

ALEXIS MUÑOZ HUILE ÉTAIT UNE FOIS

En 2013, Alexis Muñoz a tout quitté pour se lancer dans l'huile d'olive. Aujourd'hui, celui qui fournit les plus grands chefs du monde veut relancer la production en France. Portrait d'un passionné.

PAR PAOLA DICELLI - PHOTOS PIERRE BAËLEN

« **R**egardez, c'est un paysage dont on ne se lasse pas ! » s'exclame Alexis Muñoz, dont la casquette vissée sur la tête dissimule à peine le regard émerveillé. En ce début de matinée, la brume envahit les champs d'oliviers à perte de vue. Au loin, on aperçoit le clocher du village de Bujalance, à quelques kilomètres de Cordoue. Un décor tout droit sorti d'un film de Pedro Almodóvar, où l'on se gorge d'oranges cueillies dans les arbres et des effluves de l'huile d'olive pressée au moulin qui embaument les ruelles. Ici, cet or liquide coule dans les veines des villageois depuis des générations. Au moment de la récolte, entre octobre et décembre, toutes les familles travaillent sur les parcelles des propriétaires du coin. Une tradition bien payée (2 000 euros en moyenne contre 1 050 euros pour le Smic espagnol), mais un travail harassant car tout y est fait à la main. L'un tient le tronc de l'olivier avec une grosse pince, l'autre passe un peigne vibrant pour décrocher les olives de l'arbre. À leurs pieds, un grand filet permet de les récupérer. « Ils ont tous des problèmes de dos, constate Alexis Muñoz, c'est pour cela que je préfère travailler avec un tracteur vibro sur ma production. En plus, cela fait du bien à l'arbre. » Tout comme cueillir les olives ne s'improvise pas, tailler les arbres nécessite une vraie compétence. « Si on le coupe approximativement, c'est la mort de l'arbre », précise l'entrepreneur de 45 ans en nous montrant plusieurs oliviers abîmés.

De la Terre aux étoiles

Heureusement, la plupart des arbres sont debout, gaillards, qu'ils soient millénaires ou n'aient qu'un an. En les observant, Alexis Muñoz peut deviner l'âge de chacun à l'année près. À l'écouter parler,

multipliant les anecdotes, on jurerait qu'il est né dans un moulin. Faux. En 2011, l'univers d'Alexis Muñoz se résumait à sa première carrière dans l'événementiel, qui lui laissait beaucoup de temps libre pour voyager. Il s'évadait alors au Liban avec un sac à dos, proposant de travailler gratuitement dans les oliveraies en échange du gîte et du couvert. Des vacances épanouissantes devenues peu à peu un souffle vital. Au cours d'un voyage en Tunisie, juste avant le Printemps arabe, il aide des paysans à construire un moulin. Dans le prolongement de cette expérience, Alexis Muñoz s'envole un jour pour l'Espagne où il achète quinze hectares d'oliveraies à Tolède. En 2013, il lance sa marque 18:1, formule chimique simplifiée de l'huile d'olive.

COMMENT BIEN CHOISIR SON HUILE ?

La règle numéro un est d'**éviter à tout prix l'huile d'olive « issue de l'Union européenne »**, souvent gage de mauvaise qualité car il s'agit d'un mélange d'huiles de différents territoires. On privilégie ainsi les **huiles monovariétales** (élaborées avec une seule variété d'olives) et de **monoprocurement** (France, Espagne, Grèce). On reconnaît aussi une bonne huile à la **présence du nom de son producteur**, qui doit être mentionné sur la bouteille, et à son **packaging opaque**, la lumière et la chaleur détériorant ses propriétés organoleptiques. Ensuite, ce n'est qu'une question de goût. Préférez la fruité vert si vous aimez l'amertume, la fruité mûr pour sa rondeur, ou la fruité noir pour ses arômes boisés !





SALMOREJO ANDALOU (4 pers.)

