

## "l'huile d'olive à l'école des chefs"

Le passage au lycée de Mr Raphaël Colin, oléologue et intervenant pour l'AFIDOL-institut du monde de l'olivier, a été encore un grand moment d'apprentissage pour les élèves de cuisine et mention complémentaire cuisiniers en desserts de restaurant.

Oui quelle chance! puisque choisi parmi les 30 lycées Français bénéficiant de cette information spécifique, nos élèves ont découvert le monde de l'olive sous les aspects historique, économique, gustatif et créatif. En effet après une courte introduction développant l'utilisation du fruits à travers les âges, l'extraction de l'huile fut expliquée de façon très intéressante et donna une information quant aux appellations (AOP, AOC, ...). S'en suivent quelques chiffres de consommations, de productions nationale et européenne, assez édifiants... L'accent était mis sur les productions françaises qui ne représentent que 2,3% du volume mondial avec le français qui ne consomme que 2 l d'huile par an... Tout au long de l'intervention nous avons pu nous apercevoir de la relation particulière entre les étapes de fabrication de l'huile d'olive et le vin, cela nous amenant à une autre partie des non moins intéressante: la dégustation de crus d'huile d'olive comme pour un bon vin... Initiés par Mr Colin, les élèves ont pu enrichir leur formation par une dégustation comme des professionnels avec une fiche d'analyse sensorielle (comme au BAC!).

Surprenant ces goûts fruités plus ou moins intenses selon la maturité des olives, ces saveurs subtiles ou encore l'ardence (le piquant naturel plus ou moins marqué), un grand moment de découverte.

Pour conclure cette dégustation, 5 plats agrémentés d'huile d'olives furent testés:

- ✚ un gazpacho et huile d'olive Picholine AOC de la région de Nîmes
- ✚ une salade uniquement parfumée d'huile d'olive de Nîmes à l'ardence assez marquée
- ✚ une purée de pomme de terre à l'huile d'olive verte de Nyons
- ✚ un fromage Ossau Iraty mariné d'huile d'olive de Haute Provence
- ✚ des fraises gariguettes corsées d'huile d'Olive de Nyons

Rien ne restait dans les assiettes preuve que le mariage huile d'olive et plats était heureux dans beaucoup de cas et qu'il est possible de proposer des plats en cuisine avec une touche d'originalité et une signature personnelle.

Nous remercions Mr Colin pour son intervention enrichissante et resterons, c'est certains, marqué par cette initiative.

