

## Transcriptions

---

### L'huile d'olive ALZIARI à Nice (3'01")

*Mots clés : Art de vivre / Gastronomie / Métiers*

#### **Voix off**

Nous sommes toujours sur les bords de la Méditerranée. Direction maintenant la Côte d'Azur, le long de la baie des Anges.

Cette bâtisse est l'un des derniers moulins traditionnels de Nice ; l'huile d'olive Alziari y est pressée depuis le 19e siècle.

#### **Gilles Piot**

Les producteurs déposent le matin leurs olives et ensuite on va les broyer pendant environ 3 heures, 3 heures et demie, donc sur ces meules de pierre ; et les producteurs récupéreront leur huile le soir.

#### **Voix off**

C'est la méthode génoise qui est employée. Les olives sont écrasées par la meule de pierre ; on ajoute ensuite de l'eau bien fraîche ; l'huile peut être écumée en surface.

#### **Gilles Piot**

L'huile par différence de densité va se retrouver à la surface. On va alors prendre et récupérer cette pulpe gorgée d'huile. On va la récupérer en surface et la mettre dans des récipients.

#### **Voix off**

La pulpe restante est pressée une seconde fois pour extraire encore un peu d'huile supplémentaire ;

#### **Gilles Piot**

À l'intérieur de ce que l'on appelle des scourtins qui peuvent être en fibre de coco ou en plastique comme c'est le cas ici, on en superpose 4 ou 5 ; et on presse ; et on récupère, ici, l'huile à l'intérieur de ce petit bassin.

#### **Voix off**

L'huile d'olive de Nice est réputée dans toute l'Europe en particulier celle issue d'une variété spéciale appelée « Cailletier ».

#### **Gilles Piot**

Elle a un goût très particulier, c'est sans doute, je vais sans doute être un peu chauvin, sans doute l'une des meilleures olives de table qui existent sur tout le pourtour de la Méditerranée, sur les 120 variétés existantes.

#### **Voix off**

Et la voici, cette olive « Cailletier », l'olive de Nice si appréciée des amateurs. En plein centre-ville, la boutique Alziari ne désemplit pas. Pour préciser ce succès, année après année, Gilles Piot mise toujours sur le même assemblage d'olives et ne révèle jamais leur provenance.

#### **Gilles Piot**

Ne demandez jamais à un vigneron comment il procède pour faire ses assemblages ; ça, c'est une question qui est forcément sans réponse.

#### **Voix off**

Et comme le vin, l'huile d'olive se goûte, se déguste.

**Gilles Piot**

Mâchez bien comme un vin, vous allez voir les arômes, soufflez par le nez, les arômes qui vont apparaître.

Il y a très longtemps, les anciens aimaient les huiles très corsées ; mais de plus en plus les gens recherchent de la douceur et de la finesse.

**Voix off**

Seules les olives noires sont utilisées pour faire de l'huile ; et leur degré de maturité influence l'amertume du précieux élixir.

**Gilles Piot**

On préfère, sur le Comté de Nice et notamment chez nous, on préfère les huiles fruitées, douces, c'est-à-dire des olives, et des huiles, principalement faites à partir d'olives très mûres, à la différence de certaines huiles qui sont faites à partir d'olives moins mûres, d'où cette expression « fruité vert » qui donne des huiles un petit plus épicées, un petit plus corsées.

**Voix off**

Aujourd'hui, le palais des gastronomes a changé. Côté goût, la mode est aux huiles parfumées ou aromatisées à la noisette, aux champignons, ou à la framboise. Côté forme, c'est le spray ou le goutte-à-goutte qui ont les faveurs des visiteurs. Pour les puristes, la maison Alziari propose aussi les huiles d'olive des 7 grandes AOC françaises, à déguster nature.