Marc Montegottero conserve un regard tout particulier envers son territoire, le Beaujolais. L'artisan escompte bien participer à relancer la filière des noyers, un combat qui lui tient particulièrement à cœur et qu'il n'est pas prêt de lâcher. « Dans la famille, quand on a idée en tête, on la fait », sourit l'huilier. Son parcours ne peut qu'inciter à le croire sur parole... ■

De grands chefs pour souffler les bougies de l'huilerie



ÉTOILÉ. Guy Lassausaie, le parrain. PHOTO ETIENNE HEIMERMANN

Samedi 30 septembre, dimanche 1^{er} et lundi 2 octobre, l'Huilerie beaujolaise met les petits plats dans les grands pour célébrer son 30^e anniversaire.

Ces trois jours, des portes ouvertes sont organisées sur les deux sites afin de montrer au public la fabrication des huiles. Des grands chefs de cuisine se relaieront pour préparer des mets à partir des produits de l'Huilerie beaujolaise. Aimé Nallet, Meilleur ouvrier de France, Frédéric Bau, considéré

comme l'un des meilleurs pâtisseries au monde ou encore Jean Brouilly seront de la partie. Un marché paysan aux Ardillats et un marché de producteurs à Beaujeu sont également prévus.

Samedi 30 septembre à 20 heures sera aussi diffusé au théâtre de Beaujeu un film documentaire de Vérane Frédiani, *À la recherche des femmes chefs*, en présence de la réalisatrice. ■

➔ **Pratique.** Programme complet à retrouver sur www.huilerie-beaujolaise.fr.

L'HUILERIE BEAUJOLAISE EN DATES

Mai 1981

Les parents de Jean-Marc Montegottero acquièrent une ancienne quincaillerie à Beaujeu.

Décembre 1981

Il propose ses services à Gustave Pascal, huilier en Isère, qui lui apprend les rudiments du métier.

1992

Après des années de « galère », l'activité démarre et il embauche un premier salarié.

2017

Désormais réputée, l'entreprise aux 10 salariés et 2,5 millions de chiffre d'affaires fête ses 30 ans.

DÉFENSE ■ La capitale du Beaujolais renforce ses liens avec la Marine nationale et les Armées

Villefranche devient la marraine du sous-marin *Émeraude*

Très soucieuse du lien Armée-Nation, la Ville de Villefranche, par ailleurs liée à la Base aérienne 942 de Lyon-Mont Verdun, vient de franchir une nouvelle étape en devenant, vendredi 22 septembre, la marraine du sous-marin nucléaire d'attaque, l'*Émeraude*.

Sous un beau soleil d'arrière-saison, il y avait foule, vendredi dernier, pour accueillir les représentants du double équipage du Sous-marin nucléaire d'attaque (SNA), réunis ce jour autour de ses deux commandants, les capitaines de corvette Benjamin Rico et Matthieu Buchaillet. Plusieurs classes

de primaires, de collégiens et de lycéens ont participé à la cérémonie militaire organisée dans les jardins sud de l'Hôtel de ville où trône, déjà, depuis le 11 mars une ancre du cuirassé *Provence*.

Symbole

Thomas Ravier, le nouveau maire, l'ancien et député, Bernard Perrut, ont souligné la portée symbolique de cette manifestation qui marque le début d'une relation forte avec le bâtiment toulonnais. Adoubée par l'État-major de la Marine nationale, Villefranche devient ainsi membre de l'Association



SIGNATURE. Thomas Ravier avec les deux pachas de l'*Émeraude*, vendredi.

des villes marraines des forces armées (AVMFA), dont font partie aujourd'hui 150 collectivités de l'Hexagone. Son président, Louis Giscard d'Estaing, maire de Chamalières (Puy-de-Dôme), assistait aux cérémonies. Voilà qui va multiplier les relations entre la Marine et la capitale du Beaujolais où est déjà dispensée depuis 11 ans une Préparation militaire marine (PMM) qui connaît un grand succès sous l'autorité du lieutenant de vaisseau, Nicolas Boulud. Lancé en 1986, l'*Émeraude* est l'un des six SNA de la classe Rubis en service dans la Royale. ■