Préparation : 20 mn ♦ Cuisson : 10 mn

♦ 1 kg de tomates juteuses ♦ 200 g de mie de pain très dense ♦ 1 gousse d'ail ♦ 10 cl d'huile d'olive vierge extra monovariétale (picual ou arbequina) ♦ 2 œufs ♦ 150 g de jambon ibérique

1. Pelez et mixez les tomates dans un blender. Ajoutez la mie de pain, l'ail pelé, dégermé et écrasé, et 1 pincée de sel. Mixez à nouveau. Versez progressivement l'huile d'olive, tout en continuant à mixer, jusqu'à l'obtention d'une pâte crémeuse et sans grumeaux.

2. Faites chauffer une casserole d'eau à ébullition, plongez les œufs doucement 8 mn à partir de la reprise de l'ébullition. Écalez-les et détaillez-les en bâtonnets. Coupez également le jambon ibérique en lanières.

3. Versez le salmorejo dans quatre bols et garnissez-les avec les œufs et le jambon. Ajoutez 1 filet d'huile d'olive vierge extra et servez froid ou à température ambiante.

Le + EAT

Pour donner à cette soupe typiquement andalouse une touche encore plus caliente, vous pouvez y ajouter une pointe de piment d'Espelette.

📍 Castilla y Leon, Rias Baixas D.O., La Bodega Constantina Sotelo, Misturas 2017, blanc sec.



Le clocher du village de Bujalance, non loin de Cordoue.

Son objectif ? Lutter contre les produits médiocres (mélange de plusieurs huiles venues des quatre coins de l'Europe) des leaders du marché qui misent sur leurs stratégies marketing. « Une publicité avec un grand acteur provençal, évidemment que ça fonctionne ! » s'énerve l'élaïologue qui, pour produire un litre d'huile, récolte douze kilos d'olives (contre six kilos pour les autres producteurs). Le tout est ensuite malaxé dans des moulins en Inox durant vingt minutes seulement afin d'« éviter l'oxydation du fruit ». Alexis Muñoz travaille aussi ses variétés d'olives une à une et à plusieurs stades de leur maturation, apportant un fruité différent : vert, mûr ou noir. « C'est le seul fruit de la planète qu'on peut presser quand il n'est pas mûr, quand il est mûr et quand il est extrêmement mûr. Si la nature offre cette possibilité, pourquoi ne pas la saisir ? » s'interroge-t-il. En compagnie de Juan, un producteur local avec lequel il réalise chacune de ses dégustations en Espagne, il discute des attentes des consommateurs, goûte et, cette année, trouve sa récolte tellement bonne qu'il a l'intention de la présenter à un concours à New York !

Un marché d'avenir

Si pour le moment 90 % de sa clientèle est composée de chefs, Alexis Muñoz aimerait conquérir la grande distribution, qu'il voit comme une alliée plutôt qu'une ennemie. Pourquoi ? « Le consommateur moyen achète davantage son huile dans une grande surface à bas coût qu'à 30 euros dans une épicerie fine, rappelle-t-il. Pour éduquer les consommateurs aux huiles de qualité, il faut que celles-ci gagnent les rayons des grandes surfaces. »



EL PAN CON TOMATE (6 pers.)

Préparation : 20 mn ♦ Cuisson : 5 mn

♦ 6 tranches de pain de campagne ♦ 4 grosses tomates ♦ 2 gousses d'ail ♦ 6 feuilles de basilic ♦ 60 cl d'huile d'olive arbequina

1. Passez les tranches de pain au grille-pain et laissez-les refroidir.

2. Pelez et mixez les tomates avec l'ail pelé, dégermé et écrasé, du sel, du poivre et 1 filet d'huile d'olive.

3. Versez de l'huile sur les tranches de pain selon votre goût, pour en imbiber la mie. Tartinez-les ensuite avec la purée de tomates. Arrosez à nouveau d'huile et posez 1 feuille de basilic sur chaque tranche.

Le + EAT

Ajoutez sur chaque tartine un peu de jambon serrano, qui se marie très bien avec l'huile d'olive arbequina.

📍 Catalunya, Sin D.O. Sicus, Cru Mari Vermell 2011, rosé.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

GÂTEAU SANS ŒUF, SANS BEURRE, À L'HUILE D'OLIVE (6 pers.)

