



ARTISANAT / Dans le Beaujolais, Jean-Marc Montegottero fabrique depuis 1981 plusieurs variétés d'huiles. Fabriquées selon des méthodes artisanales, elles ravissent les papilles de nombreux chefs cuisiniers français et mondiaux.

Des huiles beaujolaises reconnues

A l'arrière de la boutique flam-bant neuve de l'Huilerie beaujolaise, Jean-Marc Montegottero observe avec attention les premières gouttes d'huile sortant de la presse hydraulique centenaire et s'écoulant délicatement dans des récipients. A quelques mètres, Fabien, un salarié, s'affaire autour des poêles en fonte et surveille la cuisson des fruits qui ont été broyés auparavant. Le procédé paraît simple. Pourtant la fabrication d'une huile vierge est un art qui ne s'improvise pas.

Depuis 1981, Jean-Marc Montegottero, le gérant de l'Huilerie beaujolaise, s'applique à perpétuer une production artisanale et ancestrale en perte de vitesse. Pourtant, la fabrication d'huiles était très répandue au début de XX^e siècle. Beaujeu était justement réputée pour cette activité. Parmi les 30 moulins présents dans le Beaujolais, la capitale historique en comptait trois. « Personne ne vivait exclusivement de cette production. Malheureusement, après la guerre, les moulins ont disparu au fur et à mesure et les agriculteurs qui fabriquaient leurs huiles n'ont pas poursuivi cette activité », informe Jean-Marc Montegottero.

Des huiles vierges issues à 100 % du fruit...

Par passion, l'homme a voulu relever le défi. Et c'est en 1981, dans l'arrière-boutique d'une quincaillerie, que son histoire a démarré. « En accord avec mes parents et après avoir travaillé à leurs côtés pendant cinq ans, j'ai repris cette activité à plein temps en 1987. J'avais beaucoup d'idées mais pas les moyens financiers de les mettre en œuvre. Les premières années, j'ai fait le dos rond. Les banques étaient réticentes à soutenir mon projet. Et suite à une tempête causant d'importantes chutes d'arbres, j'ai dû faire face à une augmentation des prix des fruits destinés à la fabrication de l'huile », raconte-t-il. Malgré les difficultés, Jean-Marc Montegottero ne s'est pourtant pas découragé. Sa persévérance a même payé quand ses premiers clients ont vanté la qualité de ses huiles.

Aujourd'hui, l'Huilerie beaujolaise est justement reconnue pour son travail et la qualité de ses produits. L'entreprise, qui compte deux sites de production, le premier à Beaujeu et le second à Saint-Didier-sur-Beaujeu, s'est développée au fil des années, sans perdre de vue sa priorité : la qualité des huiles. « Autour d'une équipe de dix salariés, nous fabriquons environ 80 000 l par an d'huiles vierges issues à 100 % du fruit, selon un procédé d'extraction mécanique, sans chimie, ni ingrédient rajouté et uniquement de première pression », insiste l'artisan producteur. Ses huiles vierges se déclinent en treize variétés : pistache, pignon de pin,

amande douce, noix de pécan, noix, noisette, cacahuète grillée, navette, oeillette ou pavot, argan, colza grillé, sésame et pépins de courge. Jean-Marc Montegottero confectionne aussi deux huiles de macération : une huile aux cèpes et une huile au café. « Des particuliers apportent aussi leurs fruits pour les presser. Ils peuvent ainsi repartir avec leur propre huile », complète-t-il.

... exportées partout dans le monde

L'Huilerie beaujolaise exporte plus de 50 % de sa production à l'étranger, notamment en Allemagne, aux Etats-Unis, au Japon et au Canada. Les huiles du Beaujolais sont aussi vendues en Hollande, Belgique, Suède, Norvège, Italie, Grande-Bretagne ou encore en Espagne. « Actuellement, nous travaillons pour développer l'exportation de nos huiles vers de nouveaux pays ou continents, comme l'Australie et l'Amérique latine », informe-t-il avant de dévoiler les secrets de son succès. « Par le passé, j'ai eu la chance de pouvoir rencontrer des personnes spécialisées dans



Jean-Marc Montegottero, gérant de l'Huilerie beaujolaise, fabrique depuis 1981 plusieurs variétés d'huiles à Beaujeu et Saint-Didier-sur-Beaujeu.

cette production. Un membre de ma famille a été élu Meilleur ouvrier de France cuisine. Son attachement pour le goût et

sa connaissance de la cuisine m'ont beaucoup aidé. J'ai toujours voulu concevoir mes huiles selon ma propre sensibilité,

tout en veillant à ne pas copier celles des autres producteurs. Mes produits sont adaptés à la cuisine française », explique-t-il.

