

Christine Cheylan

Productrice

D'HUILE D'OLIVE



(FRUITÉE)

Sur la route qui mène de La Fare-les-Oliviers à Saint-Chamas, Château Virant fait partie des domaines incontournables. Ici le vin et l'huile d'olive sont élaborés avec passion par la famille Cheylan. Noël et Robert, les parents, ont été rejoints par Pascal et Christine, les enfants, qui œuvrent chacun dans leur spécialité : le vin pour Pascal, l'huile d'olive pour Christine. *Par Michel Egéa / Photo : Serge Mercier*

En fait, rien ne prédestinait Christine Cheylan à devenir productrice d'huile d'olive. Son truc à elle c'était la gestion des ressources humaines qui lui a valu le titre de docteur au terme de ses études universitaires au Canada. Et lorsqu'elle intègre l'entreprise familiale, c'est d'abord dans ce secteur d'activité qu'elle œuvre. Peu de temps, cependant. Car avec un peu plus de 30 hectares d'oliviers, les Cheylan décident de se donner les moyens de maîtriser totalement l'élaboration de leur huile. Alors, à proximité du grand bâtiment de la cave qui a vu le jour en 1897, cent ans après, ou presque, un moulin à huile est créé. Nous sommes en 1996.

Lorsqu'on lui demande ce qui a fondamentalement changé en quelques années, Christine Cheylan souligne avant tout que ce qui n'était jusqu'alors qu'une culture de complément est devenu, pour de nombreux propriétaires, un revenu principal. «En quinze ans les techniques culturales se sont professionnalisées. La taille, par exemple, a considérablement évolué. Avant, on taillait en corbeille et sévère une année sur deux. Aujourd'hui, on pratique une taille longue annuelle sur tous les arbres laissant les rameaux retomber pour faciliter la cueillette des fruits. Les oliveraies sont désormais régulièrement fumées et arrosées.» Bon an

mal an, ce sont 200 tonnes d'olives qui sont produites chaque année à Château Virant. «Un peu moins, certainement cette année, nous confie la jeune femme, car il y a eu de la 'couverture' au moment de la floraison à cause du mauvais temps.» Décidément il n'y a pas que le vignoble qui a souffert des conditions climatiques en 2013 ! Chargé de fruits, l'olivier craint la neige, et au printemps, ce sont les grosses gelées qui peuvent lui faire très mal. Et côté maladies, ce sont les attaques de mouche ou de teigne qui sont réduites.

Bien entendu, à Château Virant comme un peu partout sur le territoire de l'AOP Aix-en-Provence, ce sont les variétés Aglandau et Salonenque qui sont reines. «La première donne une huile de forte personnalité en fruité vert. La seconde est plus douce. Quant à l'AOP Aix-en-Provence que nous produisons, c'est un assemblage des deux qui donne une huile assez complexe. Car pour l'huile comme pour le vin, on peut travailler sur les arômes. L'huile d'olive est composée d'environ 250 molécules aromatiques et le vin de 400.»

«Son éducation «oléicole», c'est auprès de Christian Pinatet que Christine Cheylan l'a effectuée. Et aujourd'hui, c'est elle qui donne des cours, à la faculté de pharmacie pour les étudiants en Océologie, en Suisse à l'école des œnologues de Changin. Et après avoir été présidente du concours interna-

tional des huiles d'olive de Shanghai, elle préside aujourd'hui les concours de Montréal et Toronto. «A ce titre, je peux affirmer que l'évolution de l'oléiculture dont nous parlons plus haut est applicable à toutes les grandes nations productrices. Aujourd'hui, dans son moulin de Château Virant, Christine Cheylan presse les récoltes de 3 000 producteurs, de quelques kilos à plusieurs tonnes. Soit 200 000 litres

d'huile ! Avec autant de passion pour les autres que pour la production familiale. Alors, ce moulin devenu trop petit après 17 ans d'existence sera remplacé par un grand frère au printemps prochain.



L'HUILE
vu par
un chef

Julien Allano Le Clair de la plume

À GRIGNAN (26)

Julien Allano a craqué pour «Le Clair de la plume» il y a un an. «J'avais un projet sur la côte varoise, raconte le chef, et en attendant de le concrétiser, on m'a proposé de faire l'audit en cuisine du Clair de la plume. Chose faite entre le 7 janvier et le 21 février 2013. Le temps de tomber amoureux de la maison... Et de m'y installer. Puis le projet développé ici par Jean-Luc Valadeau, le gérant, était cohérent. J'y ai adhéré.» Fini les envies de grande bleue pour l'ancien de La Mirande à Avignon, puis du Palm Beach d'Ajaccio : c'est au pied du Château de Grignan, dans un bel hôtel XVIII^e qu'il laisse libre cours à son talent. Une cuisine à forte connotation provençale puisant ses bases dans les recettes traditionnelles avant qu'elles ne soient retravaillées et modernisées par le chef. Signalons, pour la petite histoire, que s'il est né à Avignon, Julien Allano a suivi les cours de l'école hôtelière de Villefranche de Rouergue, autre terre de «bien manger». Et lorsque nous lui avons proposé de nous confier une recette mettant à l'honneur l'huile d'olive, il n'a pas hésité une seconde : «J'ai ce qu'il vous faut». A découvrir en tournant la page avant d'aller visiter le chef à Grignan... Au fait, un tuyau du chef : on se sert de l'huile d'olive crue ou tiédie. Culte, elle perd ses qualités. *Par Michel Egéa*



→ Le Clair de la plume, 2 place du Mail, 26230 Grignan. Tél. 04 75 91 81 30. Formule «bistro» pour le déjeuner, du lundi au samedi : entrée+plat ou plat+dessert : 24,50 € ; entrée, plat et dessert : 29,50 €. Carte gastronomique le dimanche : menu à 45 € (frommage ou dessert) et 55 € (frommage et dessert) et menu dégustation : 59 et 79 €.