Préparation : 10 mn ♦ Cuisson : 35 à 40 mn

♦ 1 1/2 tasse de farine ♦ 1 tasse de sucre rapadura (ou cassonade) ♦ 1 c. à café de levure chimique ♦ 1 c. à café de bicarbonate alimentaire ♦ 1 c. à soupe de vinaigre blanc ♦ 1 c. à soupe de vanille liquide ♦ 3 c. à soupe d'huile d'olive arbequina bio

1. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, la levure et le bicarbonate. Mélangez, puis ajoutez d'abord le vinaigre, puis 1 tasse d'eau, la vanille et l'huile d'olive en mélangeant bien entre chaque ingrédient ajouté.

2. Chemisez un moule avec fond amovible de papier sulfurisé. Versez la préparation et enfournez 35 à 40 mn.

3. Laissez tiédir hors du four avant de démouler.

Le + EAT

Nappez ce gâteau de caramel ou d'un sirop à l'huile d'olive avant de servir.

🍷 *Languedoc, Vin de France, Yohann Moreno 2018, blanc.*



Dégustation d'huile d'olive en compagnie de Juan, producteur local.



Très engagé, il milite pour un rapport qualité-prix accessible (ses bouteilles coûtent en moyenne entre 12 et 14 euros), pour satisfaire la passion des Français pour l'or liquide depuis une quinzaine d'années. Il se vend 110 000 tonnes d'huile d'olive dans l'Hexagone chaque année, alors que la France n'en a produit que 5 000 tonnes environ sur la saison 2018-2019*. La faute au réchauffement climatique, qui génère des récoltes plus tardives entraînant une diminution de la production. Alors que la courbe de consommation de l'huile augmente, celle des olives cultivées chaque année diminue. Résultat, 95 % de l'huile d'olive vendue en France est importée. Pour lutter contre les fraudes qui se multiplient (l'ajout d'huiles de tournesol ou de soja bien moins chères dans les bouteilles par exemple), Alexis Muñoz a participé en 2019 à la plantation de 100 000 oliviers à Uzès dans le Gard, devenu depuis la plus grande oliveraie de France. Mieux, il incite des financiers à miser sur l'huile, même si la tâche reste compliquée. « Nombre d'entre eux préfèrent investir dans les vignobles. De plus, la spéculation immobilière rend difficile l'achat d'oliviers », constate-t-il. Avant de continuer, plus positif : « Depuis que je me suis lancé, je pilote tout, de la terre à l'assiette. C'est mon combat, et j'espère changer les mentalités. » Un projet bien huilé qui, vu sa détermination, a toutes les chances d'aboutir.

* Chiffres France Olive.

Points de vente partout en France sur alexismunoz.com

HUILE D'OLIVE, UNE SUPER ALLIÉE SANTÉ

Ce ne sont pas nos grand-mères qui diront le contraire ! L'huile d'olive est bonne pour à peu près tout. Efficace contre la douleur, grâce à l'oléocanthal, l'huile d'olive était autrefois frottée sur les gencives des bébés pour les soulager lors de la pousse des dents. Contribuant à réduire les risques de développer un cancer, l'huile d'olive préviendrait également les maladies cardiovasculaires et les AVC, selon une étude du Congrès de l'American Heart Association. Sur le plan cosmétique enfin, elle est reconnue pour ses propriétés nourrissantes, régénérantes et antioxydantes.

QUELLE HUILE POUR QUOI ?

Le fruité vert : son goût herbacé et amer se marie parfaitement avec une salade tomates/mozzarella, un chèvre frais ou, plus étonnamment, sur un dessert, type tarte aux fruits rouges ou glace vanille, pour en casser le côté sucré.

Le fruité mûr : plus ronde et douce en bouche, elle apportera du liant à vos plats, comme avec une écrasée de pommes de terre, un poisson blanc ou des légumes à la vapeur.

Le fruité noir : les arômes de cacao et de champignon de cette huile à la couleur sombre sont merveilleux sur une viande rouge assez forte, du gibier ou un velouté de courge.