

# Françoise Ottavi, l'art délicat de sublimer le vinaigre



Françoise Ottavi travaille actuellement chez elle.

PHOTOS P.-M. S.

**F**rançoise Ottavi nous reçoit chez elle. Et il ne nous a pas fallu beaucoup de temps pour comprendre que cette mère de trois enfants aime la décoration. Rien qu'à voir son intérieur, on voit tout de suite que tout est pensé, agencé et mis en avant selon son goût. Et c'est beau.

Alors quand cette ancienne oléicultrice, descendante d'une

famille de fromagers bien connus de la région, a voulu innover, là aussi, elle y a mis tout son cœur. Sur son plan de travail, dans sa cuisine où elle sublime le vinaigre, trône un bocal en verre qui renferme une substance rougeâtre.

« C'est un test avec de la framboise, lance-t-elle. Pour l'instant, il reste quelques ajustements à faire mais c'est bien parti. » D'ail-

leurs, depuis qu'elle a commencé il y a six ans, Françoise Ottavi réussit tout. Du vinaigre de figue, à celui de clémentine en passant par le cédrat, le pomelo, ou la tomate, rien ne lui résiste. « C'est une passion qui est devenue une activité à part entière et qui prend beaucoup de temps, avoue-t-elle. Je suis également mère de trois enfants. Alors quand ils arrivent le soir et que la table sur laquelle je travaille devient celle des devoirs, c'est une transition à gérer ! »

Au départ, elle a voulu vendre de l'huile d'olive. Mais pas comme tout le monde. « Je voulais une bouteille qui soit jolie et qui attire l'œil. Quelque chose qui ne se fait pas habituellement. Alors j'ai commandé ces bouteilles en forme de gourdes. D'abord en 500 ml et ensuite en 250 ml pour m'adapter à tous les budgets. »

## Des fruits essentiellement bio

Car le but de Françoise Ottavi n'est pas de vendre pour faire du chiffre mais de faire découvrir les

produits de l'île à ses clients. « Je n'utilise que des fruits bio et de la région, détaille-t-elle. J'ai visité une vinaigrerie sur le continent qui n'utilisait que de la pulpe de fruit pour distiller. Ce n'est pas ce que je veux. Il faut vraiment que l'on sente le goût du fruit. »

Et ça marche. Les tables les plus prestigieuses de l'île s'arrachent ses produits.

À tel point qu'elle va devoir aménager un hangar, tout prêt de la fromagerie familiale à Ghisonaccia. « J'ai commencé chez moi mais maintenant je n'ai plus de place, il y en a partout ! », plaisante-t-elle.

Quant à la distribution de ses produits, elle a déjà des accords avec la grande distribution, mais pas seulement. « Je vends également dans des petites boutiques car c'est très important pour moi d'être présente un peu partout, conclut-elle. Et pour les petits commerces, je fais en sorte de personnaliser les étiquettes à l'effigie du commerce afin de créer une véritable identité. »

Le souci du détail, toujours.  
PAUL-MATHIEU SANTUCCI



Françoise Ottavi propose plusieurs produits.