Son approche s'est avérée payante puisque l'artisan du Beaujolais a la confiance des plus grands chefs de cuisine français et internationaux. Ses huiles sont présentes sur les 30 meilleures tables au monde. En France, il fournit une quinzaine d'étoilés Michelin. Il y a sept ans, il a noué un partenariat avec les Toques blanches lyonnaises dont il est le fournisseur depuis plus de vingt ans. Enfin, des épicerie fines s'approvisionnent auprès de l'Huilerie beaujolaise. « Plus d'une centaine de boutiques commercialisent nos huiles. Nous les vendons également dans notre boutique à Beaujeu, réaménagée il y a dix ans pour une clientèle locale qui souhaite consommer des produits régionaux et de qualité. Dans cette boutique, nous avons aussi aménagé un bar à dégustation lorsque nous avons des visites. Il est également possible d'acheter d'autres produits locaux voire italiens, en référence à mes origines », conclut-il. ■

David Duverney

FABRICATION / Cinq étapes sont nécessaires pour concevoir une huile : la sélection, le broyage, la cuisson, la pression et la filtration.

Un procédé ancestral et artisanal

L'huilerie Beaujolaise mise sur une méthode ancestrale pour concevoir ses huiles. En amont, Jean-Marc Montegottero procède à une sélection rigoureuse de fruits secs ou des graines oléagineuses, qui sont le plus souvent d'origine française (photo 1). « J'ai plusieurs critères de sélection. Le goût des fruits est important. On analyse aussi les fruits en laboratoire. J'achète des fruits entiers, sans brisure et ayant une acidité basse. Les objectifs sont d'avoir une durée de vie maximum et de réduire les taux d'oxydation », explique Jean-Marc Montegottero.

La cuisson, l'étape la plus délicate

Le producteur procède ensuite au broyage des fruits ou des graines. Ces derniers sont décortiqués, débarrassés de toutes impuretés et passés sous un aplatisseur mécanique. « Sur le site à Beaujeu, nous avons à notre disposition une meule en pierre que nous utilisons parfois. Mais nous privilégions le broyage mécanique », enchaîne-t-il. Une fois broyés, les fruits sont cuits dans d'épaisses poêles en

fonte, donnant le goût du fruit à l'huile (photo 2). Ces poêles sont lentement chauffées pour que la mouture (le fruit broyé) atteigne une température de 90 °C. Les fruits sont mélangés à la main pour une cuisson homogène. « Cette étape est la plus délicate et la plus importante. C'est le savoir-faire de chaque artisan qui donne la touche personnelle au produit », raconte le producteur. L'atelier à Saint-Didier-sur-Beaujeu dispose de matériels plus modernes (sonde, minuterie, etc.).

Les fruits cuits sont ensuite placés dans une cage de presse hydraulique centenaire (photo 3). Ils sont séparés en couches successives par des scourtins (filtres), afin qu'une pression lente soit exercée. « L'objectif est d'obtenir le du potentiel maximal du fruit. Il ne faut pas casser les nutriments de l'huile. La durée de cette étape peut donc varier selon le fruit. Des presses sont équipées de variateurs de vitesse. On essaye de concevoir un produit fiable et suivi », précise Jean-Marc Montegottero. Les rendements varient selon les fruits utilisés. Des tamis récupèrent les saletés contenus



dans le liquide qui coule dans des récipients (photo 4). Après une décantation naturelle de trois à quatre jours, s'en suit une filtration sur papier buvard d'une durée comprise entre dix et quinze jours, avant la mise en bouteille. « Nous récupérons l'huile au-dessus de la cuve car il reste toujours une lie au fond de celle-ci. L'huile peut être consommée quelques jours

après sa mise en bouteille, sachant qu'elle se bonifie les six premiers mois avant de se stabiliser », achève Jean-Marc Montegottero. Il est conseillé de l'utiliser dans l'année, soit pour accompagner des légumes, des poissons ou des crudités. A chacun son huile, à chacun son goût... ■

D. D.