

PORTRAIT CHRISTINE CHEYLAN

Cette Provençale de 36 ans est l'une des rares femmes de France à diriger un moulin à huile d'olive, celui de Château Virant, à Lançon-de-Provence. Du pressage au moulin à l'exportation (jusqu'en Chine !), Christine Cheylan veille sur tous les aspects de la production.



Photo : DR

Régulièrement médaillée, son huile a reçu cette année la récompense ultime : un premier prix au concours international de Madrid, une sorte de Nobel des huiles d'olive.

« Voilà dix ans que je suis à la tête du moulin, un métier exigeant, d'autant que je suis intraitable sur la qualité et que j'ai du mal à déléguer. Résultat, je me lève chaque matin à 5 h 30. Je prends un petit-déjeuner rapide avant de travailler une heure. Cela me permet d'être plus sereine lorsque mes deux filles de 7 et 9 ans se lèvent. Je tiens à les emmener chaque matin à l'école, même en période de récolte, en novembre et décembre, quand je travaille jusqu'à 20 heures par jour. C'est un moment clé au moulin : en deux mois, nous pressons 900 tonnes d'olives pour produire 180 000 litres d'huile.

Une machine bien huilée

C'est du 24 heures sur 24, sept jour sur sept. Nous employons jusqu'à 70 personnes sur le domaine et mon rôle est de tout chapeauter : être avec les gars aux machines, accueillir les clients qui apportent leurs olives à presser, contrôler la qualité des fruits... Quand je me suis lancée, en 1996, j'ai été très critiquée : j'étais une nana, j'avais 26 ans et je faisais une huile au fruité vert, avec des olives pressées juste après la récolte. A l'époque, la tendance était plutôt au fruité noir, obtenu avec des fruits fermentés. En plus, dès la première année, mon huile a été médaillée dans les différents concours. La défiance s'est apaisée au fil des années, d'autant que j'ai intégré divers organismes professionnels et que les gens ont appris à me connaître. Et puis j'ai obtenu cette année un premier prix au plus prestigieux des concours professionnels, le prix Mario Solinas, qui récompense les meilleures

huiles d'olive du monde. Je n'ai pas toujours voulu être moulinière. Mon père est viticulteur. Pour faire bref, disons que je ne voulais pas passer pour une fille à papa. Je me suis dirigée vers des études de gestion des ressources humaines. Ce qui m'a emmenée jusqu'au Canada où j'ai connu mon mari, Pierre, un ingénieur agricole. Nous avons ensuite vécu en Belgique, son pays d'origine. Je poursuivais ma thèse quand il a obtenu un poste dans un laboratoire d'œnologie en Provence. Le même jour, nous obtenions notre visa pour l'immigration au Canada. Moi, j'aurais bien vécu là-bas, mais Pierre n'a pas voulu. Finalement, c'est lui qui m'a ramenée dans ma région d'origine. Je suis rentrée dans l'exploitation familiale, à la branche export.

Mon père avait des oliviers et il apportait les fruits à la coopérative, qui ne voulait pas presser nos seules olives, avec la qualité que nous voulions. Du coup, nous avons créé notre propre moulin. J'ai arrêté ma thèse en 1998 pour me consacrer entièrement à l'oléiculture.

Mes études m'ont ouvert l'esprit. J'ai expérimenté en faisant varier les paramètres (broyeur au marteau, temps et températures de malaxage, assemblages de variétés d'olive...) jusqu'à obtenir mon huile idéale.

La fabrication, un moment clef

Mon credo : quand les fruits sont bons, il faut les presser rapidement avant qu'ils ne se dégradent, pour récolter le pur jus du fruit sans altération. Ma période préférée de l'année, c'est la fabrication. Mais j'ai aussi trois mois "d'administratif" à assurer, de janvier à mars. Ensuite, je me concentre sur la commercialisation : nous exportons dans 18 pays, jusqu'en Chine et au Japon. Je vais voir les clients ou je les reçois à la maison. Le week-end dernier, nous avions

des Uruguayens. Cette semaine, c'est l'importateur du Québec qui est là. J'aime recevoir. Quand j'ai un peu de temps, le week-end ou le soir, je retape avec mon mari le vieux bâtiment que nous habitons, dont les murs datent de 1630. Mais ma passion, c'est l'huile d'olive. Je suis une travailleuse, comme mes parents. Cela me rattrape sans cesse. En ce moment, j'élabore de nouvelles recettes avec le chef parisien Denis Fétisson : sucettes aux olives et pâtes de fruits à l'olive confite.

Une passion qui « s'exporte »

Des investisseurs m'ont également demandé de les aider à monter un moulin en Uruguay, où je vais désormais une fois par an. J'organise aussi des concours à l'étranger, à Shanghai, peut-être bientôt à Mexico et à Montréal. Je donne des cours de dégustation sur le domaine. J'ai du mal à ralentir. Je prends quand même une semaine de vacances avec mes filles à la montagne. Et nous partons chaque année une semaine au ski en famille. Et puis, elles peuvent me suivre en voyage... professionnel !

Je n'ai jamais d'aussi beaux cheveux, bien brillants, que durant la saison du pressage. Je crois que c'est parce que je suis en permanence au moulin, au milieu des vapeurs d'huile d'olive. Même ma peau est plus belle, bien lisse. Quand mes filles étaient bébés, au lieu de nettoyer leurs petites fesses avec des laits pharmaceutiques, je préparais un mélange maison à base d'huile d'olive. Idéal ! Ma recette préférée : le Banon à l'ail. Je choisis un fromage bien crémeux, que j'écrase dans une vinaigrette préparée avec deux cuillerées à soupe d'huile d'olive, une cuillerée à café de vinaigre de vin rouge, une pincée de sel et poivre et une gousse d'ail. Je tartine sur du pain grillé. Mes amis en raffolent ! »