

# L'HUILE D'OLIVE À L'ÉCOLE DES CHEFS

## Les arômes des huiles d'olive

*Les fruités de certaines huiles sont caractérisés par des ensembles aromatiques facilement identifiables par analogie avec des fruits ou des végétaux connus, d'autres présentent des arômes plus complexes à identifier. Des huiles de grande qualité d'une même région peuvent présenter un fruité original et facilement reconnaissable, sans qu'il soit pour autant facile d'identifier la dominance d'arômes de fruits connus. Lors d'une dégustation en groupe, chacun parviendra à identifier dans ce type d'huile un ou plusieurs arômes différents. On pourra donc préciser «fruité complexe» afin de ne pas rendre limitative la liste des arômes identifiés.*

**Agrumes :** sensation olfactive rappelant celle des agrumes (identifiable plus facilement au nez) : pamplemousse (caractéristique de la variété Bouteillan), citron (AOP Apruntino Pescarese, variété Hojiblanca), orange, bergamote, mandarine. Se retrouvent notamment dans certaines huiles du Portugal, AOP Corse, AOP Tuscia, variété Picual (Espagne)...

**Amande :** variable : amande sèche (fréquent en arôme de fond avec de nombreuses variétés, dont l'Aglandau), amande fraîche (rappelle les amandes consommées avant le dessèchement, caractéristique des huiles AOP Nice, AOP Terra di Bari), amande verte (rappelle les amandes avant leur dessèchement), très net dans les huiles de Grossane, AOP Peza Heraklion...), amande amère (fréquent dans les huiles AOP Umbria, AOP Nice...)

**Artichaut :** arômes très fréquents et variables, artichaut violet, artichaut cru (caractéristique des huiles d'olive AOP Vallée des Baux de Provence, AOP Aix-en-Provence, de variété Aglandau...), artichaut cuit (fréquent dans les huiles d'olive AOP Vallée des Baux de Provence et AOP Provence en fruité noir – olives mûrées)

**Abricot :** identifié dans des huiles AOP Nyons et AOP Haute-Provence.

**Beurre frais :** spécifique du fruité mûr. Fréquent dans les huiles d'olive AOP Nyons.

**Camomille :** observé dans des huiles issues de diverses variétés du Languedoc-Roussillon (Lucques, Olivière, Verdale de l'Hérault...).

**Cassis :** spécifique des olives mûres.

**Céréales :** fréquent en arômes de fond pour de nombreuses huiles d'olives assez mûres, notamment italiennes.

**Feuille :** sensation aromatique de feuille (feuilles, feuilles d'olivier, feuilles de figuier...), de bois vert, assimilée à la feuille d'olivier sans véritable fondement, significatif d'une récolte très précoce.

**Fleurs ou arômes floraux :** arômes assimilés aux fleurs des arbres fruitiers courants, rarement intenses et souvent associés à une bonne complexité. Fréquents dans les huiles AOP Nice (arômes floraux, parfois mimosas)

**Foin (frais) :** caractéristique des variétés Frantoio et Rougette de l'Ardèche en légère surmaturité.

**Foin (sec) :** signe de surmaturité, notamment avec la variété Cailletier. Peut apparaître à la place d'autres arômes dans le cas d'huiles obtenues avec une température élevée au cours de la trituration.

**Fruits exotiques :** arômes spécifiques du fruité mûr. Complexes et variables :

- Ananas. Spécifique du fruité mûr. Fréquent dans les huiles de variété Picholine. Parfois signalé globalement sous la dénomination «Fruits exotiques».
- Banane, banane verte. Typique des huiles de Lucques, assez courant dans les huiles de variété Bouteillan en début de maturité. Observé aussi à des niveaux très légers dans les huiles AOP Haute Provence, AOP Nyons, variété Nocellara del Belice, AOP La Rioja (dominante banane verte), AOP Antequera, variété Morisca...
- Mangue, fruits de la passion, papaye...

