

L'huile des chefs plait en France comme à l'international

Cela ne fait que 5 ans que l'Huilerie Beaujolaise s'intéresse véritablement à l'export, mais cela se développe vite.

« On fabrique de l'huile vierge dans nos deux moulins, à Beaujeu, le traditionnel où j'ai débuté, que nous avons dédié aux particuliers, noix, noisettes et puis cacahuètes. Ces derniers fruits secs moins demandés mais achetés décortiqués, broyés puis cuits légèrement pour en faire une huile de qualité ». Si vous voulez des détails pour ces huiles d'excellence, authentiques et saines, vous pouvez vous adresser à **Jean-Marc Montegottero**, artisan huilier, passionné par son métier, qui a continué le savoir-faire de son père et a su valoriser une production entièrement artisanale, constituée pour le moment de 14 huiles différentes. Pour une dizaine de personnes, le travail est intense et la partie export a pu être travaillée grâce à la complémentarité avec **Pierre Jamet** qui seconde Jean-Marc, le patron.

La spécialité c'est vraiment l'huile de noisettes. Il y a aussi les fruits nobles, pistache amande, noix de pécan, pignon pour compléter les traditionnels, noix et colza, sans oublier le pavot ou encore la navette, une céréale très répandue au siècle dernier, très riche en oméga 3 et qui est cultivée à nouveau sur le plateau de Langres.

La confirmation de l'excellence a été donnée d'emblée par les chefs étoilés. A commencer par Jean Brouilly, étoilé Michelin à Tarare, puis ce fut le tour de Philippe

Gauvreau (La Rotonde) et d'autres qui ont convaincu Jean-Marc Montegottero que les chefs seraient ses meilleurs ambassadeurs dans le monde. « Je m'adresse au chef, c'est lui qui travaille la recette et le plus souvent, il nous aide à l'étranger à trouver un importateur ou un distributeur et à le valider. »

DE L'EXPORT PROCHE AU GRAND EXPORT, LES CHEFS DE CUISINE SONT LES MEILLEURS PRESCRIPTEURS

« En dehors du Sirah, on fait très peu de salons, on progresse avec le bouche à oreilles. On va au USA mais sur de petits salons, par exemple Vegas Food Expo en mars 2017, très ciblé professionnel. Et puis nos distributeurs font des portes ouvertes. Les Japonais sont très ouverts, très réceptifs aux produits luxueux de différentes cuisines. On exporte aussi au Canada, en Allemagne. « Mais chaque fois, on a besoin d'aide pour les contraintes de transport, la réglementation, aussi on a fait appel au service assistance de Classe Export qui nous a d'emblée mis en place une assistance prospection pendant que c'était encore possible... Nous allons pouvoir ouvrir notre champ d'action. Nous souhaitons travailler sur l'Australie et d'autres pays où la distribution se fait aussi à travers de belles boutiques ou des chefs de cuisine connus.

LA GASTRONOMIE EST NOTRE CŒUR DE MÉTIER

Nous faisons 2,5 Millions d'euros, espérons rapidement grâce à l'export dépasser les 3 Millions, nous mettons sur le marché 300 000 bouteilles par an et nos produits sont



Jean-Marc Montegottero

connus et disponibles dans une douzaine de pays. En toute complicité avec le chef Marcon, nous avons élaboré une huile de cèpes. Il faut ajouter aussi nos vinaigres de framboise, citron, mangue pomme, myrtilles, coing, datte. Nous sommes ouverts à toutes les idées, du moment qu'il s'agit d'une production raisonnée, sans ajout, sans conservateur. Nous respectons le produit. Jean-Marc Montegottero tout comme Pierre Jamet qui s'occupe plus particulièrement de l'export, le clament « Notre souci est d'offrir un beau produit. Nous croyons vraiment au bio qui devrait être demandé de partout, nous croyons au respect du produit et des personnes qui vont le consommer ».

Nous livrons des étoilés, 1, 2, 3 étoiles aussi bien que les bistros sympathiques traditionnels ou jeune cuisine responsable en quête d'authenticité. Nous avons fêté les 30 ans de l'Huilerie l'année dernière avec un parrain renommé, Guy Lassaussaie. Ils étaient tous là, Jean Brouilly, Christian Tête-doie, Christophe Marguin, et tous ceux qui ont tenu à célébrer 30 ans de passion pour le travail des huiles vierges authentiques. Et pour ceux que la lecture de cet article a mis en appétit, vous lirez aussi des recettes pour utiliser ces huiles extraordinaires, tout simplement l'avocat à l'huile vierge de pistache, la rigotte de Condrieu à l'huile vierge de noix, ou encore le buisson de germes de betteraves, de poireau, d'alfalfa et huile vierge de navette sur saumon sauvage fumé, et beaucoup d'autres encore qui ne vous feront pas regretter d'aimer les produits naturels et bio...

Nicole Hoffmeister

