

Marina Gioacchini produit elle-même son huile à partir des quelque 2 000 oliviers de son domaine. Des arbres qui bénéficient du microclimat de la Maremme.

C. LA/« LE MONDE »,
LE AMANTINE, SANDRINE
BOYER ENGEL



L'AMANTE DU LATIUM

Sur le domaine Le Amantine, l'olive est une histoire de famille qui s'est transmise de père en fille. Aujourd'hui, l'huile italienne de Marina Gioacchini est l'une des meilleures du pays. Voyage en Italie en pleine saison de récolte

GASTRONOMIE

TUSCANIA (ITALIE) - envoyée spéciale

Tuscania, nord du Latium, Italie. En ce matin de fin octobre, l'olivieraie de Marina Gioacchini semble

s'ébrouer sous le soleil naissant, brumeux et doux. Ses quelque deux mille arbres, âgés de 10 à 90 ans, déploient leurs reflets vert-argent dans le vallonné. Les branches croulent sous les petits fruits verts et violets. La récolte des olives vient de commencer et durera quelques semaines. Une saison courte, intense, où les olives sont cueillies presque entièrement vertes, puis tournantes, passant du vert au noir violacé. C'est à cette période, nommée véraison, qu'elles sont prêtes à donner le meilleur. Recueillies grâce à des petits râteliers vibrants montés sur manches télescopiques qui les font tomber dans les filets étendus au sol, les drupes sont aussitôt ramassées en cageots, puis transformées en huile dans les heures qui suivent.

Tandis que de nombreux oléiculteurs vendent leurs olives au poids ou vont les faire presser dans les gros moulins des coopératives, Marina Gioacchini fait son huile elle-même, avec sa seule production. Elle a installé son moulin dans l'ancienne ferme qui domine la propriété, à quelques mètres de l'olivieraie. « Attention, on ne dit plus moulin, s'empresse-t-elle de corriger. La machine qui nous sert à fabriquer l'huile est bien plus technique que cela, et beaucoup plus respectueuse du produit. »

Ici, l'huile est plutôt extraite que pressée, grâce à la « Ferrari » des petites machines à huile : un ensemble de mécanismes high-tech en acier inoxydable, cuves de broyage et malaxage doux, sans contact avec l'air (pour réduire au maximum le risque d'oxydation), extraction « à froid », soit 20 °C (la réglementation autorise jusqu'à 27 °C), en deux phases et sans ajout d'eau – ce qui permet de préserver toutes les qualités

phénoliques et organoleptiques de l'huile. On est bien loin des vieilles méthodes rustiques ou des pratiques industrielles, où les olives peuvent être chauffées à outrance, pressées à plusieurs reprises, injectées d'eau pour une séparation plus facile et obtention du maximum d'huile, qu'importe sa qualité finale.

Devenue oléicultrice presque par accident, Marina Gioacchini est, elle, obsédée par la qualité, l'honnêteté, la transparence. Diplômée de littérature française, auteure d'une thèse sur l'amour maternel chez Madame de Sévigné, elle a grandi dans la région, à Grotte di Castro, juste au-dessus du splendide lac de Bolsena. Son père comme son grand-père étaient constructeurs routiers de profession et planteurs d'arbres par passion. C'est son grand-père qui, le premier, fait l'acquisition, en 1936, d'un terrain de 36 hectares aux frontières de la Maremma toscane, territoire fertile d'anciens marécages qui longe la mer Tyrrhénienne et berceau de la civilisation étrusque. Il y plante 36 oliviers, pour le symbole, et cultive du blé sur le reste. A sa mort, ses deux fils héritent des terres, et Mario, le père de Marina, commence à planter. Des centaines, des milliers d'oliviers. Mais aussi des noyers, des châtaigniers, des pêchers, des pommiers de variétés anciennes...

« Mon père a, dans les trente dernières années de sa vie, planté près de cinq mille arbres. C'est pas mal, pour un seul homme, non ?... » Lorsqu'elle parle de son père, la voix de Marina Gioacchini vibre de fierté et d'émotion mal maîtrisée. Elle qui a suivi son mari français à Paris il y a plus de vingt ans a d'abord observé son géniteur et ses arbres de loin. Elle vient passer des vacances et l'aider de temps en temps, mais se destine

plutôt à une carrière académique en France. Puis le père tombe malade. Une maladie neurologique lente et incurable.