**Fruits rouges :** ensemble aromatique très fréquent, arômes multiples (fraises, cassis...). Dominant dans certaines huiles d'Andalousie où il peut présenter un aspect plus ou moins marqué en arômes de cassis. Dans les huiles françaises, on le retrouve sous forme de notes subtiles dans des huiles AOP Nyons ou variété Petit Ribier (dominante framboise), avec la variété Brun (intense et complexe), avec la variété Picholine, Grossane ou AOP Corse (dominante fraise), huiles italiennes (dominante mûre, arôme du fruit de la ronce)...

**Genêt :** peu courant, spécifique des huiles AOP Nice ou AOP Corse.

**Herbe, herbacé :** arôme rappelant l'herbe fraîchement coupée. Arôme facilement perceptible au nez. Il est caractéristique de la variété Bouteillan et fréquent dans de nombreuses huiles notamment les huiles grecques.

**Herbes aromatiques :** variable

- Basilic : Spécifique du fruité vert. Se retrouve notamment dans les huiles de variété Olivière.
- Sauge, thym, serpolet... maquis : caractéristique des huiles d'olive Corse
- Menthe : Spécifique du fruité vert. Fréquent dans les huiles AOP Dauno.



**Noisette** : fréquent en arôme de fond avec les variétés Tanche ou Petit-Ribier. L'arôme de noisette fraîche fait partie de la typicité des huiles AOP Nyons.

**Noix** : fréquent en arôme de fond dans de nombreuses variétés (Tanche, AOP Nyons...).

**Pamplemousse** : caractéristique des variétés Grossane et Broutignan.

**Pâtisserie** : arôme rappelant la pâte à gâteaux.

**Poire** : perceptible facilement au nez et en bouche. Caractéristique de la variété Bouteillan, surtout dans le nord du Var. Souvent observé en arôme secondaire avec la variété Aglandau.

**Poivre vert** : rappelle les grains de poivre vert (on évitera d'utiliser le qualificatif «poivrée» qui peut porter à confusion à cause du caractère «piquant», avec lequel les arômes de poivre vert n'ont pas de relation). Assez fréquent dans les huiles AOP Vallée des Baux de Provence.

**Pomme** : très fréquent, mais aussi très variable : les diverses variétés de pommes ont des arômes très différents. L'arôme «pomme verte» rappelant nettement la variété Granny-Smith est caractéristique des huiles AOP Nyons et de la variété koroneiki. Les arômes de pomme sont très intenses avec les variétés Cayet-roux et Cayet-blanc.

**Prune** : spécifique de la variété Picholine.

**Tomate** : rappelle souvent le plant ou la feuille de tomate. Caractéristique des variétés Cayon et Olivière, courant avec la variété Grossane à maturité élevée ainsi que dans les huiles de la région de Grenade, de la variété koroneiki, AOP La Rioja, AOP Istrie Slovène (dominante tomate verte)...

**Vanille** : rappelle la vanille sèche en poudre ou en branche (et non la vanilline). Fréquent dans les huiles issues d'olives très mûres (notamment avec la variété Picholine) et dans les huiles nouvelles AOP Vallée des Baux de Provence.

**Végétal** : il ne s'agit pas d'un groupe aromatique mais plutôt d'un ensemble de sensations rappelant les végétaux frais. Cet aspect est caractéristique des huiles récemment obtenues à partir d'olives peu ou pas stockées avant la trituration et récoltées au plus tard en légère surmaturité. Absent des huiles âgées, ou issues d'olives stockées, trop mûres, ou obtenues avec une température excessive de trituration. Ne pas confondre avec les arômes herbacés.

**Arômes spécifiques du fruité noir** : artichaut cuit, cacao, champignon, confiture (de fraise), fruits confits, foin sec, fruits secs, maquis (odeur du maquis corse), levain, olive noire, propolis (résine végétale), pruneau, sous-bois, truffe, vanille.