

# A Beaujeu, l'huile de la tentation

Jean-Marc Montegottero, de l'Huilerie beaujolaise, fabrique une huile vierge des plus pures. Pignons de pin, pistaches, colza, noix se pressent dans son atelier rhodanien pour devenir élixir.



Par  
**JACKY DURAND**  
Envoyé spécial à Beaujeu  
Photos  
**FÉLIX LEDRU**

**M**éfiez-vous de l'huile, c'est parfois un terrain glissant. Il suffit d'un simple tour de piste sur le Net pour mesurer la dérive fait-diversière de certains corps gras. Ce sont surtout les mélanges douteux qui font les gros titres. L'un des derniers scandales en date, durant l'automne 2014, a frappé l'Asie, où une entreprise taïwanaise fut accusée d'avoir vendu des centaines de tonnes d'huile frelatée fabriquée à partir de résidus de friteuses mélangés à du saindoux. C'est d'autant

plus injuste d'étaler ainsi le gras sur huit colonnes que d'honnêtes huiliers se pressent le citron et dépendent sans compter leur huile de coude pour réaliser de belles et bonnes choses. Sans forcément faire de bruit d'ailleurs, ni leurs choux gras. Prenez Jean-Marc Montegottero de l'Huilerie beaujolaise (1), à Beaujeu dans le Rhône. Ni dossier de presse ni communication racoleuse. Juste l'écho discret des fourneaux où les huiles et les vinaigres qu'il vend condimentent le talent des autres.

**Arrière-boutique.** Un matin de cours de cuisine à l'Institut Bocuse à Lyon (*Libération* du 4-5 juillet), c'est Philippe Jousse qui nous mit sur la route de l'Huilerie beaujolaise entre la confection d'une «tarte tatin de tomates confites», d'une

«crème de courgette, moules en robe d'herbes aromatiques, mascarpone au citron vert» et de «rillettes de maquereaux au gingembre et aux herbes fraîches, salade de mesclun». «Allez voir Jean-Marc Montegottero, vous comprendrez», nous avait dit, sobrement, l'ancien second d'Alain Chapel, le chef visionnaire de Mionnay, dans l'Ain, disparu en 1990.

En remontant les pentes douces et dorées du Beaujolais, on se dit qu'on ne sait rien d'autre que l'écho de nos papilles à propos des huiles. Qu'elles soient d'olive, de noix, de sésame, de pistache et d'une ribambelle d'autres pépins, noyaux, fruits secs, les huiles sont tout à la fois une sarabande sur une tomate chaude du mois d'août, un trait de khôl sur un dos nacré de cabillaud, ou un souvenir persistant sur une salade de pissenlits. Mais pour en arriver là, il faut voir et comprendre cet art tout à la fois complexe et dépouillé de l'extraction qui repose sur une équation simple mais exigeante : un fruit = une saveur. Et rien d'autre, ni mélange, ni repasse, ni ajout qui pourrait suggérer la médiocre illusion du bon, voire pire : la trahison du frelatage. «Il faut 20 kilos de cerneaux pour faire 10 litres d'huile de noix, le seul ingrédient supplémentaire étant un peu d'eau à la cuisson», assène Jean-Marc Montegottero qui est un pédagogue gourmand et inspiré. Il vous reçoit là où il a débuté seul, il y a trente ans, avant de vous entraîner vers son atelier actuel employant neuf personnes pour mesurer son parcours qui ne fut pas toujours une mer d'huile.

Les fonds baptismaux d'abord. Une quincailleterie reprise par ses parents en 1981 avec, en arrière-boutique, un bâtiment mi-grange mi-atelier de mécanique où dorment d'antiques fraiseuses et tours entraînés par des courroies, mais aussi une grosse poêle, une meule et une presse servant à extraire de l'huile

alimentaire. Car de tout temps, dans le Beaujolais, on a emmené aux moulins les cerneaux de noix pour en faire de l'huile. Une activité complémentaire à côté du travail de la terre et des vignes. Dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, Beaujeu comptait trois moulins.

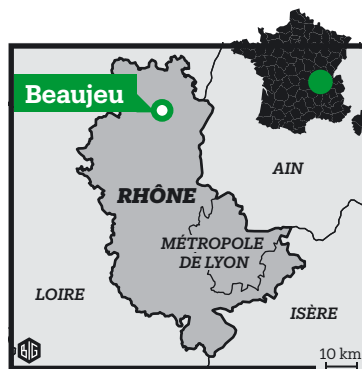
**Kibboutz.** Jean-Marc Montegottero a 18 ans au début des années 80, un brevet de technicien agricole en poche et un projet de stage d'une année dans un kibboutz en Israël. Mais survient la guerre au Proche-Orient. «Mon père, qui avait connu la Seconde Guerre mondiale, m'a dit "ça suffit". C'est alors que l'idée de remonter l'huilerie derrière la quincaillerie m'est venue. Avec l'argent

que j'avais gagné durant les vendanges et dans une cave coopérative, j'ai commencé par restaurer une presse.» Jean-Marc Montegottero sait serrer un boulon, mais ignore tout de la mécanique des fluides gourmands.

