

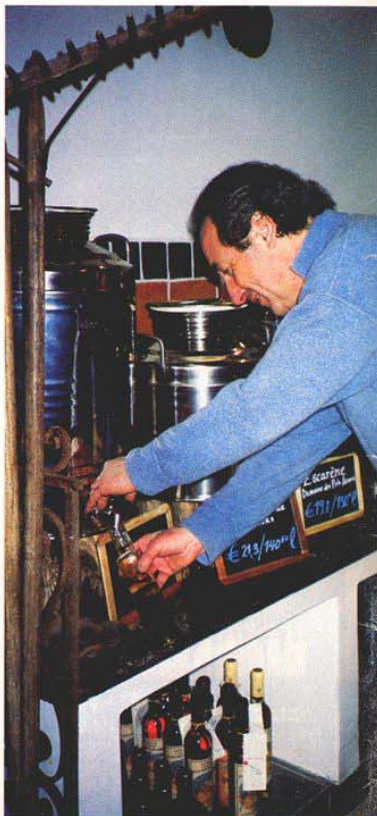
Tout pour l'huile d'olive

Dans les ruelles piétonnes du Vieux Nice, Nadin Beyrouti et sa femme Régine ont ouvert une boutique-restaurant consacrée aux huiles d'olive : une ode au goût et à la Méditerranée.

/// *J'ai toujours baigné dans l'huile d'olive !, explique Nadin Beyrouti. J'avais envie de faire découvrir les différentes variétés d'huiles d'olive, leurs saveurs. Finalement, c'est un produit encore méconnu...* Installée au cœur du Vieux Nice, sa boutique-restaurant Oliviera expose, selon la période, plusieurs 'crus' d'huiles que l'on peut acheter ou déguster dans des plats composés par Nadin ou par sa femme Régine. *"Nous voulons faire connaître l'huile d'olive à travers des plats simples, sans chichi, pas chers, qui mettent en valeur les différents goûts... Auparavant, nous n'étions pas du tout dans le métier, mais nous avons toujours pratiqué ce que j'appelle une compétition culinaire positive : seuls nos amis en profitaient. Et puis l'idée a germé d'un lieu consacré où l'on pourrait apprendre à apprécier ces huiles qui ont chacune leur caractère. Nous avons trouvé cet endroit qui a beaucoup de charme, et nous nous sommes lancés. Nous avons ouvert le 1er juillet 2001 pour la saison touristique, avec l'impression d'être fin prêts et d'avoir toujours fait ça !"* En fait, l'espace d'environ 80 m² est divisé en deux. D'un côté, la partie boutique, de l'autre, l'espace restaurant de 20 couverts avec une décoration très simple d'inspiration sicilienne et du mobilier en bois blanc.

Se fournir chez les producteurs

Présentées dans de grandes jarres métalliques (pour la conservation), les huiles d'olive commercialisées et utilisées par Nadin ont été choisies par ses soins : *"Je m'approvisionne auprès de petits producteurs, souvent des exploitations familiales, souvent bio aussi. Je voudrais réussir à présenter une dizaine d'huiles françaises, 6 ou 7 du reste de la CEE, et une du Liban, une d'Égypte par exemple. Je les choisis pour leur qualité. Évidemment, cette façon de travailler présente l'inconvénient de ne pouvoir assurer un suivi constant : il m'arrive d'être en rupture de stock parce que mes fournisseurs n'en ont plus à vendre. Il ne reste alors plus qu'à attendre la récolte suivante... C'est dans le même esprit que je me sers chez les maraîchers du marché juste à côté. C'est une habitude depuis très longtemps, et je continue ici : je considère qu'il vaut mieux payer 0,76 € (5 F) de plus le kilo de tomates et disposer de produits avec du goût !"* Le menu est imprimé



chaque jour et affiché sur une grande ardoise derrière le comptoir. *"Je ne veux pas tomber dans une routine cuisinière que je trouve un peu dangereuse. Selon les produits dont je dispose, j'invente, j'aménage... Aujourd'hui, par exemple, je suis en train de refaire une recette que j'ai inventée il y a 3 jours avec des légumes grillés et du fromage de chèvre : les clients ont adoré !"* Simplicité, c'est le maître mot de la cuisine proposée à l'Oliviera : *"J'essaie de ne pas mettre trop d'ingrédients, sauf pour des recettes très classiques. Il faut que les plats que nous servons mettent en valeur les huiles ! Je n'utilise qu'un gril et une plaque pour faire la cuisine, mais je m'arrange pour qu'il y ait toujours un plat chaud. Je sers avec 3 ou 4 sortes d'huile sur la table. A chacun de trouver celle qui lui plaît le plus."*

Un site Internet et une cave de dégustation

"Il n'y a pas de meilleure huile d'olive... Elles ont chacune leur personnalité qu'il faut apprendre à connaître et à comprendre." Joignant le geste à la parole, Nadin ouvre les jarres et invite à respirer : *"Il n'y a pas beaucoup d'endroit où l'on peut approcher le produit, le découvrir. Il y a plein de jeunes qui viennent ici, qui veulent goûter et en savoir plus. Et pour cela, il faut le déguster !"* Meilleure méthode, selon lui : verser l'huile directement dans la paume de la main et tremper un doigt pour avoir la saveur brute... *"Sous la salle actuelle, il y a une cave très ancienne que je voudrais transformer en lieu de dégustation. Avec une grande table au milieu, pour avoir la possibilité de goûter aux produits... Je crois qu'il y aurait une ambiance magique ! Et nous travaillons aussi à un site Internet oliviera.com qui permet d'acheter en ligne les produits que nous vendons, c'est-à-dire les huiles d'olive et les vins... Ceux que je vends sont tous issus de propriétés produisant aussi de l'huile : je ne veux pas devenir revendeur de plus de produits dérivés que d'huile. Par exemple, je ne vends pas de belles bouteilles alors que certains clients m'en demandent. Je leur dis : allez acheter une bouteille où vous voulez, et ensuite, moi, je vous la remplis ! Je ne veux pas me disperser : notre fonds de commerce, c'est la bonne huile d'olive..."*

Oliviera
8 bis, rue du Collet - 06300 Nice
Tél. : 04 93 13 06 45

Supplément magazine N° 2755 du 7 février 2002

L'Hôtellerie

T 79916 - ISSN - 0750 - 3717

© Eric Zera Gouss

Les chiffres

Ouverture	1er juillet 2001
Capacité	20 couverts
Effectif	2 personnes
Tarifs au restaurant	de 4,57 à 18,29 € (de 30 à 120 F)
Tarifs des huiles à emporter	de 9,91 à 38,11 € le litre (de 65 à 250 F)