

Cet article est disponible en ligne à l'adresse :

http://www.cairn.info/article.php?ID_REVUE=LPM&ID_NUMPUBLIE=LPM_013&ID_ARTICLE=LPM_013_0049

Goûter la Méditerranée

par Costanza FERRINI

| Actes Sud | *La pensée de midi*

2004/3 - N° 13

ISSN | ISBN 2-7427-4932-2 | pages 49 à 52

Pour citer cet article :

— Ferrini C., Goûter la Méditerranée, *La pensée de midi* 2004/3, N° 13, p. 49-52.

Distribution électronique Cairn pour Actes Sud.

© Actes Sud. Tous droits réservés pour tous pays.

La reproduction ou représentation de cet article, notamment par photocopie, n'est autorisée que dans les limites des conditions générales d'utilisation du site ou, le cas échéant, des conditions générales de la licence souscrite par votre établissement. Toute autre reproduction ou représentation, en tout ou partie, sous quelque forme et de quelque manière que ce soit, est interdite sauf accord préalable et écrit de l'éditeur, en dehors des cas prévus par la législation en vigueur en France. Il est précisé que son stockage dans une base de données est également interdit.



Goûter la Méditerranée

De l'art de goûter l'huile d'olive, ou le gai savoir des mots et des saveurs.

COSTANZA FERRINI *

Chaque paysage a son huile d'olive. Et chaque huile a une saveur propre aux variétés d'oliviers, eux-mêmes donnés par la nourriture de terres particulières. Pour goûter l'huile, il faut utiliser des sens – l'odorat et le goût – que la modernité cherche à supprimer pour raison d'inutilité et qui sont déjà quasi inexistantes dans les grandes villes, car ces dernières ont supprimé leur principal véhicule, l'air. Pour savoir utiliser ces sens, il faut oublier tout ce que nous avons appris et réapprendre d'autres secrets, autrement.

Les grands maîtres de la dégustation (il n'y en a que deux ou trois dans tout le bassin méditerranéen) peuvent établir, en goûtant quelques gouttes d'huile les yeux bandés, dans quel moulin elle a été pressée. Cet art révèle, par le biais de la bouche, les terres qui font la Méditerranée, car l'huile raconte beaucoup de la terre d'origine de ses oliviers...

© S. Boffredo. Nature morte :
poivre, huile d'olive... 2001.

Les maîtres qui enseignent aux adultes se trouvent face à deux groupes principaux de disciples : “les illettrés de l’huile” et ceux qui ont appris le langage d’une huile, qui parlent déjà leur dialecte d’origine. Les illettrés de l’huile, qui n’ont jamais eu commerce avec elle, ont plus de facilités, parce que les maîtres travaillent avec eux sur un terrain vierge. Cependant, les différentes phases de la culture de l’olivier et de la transformation des olives leur échappent plus facilement – et du même coup ils ne savent à quelle étape il faut demander compte d’un défaut ou d’une qualité. Au contraire, pour ceux qui ont eu une éducation sentimentale entourée d’oliviers et d’huileries, oublier le goût de l’huile qui les a imprégnés, “leur dialecte d’origine”, n’est pas facile. En effet, quand on accueille une huile dans sa bouche pour la juger, il faut d’abord faire le vide, et ensuite comparer avec celles que l’on vient de goûter et que l’on a classées dans sa mémoire gustative. Or d’autres souvenirs plus anciens influencent cette mémoire, comme celui de “la première fois avec une huile”. Le mécanisme de la madeleine proustienne, pour un goûteur professionnel, est une question quotidienne : il n’est pas possible de goûter plus de six huiles – au maximum – dans la journée.

La première condition requise pour une bonne séance de dégustation est d’être dans une forme psychophysique optimale : la concentration est l’ingrédient principal de toute dégustation réussie. La mémoire doit être vide et la bouche propre afin de saisir toutes les nuances de l’huile avec les papilles. Ensuite, le goûteur fait place à la comparaison, avec son bagage de souvenirs de saveurs et de parfums. Et les souvenirs qui peuvent l’aider le plus, à ce moment-là, sont ceux de son enfance, parce que connaître le monde par la bouche signifie recommencer à zéro. Ici, les sens que nous utilisons le plus, grâce auxquels nous nous considérons entiers – les yeux et les oreilles –, non seulement ne servent à rien, mais peuvent même représenter un handicap.

