

Emmanuelle DECHELETTE • Leila MAKKE



L'HUILE D'OLIVE,
HISTOIRES D'HOMMES &
RECETTES DE GRANDS CHEFS



DUNOD



ALGÉRIE

Chemlal

###accroche à venir###



Marque: Huileries Ouzellaguen (vallée de la Soummam, Kabylie)

Cuvée: Numidia

Producteur: Hadj Ibrahim Laid et fils

Exploitation: 360 hectares

Arbres: 50 073 dont 43 573 de la variété chemlali

Usage: Huile et olives de table

Rendement: ###à venir###

Récolte: Mi-octobre, mi-janvier

Production: 200 000 l

Mon arbre préféré? «L'arbre de mon climat à moi c'est l'olivier; il est fraternel et, à notre exacte image.» Cette réponse est celle de l'anthropologue algérien Mouloud Mammeri à son ami Jean Pélégri. Dans son roman qui deviendra un film présenté à Cannes, *Les Oliviers de la justice* (1959, Gallimard), l'auteur algérien Jean Pélégri raconte sa quête de lien au milieu des déchirements de la guerre d'Algérie: «Certains vieux troncs, comme les pierres des chemins, comme les galets de la rivière, dont ils ont la dureté, sont aussi immémoriaux et impavides aux épisodes de l'histoire.» L'olivier est aussi le symbole des montagnes de Kabylie, berceau de la variété chemlali qui occupe 30 % du verger national. Vigoureux, le chemlali résiste au froid et à la sécheresse. Sa productivité est élevée et alternante. Son fruit, au poids moyen (2,5 g) est de forme ovoïde et asymétrique. Cette variété est très appréciée pour sa qualité malgré sa teneur réduite en huile.

..... Une transmission fructueuse

C'est dans les montagnes de Djurdjura qui surplombent la vallée de la Soummam que le leader de l'eau minérale algérienne Hadj Ibrahim Laid a planté ses oliviers.

Héritier des terres et de la passion de son père pour la terre, Hadj Ibrahim Laid a bâti son empire en dix ans, passant d'une petite usine de limonade à la première marque d'eau minérale privée. Créée en 1996, Ifri est le fleuron de l'industrie nationale. Non content d'avoir créé des milliers d'emplois, Ibrahim décide de participer au ralentissement de la désertification et de l'érosion des terres et se diversifie

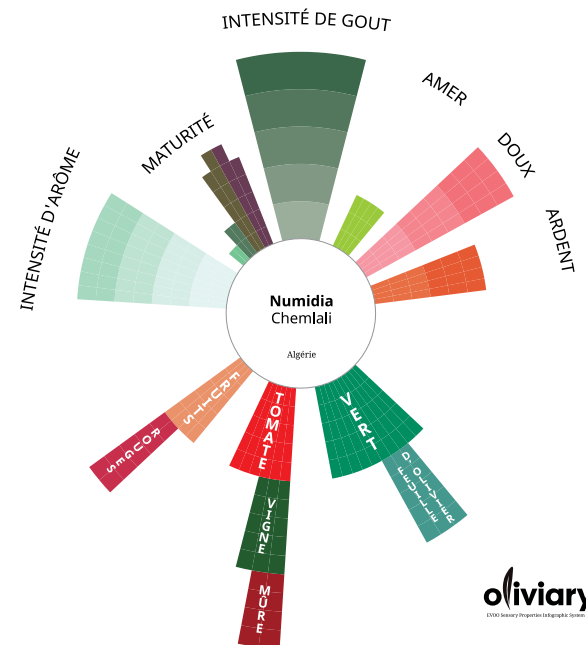


Notes de dégustation

Aromatique, artichaut, pomme, feuille d'olive.

Accords

Viande rouge, crudités.



dans le secteur oléicole. Secondé par son fils Kaci Ibrahim qui a étudié la gestion en France, ils reprennent une oliveraie en friche en 2007 et réaménagent le terrain planté partiellement. En 2011, ils greffent des oléastres, des oliviers sauvages très réputés pour leurs vertus médicinales. Le domaine se dessine petit à petit. En 2008, les Huileries Ouzellaguen commercialisent leurs huiles sous le label Numidia.

L'oliveraie est irriguée au goutte-à-goutte. À la mi-octobre, la récolte manuelle est facilitée par des vibreurs mécaniques du fait de la taille de l'exploitation. Les olives sont cueillies tournantes et l'huile est extraite en moins de 12 heures au moulin Perialisi qui est installé au centre du verger.

Médaillées lors de nombreuses compétitions, notamment à l'AVPA de Paris, les Huileries Ouzellaguen exportent en France, en Allemagne, en Arabie saoudite et à Oman.

« Elixir Numidia » Gâteau noisette clémentine à l'huile d'olive



Par Johanna Le Pape

Chef pâtissière consultante, championne du monde des arts sucrés 2014

Ingrédients pour XXX personnes

Dacquoise noisette:

- 900 g de blanc d'œuf
- 300 g de sucre vergeoise
- 550 g de poudre de noisette
- 400 g de poudre d'amande
- 300 g de noisettes concasées

Bavaroise menthe-olive:

- 75 cl de lait
- 4 g de menthe fraîche
- 70 g de sucre vergeoise
- 240 g de jaune d'œuf
- 150 g de masse de gélatine de poisson
- 40 g d'huile d'olive
- 475 g de crème à 35 %

Marmelade de clémentine:

- 15 cl d'eau
- 500 g de clémentines
- 50 g de sucre vergeoise
- 100 g de pectine
- 5 g d'extrait de gingembre

Réalisation

Dacquoise noisette

Torréfiez les noisettes concassées à 140 °C pendant 30 minutes.

Réalisez une meringue. Montez les blancs en ajoutant le sucre petit à petit.

Ajoutez les poudres à la meringue.

Étalez sur une plaque munie d'une feuille de papier sulfurisé. Parsemez de noisettes concasées torréfiées.

Faites cuire au four à 170 °C pendant 12 minutes.

Bavaroise menthe-olive

Faites chauffer le lait avec la menthe. Portez à ébullition, laissez infuser pendant 30 minutes.

Chinoisez et chauffez à nouveau.

Mélangez les jaunes avec le sucre. Versez lait chaud dessus et cuisez à l'anglaise.

Versez sur la masse de gélatine et l'huile d'olive.

Mélangez.

Montez la crème 35 % et ajoutez-la au mélange à 30 °C.



Marmelade de clémentine

Faites chauffer l'eau.
Mélangez le sucre et la pectine. Ajoutez à l'eau et portez à ébullition.

Versez sur les zestes et les segments de clémentine, ajoutez le jus de gingembre, et mixez.
Réservez au réfrigérateur.

Montage

Pour la base:

À la base, pocher la bavaroise à la moitié du moule.
Ajouter le biscuit puis l'insert de clémentine.
Pocher la bavaroise jusqu'en haut du moule.
Congeler.
Démouler.

Pour la tête:

Pocher la bavaroise et ajouter un biscuit.
Congeler.

