

Médaille d'or internationale pour l'huile d'olive Oltremonti



Hier matin à Aleria, Émilie Borel, son époux Ivo Berti et leur fille, avaient convié leurs partenaires et amis à déguster leur huile d'olive primée avec des huîtres de l'étang de Diana.

/PHOTOS STÉPHANE GAMANT



Émilie Borel du domaine Oltremonti, Bernard Pantalacci, de l'étang de Diana et Jerry Mommessin, chef du restaurant Le Pirate à Erbalunga en pleine dégustation.

Aujourd'hui, la réalité a dépassé les frontières de notre rêve. Et nous sommes heureux de partager ce moment ici, avec vous, à Aleria, capitale gréco-romaine et siège de l'événementiel gastronomique en Corse." Émilie Borel était émue et fière, hier, en fin de matinée, dans l'arrière-salle du restaurant l'Empereur de Catarraghju, où elle et son époux Ivo Berti avaient choisi de fêter l'événement. Et s'ils avaient déserté, l'espace d'un moment, le domaine et le moulin Oltremonti de Linguizzetta, ils n'étaient pas venus tout seuls et encore moins les mains vides. Leurs invités, qui sont aussi leurs partenaires, ont pu partager avec eux la belle distinction qui vient de leur être accordée. Un des quatre produits de leur gamme, l'huile d'olive vierge extra Intenso vient en effet de décrocher une médaille d'or à l'Athena international olive oil competition à Athènes. Une distinction qui est une première en Corse et qui réjouit d'autant plus Émilie Borel qu'elle a été décernée dans le berceau même de la civilisation de l'olivier. "Ce concours est ouvert à tous les pays producteurs d'huile d'olive du monde. La moitié des échantillons concourant sont non-grecs, a-t-elle précisé. 256 échantillons, provenant de 10 pays ont été évalués par 19 juges de 13 nationalités différentes. Des dégustateurs officiels, agronomes,

consultants, producteurs, journalistes qui justifient de plusieurs années d'expérience et sont agréés par le conseil oléicole international."

Avec le moulin Oltremonti, qui avait déjà été couronné d'or au concours agricole 2016 de Paris, c'est aussi à ghjermana di Casinca qui est internationalement reconnue. Cette variété d'olive est en effet à l'origine de la gamme du domaine, qui se décline en quatre huiles AOP. "Il y a la cuvée Émilie en bio, la douce, la plus douce avec des olives cueillies en novembre, la frescu, qui a des notes de pomme verte et l'intenso, tirée de notre première cueillette, qui est très poivrée", a détaillé l'oléicultrice.

Un domaine né en 2008

Né en 2008, Oltremonti, c'est un verger de 15 ha d'oliviers plantés sur une exploitation de 35 ha. Et aussi un moulin, installé dans un bâtiment de 400 m², entièrement conçu par Ivo Berti. Une structure, dotée des dernières avancées technologiques, que le couple n'est pas seul à utiliser. D'autres producteurs d'olives, dont certains produisent leur propre huile, profitent aussi de ces équipements.

Émilie Borel et Ivo Berti étaient heureux de les accueillir hier matin aux côtés de leurs autres partenaires, restaurateur, ca-

Beau mariage avec l'huître de Diana

Pour faire connaître un produit, rien de tel qu'une bonne dégustation. Celle qu'avaient choisie Émilie Borel et Ivo Berti était plutôt originale puisqu'il s'agissait de "marier" leurs deux huiles médaillées cette année avec les huîtres nustrale de l'étang de Diana. Une recette déjà expérimentée par le chef Pierre Sang, lors d'une édition d'Art à Gustu, à Aleria justement.

Pour Bernard Pantalacci, producteur des nustrale, il semblait tout naturel d'associer deux produits d'excellence. Et voisins de surcroît.

Pour le chef du Pirate à Erbalunga, Jerry Mommessin, qui utilise l'huile d'olive du domaine Oltremonti dans sa cuisine, l'association était également évidente. Nicolas Stromboni, du Chemin des vignobles, a également délivré ses conseils de caviste. Pour accompagner ce mariage réussi, rien de mieux qu'un bon blanc de la Côte orientale.

Les convives ont aussi pu déguster un macaron à la clémentine et à l'huile d'olive frescu, sorti des ateliers cortonais de la chocolaterie Grimaldi.

I. V.

viste, représentants de la société à capital risque Femu Qui, qui a soutenu le domaine Oltremonti dans ses investissements. "Aujourd'hui, notre production est commercialisée en Corse, en Europe, au Canada. On la trouve dans des épiceries fines et sur des tables renommées. Nous avons même été sélectionnés pour faire partie du collège culinaire de France, coprésidé par le chef Alain Ducasse", s'est réjouie la nouvelle médaillée, devant ses hôtes. Avant de conclure, en se référant à la mythologie. "On raconte qu'à l'ombre de l'Acropole, la déesse Athena a planté le premier olivier qui, brûlé par Xérés, a produit de nouvelles pousses en une seule nuit. C'est lui qui a donné aux Athéniens la force et le courage nécessaires pour vaincre leur ennemi. Nous avons vraiment eu raison d'y croire. Et nous avons désormais l'élan pour prouver que la Corse peut produire une des meilleures huiles de Méditerranée."

Isabelle VOLPAJOLA
ivolpajola@corsematin.com