Il part en stage en Isère chez un agriculteur fabriquant son huile de noix. Du broyage à la meule de pierre à la pression et à l'extraction, en passant par la cuisson de la pâte de noix, Jean-Marc Montegottero saisit la fabrication en quinze jours grâce au langage imagé de son formateur : «Il me parlait de l'écume qui se formait sur la meule de pierre quand la pâte de noix se détachait. En parlant de la cuisson, il me disait que la noix devait devenir couleur de coquille d'œuf.»

De retour à Beaujeu, il passe une petite annonce dans *le Progrès* de Lyon : «Propose huile à façon», et ses parents lui prêtent «un mètre de linéaire» dans leur quincailleterie pour vendre ses premières bouteilles. «Les agriculteurs d'ici ont joué le jeu. Ils m'ont apporté leurs noix et j'ai fait ma première cuisson en janvier 1982. Les gens du coin aiment les huiles fortes alors que celles qui sont fabriquées en Isère sont plus douces et correspondent plus à

mon palais d'origine italienne. Plus on cuit fort la pâte de noix, plus les huiles sont puissantes. Il y a des gens qui les aiment à la limite du brûlé. Ce sont par exemple des personnes qui ont connu la guerre et qui utilisaient des huiles très fortes pour en mettre peu.» Le vieil atelier fleurit aujourd'hui l'arachide que Jean-Marc Montegottero vient de transformer à partir de cacahuètes récoltées en Inde et en Argentine. «Pas en Afrique, car les colons français ont pourri les sols.» Les graines sont broyées entre des cylindres cannelés – «fabrication maison» – avant d'être cuites dans une grosse poêle en fonte autour d'une demi-heure à 80 degrés. Cette pâte est ensuite pressée entre plusieurs couches de filtres (les scourtins) où le PVC a remplacé les poils de chèvre. «Nous,





# FOOD



**Ci-contre, présentoir à huiles dans la boutique de Beaujeu. Jean-Marc Montegottero (en bas à gauche) vend 90 % de sa production aux professionnels, du bistrot au 5 étoiles, 50 % en Europe, l'autre moitié dans le reste du monde.**

moi en disant : «Vous n'allez pas croire ce merdeux.» Mais petit à petit, le bouche-à-oreille, au départ régional, sur l'Huilerie beaujolaise gagne l'Hexagone puis le monde entier. «Les chefs se sont aperçus que j'étais sincère», affirme l'artisan qui vend aujourd'hui 90 % de sa production aux professionnels, du bistrot au 5 étoiles, 50 % en Europe, l'autre moitié dans le reste du monde, dont les Etats-Unis et le Japon. Avec 2,2 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2014, il «estime aussi bien gagner sa vie qu'il pourrait la perdre très vite. Des fruits peuvent augmenter de 100 % en une année comme, par exemple, les noisettes, sachant que les prix fluctuent en fonction du cours du dollar».

Jean-Marc Montegottero a fait lui-même la maçonnerie de son nouvel atelier, «royaume de l'inox»: «Je me suis modernisé pour le respect de la matière, systématiser les cuissons douces et les pressions très lentes. Je presse 100 kilos en quatre heures, quand une presse industrielle en continu traite 300 kilos par heure.» On entrouvre un bidon en partance pour le Japon où se dégage une puissante odeur de pistache qui sera parfaite sur un émincé d'endives parsemé de copeaux de saumon fumé ou une simple pomme de terre.

Jean-Marc Montegottero est discret sur les chefs qu'il approvisionne. On sait que Pascal Barbot de l'As-trance, à Paris, en est. On dénicher dans le magasin jouxtant son vieil atelier un ouvrage sur Régis et Jacques Marcon, qui ont élaboré pour l'Huilerie beaujolaise une fiéffée huile d'olive et cèpe qui magnifie tout ce qu'elle touche. On débusque enfin l'huile de navette que Jean-Marc Montegottero a contribué à ressusciter en faisant cultiver 6 hectares de ce petit colza, tous les deux ans, du côté de Chaumont, en Haute-Marne. Avec son goût de chou et de navet en fin de bouche, l'huile de navette convient aux légumes racines et aux soupes, et exhale une saveur oubliée grâce à un huilier, gardien de mémoires culinaires. ◆

(1) <http://www.huilerie-beaujolaise.fr>  
La Boutique, 29, rue des Echarmeaux, Beaujeu (69). Rens. : 04 74 69 28 06.

**On entrouvre un bidon en partance pour le Japon où se dégage une puissante odeur de pistache qui sera parfaite sur un émincé d'endives parsemé de copeaux de saumon fumé ou une simple pomme de terre.**

on laisse de la matière, le filtrage est gros pour garder le goût.» L'huile reposera au moins une semaine dans des fûts en inox avant d'être mise en bouteilles. «Avec son parfum de cacahuète corsée, elle va très bien sur une salade de tomates et des recettes à base de fromage», explique l'huilier. On caresse la fonte grumeleuse et colorée des vieilles machines siglées Valette et Garreau à Vichy, et dont la mémoire fait bon ménage avec la singularité attachante de Jean-Marc Montegottero.

