

LES ARDILLATS PORTRAIT

Jean-Marc Montegottero, comme un poisson dans l'huile



■ Jean-Marc Montegottero : « En septembre, nous serons 11, dont deux personnes à la boutique à Beaujeu. » Photo L.S.

Agence
de Villefranche-sur-Saône
15 allée des Cordeliers,
69400 Villefranche

Téléphone
Rédaction : 04.74.68.10.10
Pub : 04.72.22.24.37

Mail
lprvillefranche@leprogres.fr
lprpublicite@leprogres.fr

Web
<http://www.leprogres.fr/beaujolaais>

Facebook
www.facebook.com/leprogres.beaujolaais

Jean-Marc Montegottero a commencé son métier d'artisan huilier en 1982. Plus de 30 ans après, son Huilerie Beaujolaise est connue des plus grands chefs cuisiniers. Avec ses 14 huiles, il ravit les papilles de tous les gourmands.

Les photos qui décorent son bureau témoignent de son histoire : une en noir et blanc avec ses parents ; une autre où il travaille, seul, dans son atelier ; et une photo de chefs cuisiniers. Jean-Marc Montegottero, 53 ans, est artisan huilier. Il est le gérant de l'une des (petites) entreprises les plus connues du Beaujolais, l'Huilerie Beaujolaise.

Tout a commencé par un « hasard », dit-il. Ce natif du Beaujolais avait alors 18 ans : « Mes parents ont repris une quincaillerie à Beaujeu. Derrière la boutique se trouvait un moulin à huile. » Formé pour être technicien agri-

cole, il demande tout de même à ses parents d'utiliser le moulin. Problème : il ne connaît pas le métier.

« Bon pour la santé »

Toujours par hasard, il déniché les coordonnées d'un huilier en Isère. « Je lui avais dit que je ne voulais pas de salaire, que je voulais apprendre, être nourri et logé. Et que si je n'y arrivais pas, je pouvais m'occuper de ses terres pour le reste de la semaine puis rentrer chez moi. » Au bout de trois jours, l'huilier lui confiait l'ouverture de son atelier. « J'ai tout de suite compris et saisi le métier. » En 1982, Jean-Marc Montegottero se lance, sous le nom de ses parents, dans « du travail à façon » (lire par ailleurs). C'est en 1987 qu'il commence la production de ses huiles. L'Huilerie Beaujolaise grandit, installe son atelier aux Ardillats en 2007. La société commercialise aujourd'hui 14 huiles (et 9 vinaigres, conçus en Italie et en Allemagne) : huiles vierges de noi-

« Les noix et noisettes sont 100 % françaises : Elles viennent du Dauphiné et du Quercy. »

Jean-Marc Montegottero

sette, noix, sésame, pistache, huile aux cèpes, au café, etc. Aucun arôme artificiel : un fruit, une saveur, point final. L'entreprise ardillatonne vient de finir une étude sur les qualités diététiques de ses huiles, grâce notamment à une subvention de la Région (Prim'allira 2015). « Nous avons comparé nos huiles à des industrielles, traditionnelles et bios. Nos huiles sont riches en vitamines E, équivalentes en acides gras et très riches en phospholipides, un constituant des cellules du cerveau. On sait maintenant que nos produits sont non seulement bons au goût mais aussi bons pour la santé. »

Fruit d'un beau hasard, son activité est devenue sa passion : « En commençant, je ne m'attendais pas à perpétuer la tradition, à rencontrer les plus grands chefs gastronomiques du monde entier. » Pour la suite cependant, il confie qu'aucun enfant ne reprendra sa société. Alors, pour laisser une trace de son huilerie, il veut « aider à la plantation de noyers dans le Beaujolais ». Une réunion en septembre, avec la Chambre d'agriculture, devrait entériner les résultats d'une étude commencée il y a plus d'un an.

Laura Steen

Ces clients qui font 200 km pour leur huile

À ses débuts, de 1982 à 1987, Jean-Marc Montegottero faisait essentiellement du « travail à façon ». « Pour les habitants du Beaujolais, c'était jour de fête. Ils apportaient leurs noix, je les pressais. Ils regardaient leur huile couler et repartaient avec ! » Une ambiance à la Pagnol... qui n'a pas disparu. En effet, aujourd'hui, le travail à façon constitue l'une de ses activités. « Entre le 15 janvier et le 15 avril, chaque année, entre 800 et 1 200 personnes viennent, avec d'un à 300 kilos de noix ! » Et le savoir-faire de Montegottero et de son Huilerie Beaujolaise a traversé les frontières : « Une vingtaine de clients parcourent plus de 200 km pour cela. Certains viennent de Suisse, d'Allemagne : ils viennent un week-end avec leurs noix, nous faisons leur huile, ils achètent du vin au passage et repartent avec leur huile. »

ALERTE INFO Vous avez une info ?

0 800 07 68 43

Service & appel gratuits

LPRFILROUGE@leprogres.fr