

Huile d'Olive : un jus de fruit pour la santé...



Une conférence sur le thème « Huile d'Olive : un jus de fruit pour la santé... » avec dégustation

par: **Dr Maurice FOLCHER**, Oléologue, Université de Montpellier

L'olivier est bien l'arbre identitaire de la Méditerranée, tant du point de vue climatique puisqu'il définit son aire, que du point de vue symbolique. Depuis plus de 2600 ans, sa culture est attestée dans cette grande région.

L'huile d'olive ! Ah, manger un bout de pain baigné de ce jus de fruit, c'est comme de croquer dans ces collines arides : ça sent la pierre et le soleil ! L'huile d'olive, c'est le sang de cette terre brûlée. Mais entre la sécheresse de ce terroir et la richesse savoureuse de cette huile, entre les deux, il y a le travail des hommes : faire de l'huile avec des caillasses !

Maurice FOLCHER, médecin devenu oléologue, a grandi au milieu des oliviers. Aujourd'hui, il en possède mille dans 35 variétés d'olives, « adaptées au climat, à la sécheresse comme au froid ». L'huile d'olive est un des fondements de la cuisine méditerranéenne et est, sous certaines conditions, bénéfique pour la santé. Cependant ce merveilleux produit est avec le miel, considérés comme faisant partie des produits les plus souvent frelatés.

Après plusieurs dégustation, Maurice FOLCHER conduira le public dans une analyse sensorielle et apprendra à authentifier huile d'olive et « huile d'olive » !