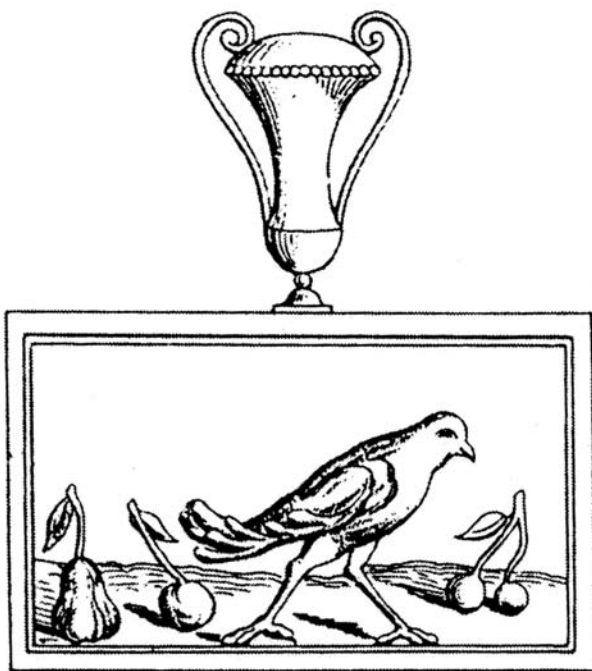
Les souvenirs qui peuvent aider le plus le goûteur sont ceux de son enfance, parce que connaître le monde par la bouche signifie recommencer à zéro.

La dégustation se décompose en deux moments. Mais auparavant, il a fallu porter l’huile à la température du corps, soit à l’aide d’un chauffage approprié, soit avec les mains, en faisant tourner un petit verre de couleur bleue ou brune, pour empêcher la vue d’interférer sur le jugement.

Le premier moment est vertical, enfermé dans l’individu : c’est au nez que l’on fait appel, en inspirant dans le verre. Et c’est le plus important : on saisit ainsi toutes les parcelles aériennes, tous les parfums et odeurs dont l’huile est imprégnée. Il faut alors bien accrocher toutes ses sensations dans un coin de son cerveau et émettre, en un profond silence en nous-mêmes, un jugement – que l’on doit rattacher tout suite à un souvenir. Second moment : mettre quelques gouttes d’huile dans la bouche – suffisamment pour parvenir aux limites de la gorge, là où les papilles dessinent une sensation de piquant, et sur la pointe de la langue, où se ressent le côté amer. Et là, dans la bouche, doit être confirmé ce que l’on a senti avec le nez, en plus de l’aspect piquant et amer de l’huile, que l’on ne peut découvrir qu’avec la langue.

Est-ce que l'image du nez et celle de la bouche coïncident ? Il y a des huiles qui se manifestent soudain et d'autres qui se configurent plus lentement. Il y a des huiles qui semblent au premier abord mauvaises, mais dont on découvre ensuite que c'est une particularité propre à un certain type d'olives. Arrive alors le moment du partage : il faut trouver des mots pour exprimer aux autres ce que l'on a senti. On est dans le paradoxe du langage privé. Comment transmettre le parfum d'une fleur sous le soleil d'un certain été, ou l'odeur de lavande quand la grand-mère ouvrait religieusement l'armoire à linge ? Et comment s'entendre si des goûteurs purement citadins – qui n'ont jamais flairé le parfum d'un pois chiche vert, d'une pomme à moitié sauvage, ou qui n'ont jamais mordu une amande verte, n'ont jamais senti le moisi dans une cave – font partie du groupe ? Il faut refonder un nouvel alphabet.

Du point de vue du langage, nous sommes dans la même situation que les poètes. Ces derniers se livrent comme nous au-dessus de l'abîme de l'indicible. Chacun a son propre bagage de sensations qu'évoque chaque huile – et ses propres mots pour l'exprimer. C'est donc là que commence la création d'un langage véhiculaire composé de mots – d'images plutôt – que tous les participants peuvent comprendre. Il y a des fiches établies pour classer les attributs positifs ou négatifs d'une huile. Mais dans le cas de la description d'une nouvelle huile obtenue par une variété qui n'était pas utilisée avant, comment faire ? Cela a été le cas avec la "Nocellara del Belice", par exemple,