Mario Gioacchini lance le processus de succession, partage l'olivieraie entre son frère et sa fille, celle de ses trois enfants qu'il sait être la plus attachée au domaine. Il a acheté un petit moulin, la production d'huile est lancée. Il a également installé, luxe rare, un système d'irrigation au goutte à goutte dans toute l'olivieraie. Les arbres s'épanouissent, bénéficiant du microclimat de la Maremma, du soleil, du vent, de l'iode. Le terroir est magnifique, l'huile aussi. C'est Marina Gioacchini qui la baptise « Le Amantine ». Pas évident d'expliquer ce que ce nom signifie. « Les petites amantes », ou « les petites qui aiment », soit le diminutif féminin du participe présent d'aimer en italien. « Je voulais évoquer les olives, bien sûr, ces petites drupes si généreuses, mais aussi la douceur, la rondeur, la tendresse, les attentions féminines. Ce lieu, cette huile, je voudrais que cela soit tout cela... »

Un équilibre doux-ardent

En 2014, Mario Gioacchini succombe à la maladie. Son épouse meurt quelques mois plus tard, « de crève-cœur », selon Marina Gioacchini. Tandis que sa sœur Francesca se voit léguer la châtaigneraie près de Pitigliano, en Toscane, elle hérite de la moitié de l'olivieraie, *oneri e onori* – « avec les devoirs et les honneurs ». Son oncle détient l'autre moitié, mais il ne fait rien comme il faut, elle préfère ne pas en parler. « Malgré les difficultés, les tensions avec mon oncle, le fait que j'habitais en France, avec un mari à l'époque très malade, il m'était impossible de vendre cette propriété. Et si je décidais

de la garder, il fallait faire les choses bien. Je n'avais pas le choix. »

Marina Gioacchini mène toutes ses opérations avec ce mélange d'exigence et d'exaltation. Sur son domaine de Tuscania, elle décide de mettre les bouchées doubles, se fait conseiller par son ami agronome Girolamo Poscia, étoffe ses équipes, relance la production, fait quinze voyages Paris-Rome-Tuscania par an... Elle choisit de produire trois types d'huiles extraverges en combinant ses trois variétés d'olives, typiques de la région du Latium : frantoio, leccino et canino, qui donneront les extraverges « Amantino », « Unico » et « Talea » (de 19,90 € à 24,90 € les 50 cl).

En 2015, son huile monovariétale Unico obtient le prix d'« Excellence absolue » du guide national Gambero Rosso, puis est élue « Meilleure huile d'olive italienne » par la prestigieuse fondation des vins et des huiles Fondazione italiana sommelier. Une reconnaissance qui la prend par surprise et qui valide son travail acharné. Un an plus tard, elle est la favorite des Olio Nuovo Days, à Paris, un festival consacré aux huiles nouvelles qui fêtera sa troisième édition au mois de janvier 2018.

L'huile d'olive nouvelle, c'est celle qui est fabriquée moins de trois mois avant d'être consommée. Souvent d'un vert intense, onctueuse et opaque, elle combine différents degrés d'ardence, d'amertume et de fruité. Celle de Marina Gioacchini est célébrée par les connaisseurs pour son équilibre doux-ardent, ses saveurs d'amande fraîche, végétale et vanillée. A Rueil-Malmaison, dans les Hauts-de-Seine, le chef Christophe Langrée (restaurant Poisson) l'associe aux langoustines crues, citron et caviar. Bruno

Verjus, chef de Table, à Paris, la préfère en dessert, avec du chocolat porcelana puissant et lacté.

« C'est une huile très pure et équilibrée, qui se révèle lentement en bouche et qui raconte toute une région, mais aussi la personnalité de celle qui la fait », estime Alessandra Pierini, propriétaire de l'épicerie RAP à Paris. L'huile Le Amantine, dont la production représente à peine 4 000 litres par an, est vendue dans quelques épiceries fines et restaurants choisis en France et en Europe. C'est Marina Gioacchini qui s'occupe de la distribution : « C'est une production artisanale, il faut que je sois là d'un bout à l'autre de la chaîne. Je ne gagne pas d'argent, mais je ne vois pas comment faire autrement. »

Pour Marina Gioacchini, l'huile d'olive et les oliviers sont bien plus qu'une affaire de commerce. Elle est consciente qu'il faudra, un jour, rentabiliser sa production. Mais elle veut, avant tout, continuer à faire vivre les arbres que lui a transmis son père. « J'ai compris, aujourd'hui, pourquoi mon père a planté autant d'arbres. Je crois que, plus que leur productivité, c'est leur continuité dans le temps qui lui tenait à cœur. Un arbre ne se transmet pas comme un bien matériel, c'est un être vivant qui est capable de relier les générations entre elles. Caresser le tronc d'un arbre qui a été planté par mon père, c'est lui donner encore la main, alors qu'il n'est plus là. »

Elle rêve d'accueillir, dans sa ferme fraîchement rénovée, des visiteurs à qui elle pourra faire découvrir son huile, organiser des cueillettes, des dîners, des concerts et des bals, pour manger et danser au milieu des oliviers. Elle sait que cela aurait plu à son père. ■

CAMILLE LABRO

« C'EST UNE HUILE TRÈS PURE QUI SE RÉVÈLE LENTEMENT EN BOUCHE ET QUI RACONTE TOUTE UNE RÉGION »

ALESSANDRA PIERINI
propriétaire
de l'épicerie RAP à Paris