

“Olio di condimento”

Lorsque j'ai vécu en Sicile j'ai découvert qu'il existe deux façons de consommer l'huile. Il y a celle qui est utilisée pour cuisiner, que ce soit chaud ou froid dans les salades, et celle que l'on met à table pour rajouter à son plat au même titre que le sel ou le poivre.

C'est ce que j'ai découvert à Catane en mangeant avec mes beaux-parents, il y avait toujours sur la table un très joli flacon ouvragé contenant cette huile dont quelques gouttes étaient versées sur le plat de pâtes servi à tous les repas, « il primo », puis sur le plat de viande ou le poisson qui suivait, « il secondo », usage totalement inconnu chez moi et surprenant, surtout mis sur la viande rouge. Lorsque je revenais passer Noël en France, Nunzia me donnait toujours une bouteille d'huile à apporter comme cadeau à mes parents, ce qu'ils trouvaient assez étrange, et il a fallu que l'occasion se présente d'aller avec Nunzia et Paolo au pressoir pour que je comprenne en quoi c'était un très beau cadeau. En effet, nous étions un groupe d'une dizaine de personnes à attendre assis sur des bancs dans une salle immense qui contenait la machine qui pressait les olives. Les caisses étaient déversées sur un tapis roulant, les olives vertes dominaient mais il y avait aussi des noires, très mûres, qu'une personne est venue prélever pour nous les apporter, dénoyautées sur une tranche de pain et arrosées de l'huile de la veille. Une merveille que nous avons dégustée dans un silence quasi religieux, en attendant que les olives fassent leur chemin dans la machine ce qui a pris plus d'une demi-heure.

Chacun avait son ou ses bidons de métal et attendait patiemment l'œil rivé sur l'extrémité de la machine que le filet vert foncé en sorte. Lorsque ce fut enfin le cas, l'équivalent d'un verre a été écarté, puis chacun a fait remplir son bidon d'huile. Je me souviens de l'attitude de la personne qui voulait absolument être la première à être servie, comme si cela était d'une importance majeure. Le fait que toute l'opération ait eu lieu devant nos yeux selon un rituel silencieux m'a fait comprendre que cette huile était un produit précieux, mais c'est en passant à la caisse que je me suis rendue compte que cela l'était aussi en terme de prix car cette huile valait au litre ce que nous, français, sommes capables de dépenser pour une très bonne bouteille de vin. Mes beaux-parents, pourtant d'origine très modeste, en connaissaient les caractéristiques scientifiques en termes d'acidité et savaient parler de cette huile et de son terroir comme nous le faisons pour nos vins. Ils en achetaient cinq litres par an, et c'était vraiment un beau cadeau qu'ils faisaient aux miens. Grâce à eux, alors qu'ils ne vivaient pas dans cette culture de l'huile d'olive ils ont eu l'occasion d'apprécier un goût auquel ils prêtaient peu d'attention jusque-là.

Cela fait longtemps maintenant que je suis revenue de Sicile, mais tous les ans j'offre de l'huile, et cette année encore, j'offre à Noël à une amie très chère une élégante « oliera » en verre qu'elle pourra mettre sur la table lorsqu'elle reçoit des invités et une bouteille « d'huile de condiment ». C'est un bel exemple des échanges entre différentes cultures à travers les produits du terroir, une occasion de découverte à partager avec nos amis lors d'un bon repas.... forcément sicilien.

Isabelle L.