COMMANDERIA, LE VIN DES TEMPLIERS

Chypre, l'île d'Aphrodite, déesse de l'Amour, est un des fleurons de la culture de la vigne en Méditerranée depuis au moins six millénaires. Ce sont les chevaliers du Temple qui donnèrent le nom de "commanderie" au fameux vin doux qu'ils commercialisèrent dans toute l'Europe. Certainement la plus vieille appellation du monde, puisqu'elle date du début du XII^e siècle – époque à laquelle ils reçurent l'île des mains de Richard Cœur de Lion. Comme au temps d'Homère et d'Hésiode, le commanderie, issu de raisins séchés au soleil (les mavron rouge et xynisteri blanc, jamais touchés par le phylloxéra), est parfois vinifié dans les villages de montagne, dans des jarres poissées comme les *dolia* antiques ; et l'on peut déguster des vins sombres et liquoreux, d'une très haute teneur en sucre, d'un siècle et plus. Là réside certainement l'origine du coupage du vin avec de l'eau, attesté dans toute l'Antiquité. Les Turcs poursuivirent la culture de la vigne, et le sultan Soliman II, qui conquiert l'île au début du XVI^e siècle, est passé à la postérité comme un grand amateur des vins de Chypre. Les origines des cépages actuels des vins de Madère, de Marsala et de Tokay doivent être recherchées là.

ANDRÉ PITTE

une olive à la double attitude – l'une pour table et l'autre pour l'huile elle-même – mais dont la deuxième attitude n'a été que très récemment découverte. Le poète fait face aux mêmes difficultés : il se doit de transposer son propre monde intérieur, les foudroyantes images ou métaphores qui le transpercent, en sons, en rythme. Ce rythme, ces sons, à l'écoute, sont devenus le monde du poète – mais un monde partagé par les auditeurs, par les lecteurs. L'art de goûter l'huile et son langage se rapprochent donc beaucoup de la poésie. On peut mieux entendre un poème les yeux fermés, parce que les yeux ouverts impliquent une distraction par rapport aux images qui se déploient des vers. Goûter l'huile signifie saisir toutes les images qui s'entrecroisent à l'intérieur du goût, se laisser parcourir par l'histoire d'un paysage, qui est constituée de métaphores et des souvenirs de différentes situations dans lesquelles on a perçu les huiles, où on a goûté un détail du monde. Il faut saisir ce détail et le traduire en mots. Mais le langage du goût procède plus par images foudroyantes que par une structuration conséquente : raconter le goût d'une huile, c'est marcher sur un fil, en funambule. On cherche l'harmonie de l'huile comme l'oreille s'appuie sur une mélodie. Une huile hors pair se comporte normalement ainsi.

Revenons à notre dégustation. La saveur des parcelles fruitées reçues de façon aérienne par le nez arrive dans la bouche. On y dispose l'huile pour goûter sa base amère et piquante. On garde un temps les yeux fermés pour permettre à l'huile de s'étaler. Le piquant monte petit à petit du fond de la gorge : un trait frais, pétillant, sans secousses. De la pointe de la langue, l'amer le rejoint. Ils se rencontrent à mi-chemin, sur le palais – c'est l'air qui les fait fusionner. Le fruité continue à dominer d'en haut. Il faut une pause silencieuse, telle qu'elle permette à la bouche de s'habiller d'huile, de lui laisser le temps de mesurer la persistance de ses caractères, de lui donner une forme. Celle-ci prend souvent l'aspect d'une sphère, ou d'une autre forme arrondie, sans angles. Le temps d'adaptation fait tourner le fruité et le dispose à parts égales avec l'amer et le piquant, déjà mélangés. Un huile exceptionnelle n'a pas peur de rester dans la bouche. On a l'impression de n'être plus là, d'être ailleurs. L'huile commence la narration de ses paysages, comme une bande dessinée, telle une séquence d'images sans ordre apparent : c'est une narration rhapsodique et foudroyante.

Le goût s'éclaire de ces roulés-boulés. Dans le fruité d'une herbe à peine piétinée se montre la première olive verte mordue, et l'amer et le parfum. Mais le goûteur sent aussi que cette huile-là n'appartient pas aux oliviers de chez lui : elle arrive d'autres prés, elle pousse près d'autres fleurs, elle lui montre d'autres paysages. Il y a un parfum de fruits que le goûteur vient de mordre. La connaissance d'autres terres est commencée.

* Costanza Ferrini, de nationalité italienne, a dirigé une collection de littérature méditerranéenne aux éditions Mesogea (Messine) avant de cultiver ses propres oliviers dans sa ferme biologique et de devenir goûteuse professionnelle. Elle a notamment publié un recueil de dialogues avec Ismaïl Kadaré, Amin Maalouf, Predrag Matvejevitich, Hoda Barakat, Abdellatif Laâbi, Erri de Luca... (*Venature mediterranea: dialogo con scrittori di oggi*, 1999) et une anthologie des écrivains des vingt-cinq langues du bassin (*Lingue di mare, lingue di terra*, 1999 et 2000).