

# HUILERIE BEAUJOLAISE

Jean-Marc Montegottero, au nom du père



© MICHEL GOUFON

À 18 ans, Jean-Marc Montegottero remarque la présence d'une meule et d'une presse dans l'arrière-boutique de la quincaillerie familiale, sise à Beaujeu. Le premier jour du reste de sa vie.

Une histoire de famille. Celle de **Dario**, tout d'abord. Son père. Arraché à l'insouciance de sa jeunesse par la montée des périls dans une Europe devenue poudrière. Originaire de Ligurie, Dario s'échappe du train de prisonniers qui le conduit vers l'Allemagne. Puis rejoint le maquis de l'Ain avant de s'établir à Lyon, où ses talents de mécanicien font merveille. « *Mon père savait tout réparer, des machines agricoles aux automobiles en passant par le petit électroménager* », se souvient Jean-Marc. Vient la rencontre avec sa mère, **Nedda**, puis le départ vers Beaujeu en 1959. Le pays est enclavé, rural, mais le patriarche « *tombe immédiatement amoureux du Beaujolais* ». Son savoir-faire dépasse les frontières de la capitale des Gaules et le couple s'enracine avec la vigueur d'un sarment de vigne. En 1981, ils inaugurent leur nouvelle quincaillerie de la rue des Écharmeaux, qui héberge aujourd'hui l'Huilerie Beaujolaise. « *À l'époque,*



*je remarque la présence de fraiseuses et de tours dans l'arrière-boutique, mais surtout une immense meule et une presse pour extraire de l'huile alimentaire* », glisse Jean-Marc. Le



moulin, mis à mal par un incendie, était la propriété d'**Auguste Mauriaud** jusqu'en 1974. Le vestige témoigne d'un passé pas si lointain en Beaujolais. En effet, au début du XXe siècle, Beaujeu comptait trois moulins et les cerneaux de noix étaient régulièrement amenés à la presse pour en faire de l'huile. « *C'est encore fréquent aujourd'hui* », ajoute-t-il.

Passé par Bel Air et Davayé, son brevet de technicien agricole en poche, Jean-Marc envisage la remise en état du précieux matériel. « *Je fais les vendanges, je travaille en cave coopérative et, avec l'argent gagné, je remonte le moulin à huile.* » De la bonne volonté, Jean-Marc n'en manque pas. Mais la technique fait défaut. Le jeune homme part quinze jours pour un stage en Isère chez **Gustave Pascal**. L'authentique transmission d'un maître artisan à son apprenti ou les secrets d'une alchimie que Jean-Marc dompte à force de pugnacité. Dès janvier 1982, il ouvre l'huilerie entre les murs de la quincaillerie et vend sa production, fort d'un mètre de linéaire en vitrine du commerce. Pendant 5 ans, il pratique près de quatre métiers différents pour faire la maille. Mais il ne ménage pas ses efforts pour faire connaître

## LES HUILES DE JEAN-MARC

L'Huilerie Beaujolaise propose 14 huiles vierges 100% (pistache, pignon de pin, amande douce, noix de pécan, noix, noisette, cacahuète grillée, navette, oeillette ou pavot, aragan, colza grillé, sésame et pépin de courge) et deux huiles de macération et pression (huile aux cèpes selon une recette de Régis Marcon et huile au café). Jean-Marc Montegottero sélectionne les meilleurs fruits secs pour en extraire l'huile de façon entièrement artisanale. Le fruit est broyé puis cuit dans d'épaisses poêles en fonte avant le pressage, la décantation naturelle et la filtration. L'Huilerie Beaujolaise ne commercialise que des huiles pour assaisonnements. Cette appellation est protégée par un décret du 12 Février 1973.



son produit. « *Je fais les foires, je démarché les restaurateurs.* » Grâce aux négociants en vin, son savoir-faire se répand comme une trainée d'huile au pays du gamay noir à jus blanc.

**Gérard Bellot**, mais également la famille **Pardon**, dont est issu le saucier de la Maison **Troisgros**, jouent les entremetteurs. C'est **Michel** lui-même qui rappelle Jean-Marc. Le circuit se fait alors gastronomique. **Jany-Joël Cancela**, **Jean Brouilly**, **Jacques Lameloise**, **Guy Lassaussaie**, **Michel Cruz**... Suivent **Alain Chapel** et **Régis Marcon**. En 1987, l'activité saisonnière devient une activité à plein temps. La suite tient de la success story, avec de nombreux marchés conquis à l'international et la confiance acquise et renouvelée des plus grands chefs du monde.



Mais Jean-Marc a l'élégance pudique. La réussite est un corolaire, pas une fin en soi. Lorsqu'il remporte le Fancy Food Show (1997) en Californie, il refuse « les gros chèques » des compagnies américaines prêtes à le recruter. Et continue d'exporter aux quatre coins du monde ses huiles, contribuant à la visibilité qualitative du Beaujolais. « *L'huilerie ? J'y ai toujours cru* », nous glisse son père Dario, aujourd'hui âgé de 93 ans, que nous croisons sur la chaîne de production. L'homme paraît taïseux. Mais une étincelle de fierté illumine son regard.

## Infos pratiques

**Huilerie Beaujolaise**  
La Boutique  
29, rue des Écharmeaux  
69430 Beaujeu  
Ouvert toute l'année du mardi au samedi  
de 9h15 à 13h et de 14h à 19h