«Royaume de l'inox». Dès le départ, il a démarché les chefs pour les convaincre de cuisiner avec ses huiles vierges de pignon de pin, de pistache, de colza, de noix... pressées sans échauffement. «Les VRP des autres huileries passaient derrière

## L'EXPO

### Les assiettes en imposent

Par JACKY DURAND

On s'en souvient comme si c'était hier: un affreux fait divers avec coups de couteaux et noyade dans un paysage de novembre, crachin et feuilles mortes. Comme disent les condés, on avait fait le «grand voisinage», c'est-à-dire le délicieux exercice du porte-à-porte pour grappiller des témoignages sur ce carnage. A l'heure du vin de noix maison, on s'était retrouvé dans l'intérieur sucré d'un retraité du chemin de fer qui roulait les «r» entre deux refrains: «Si c'est pas possible de voir ça dans notre pays», et «où qu'on va avec des tueries pareilles». Forcément, on s'est lassé de son prêchi-prêcha et on a fini par se perdre dans la contemplation des mé-



daillons du papier peint où l'on dénicha une assiette proclamant «Bienvenue dans notre pays où il fait bon vivre». On hésita entre le fou rire et le dézingage de la faïence pour se résigner à un troisième vin de noix. Allez savoir pourquoi, depuis, on nourrit une vraie tendresse pour ces assiettes, bols, coquetiers et même verres où il y a beaucoup à boire et à manger en matière de maximes, d'historiettes, d'airs du temps, et, il faut bien l'avouer aussi, parfois, de niaiseries. La Maison régionale des arts de la table d'Arnay-le-Duc (Côte-d'Or) a eu la bonne idée de rassembler plus de 1700 pièces dans une exposition baptisée «Histoire, brèves, nouvelles dans l'assiette, assiettes parlantes, assiettes historiées». Vous avez jusqu'au 11 novembre pour savourer ces curiosités gourmandes et bavardes accrochées aux murs des anciens hospices Saint-Pierre érigés au XVII<sup>e</sup> siècle.

A cette époque justement, apparaissent les faïences patronymiques associant un nom à une image ou à un saint patron. Mais c'est surtout au XVIII<sup>e</sup> que se développe, en Angleterre puis en France, le mambo, «maladie du décalco» qui booste les faïences bavardes et imagées. On cause d'amour – «A l'homme un dieu bienfaiteur accorda des sens, un cœur»; de Révolution française avec «le serment civique», mais aussi des fables de La Fontaine déclinées en porcelaine de Sologne. Au XIX<sup>e</sup> siècle, la faïence de Sarreguemines (Moselle) raconte les métiers d'enfants que sont la marchande de balais ou le groom, mais narre

aussi des vaudevilles intitulés *Madame servie* et reproduit encore des petites annonces matrimoniales: «Monsieur sérieux, musicien, épouserait veuve ou divorcée ayant goûts simples.» Il est même question de lutte sociale sur les assiettes «dédiées aux grèves», comme celle des coiffeurs, «un coup de toupet qui va défriser bien des gens». Parfois, le contenant se confond avec son contenu pour faire l'éloge des «plats célèbres», comme «le roast-beef à l'anglaise», «les pieds de porc» ou les «légumes» que sont «les oignons, larmes pour belle-mère». Après une dernière fournée de proverbes – «Ventre affamé n'a point d'oreilles» –, il est temps d'aller casser une vraie croûte au Café du Nord (*lire ci-dessous*), sur les hauteurs d'Arnay-le-Duc. ◆

Maison régionale des arts de la table, 15, rue Saint-Jacques, Arnay-le-Duc (21). [www.musee-artsdelatable.fr](http://www.musee-artsdelatable.fr)

## COUP DE CŒUR

### A Arnay-le-Duc, un bistrot en Nord

C'est un soir d'été un peu moite dans les vieilles pierres d'Arnay-le-Duc, un bourg qui mérite le détour sur l'ancienne nationale 6 à mi-chemin entre Paris et Lyon, à une cinquantaine de kilomètres de Dijon. Il y a un an et demi, on s'y était entiché d'un beau brin de bistrot, le vénérable Café du Nord, repris par un couple de mécènes et animé par une escouade énergique de filles. On avait d'emblée compris qu'entre les jolies quilles, les mijotages, les assiettes de fromages stratosphériques, les soirées cinéma et les expositions, c'est toute la bienveillance et la gourmandise d'un lieu de vie qui renaissait. Alors l'autre soir, on s'est plongé dans un florilège de charcuterie maison disposée sur un plat fleuri tout droit sorti d'une ménagère de jeune mariée. On aurait grignoté sans fin la terrine tout à la fois croûtée et fondante, arrosée d'un hautes-côtes-de-beaune, en contemplant les sourires rêveurs des mangeurs. Promis, on reviendra un jour d'hiver pour le faux-filet de charolais avec une sauce à l'époisses et des frites bio locales. **J.D.**  
Café du Nord, 12, place Bonaventure-des-Périers, Arnay-le-Duc (21). Rens. : 03 80 64 10 50 ou [www.cafedunord.eu](http://www.cafedunord.eu)