

Huile d'olive grecque Mythologie et Patrimoine culturel...

Un peu d'histoire

Culture de l'olivier et consommation d'huile d'olive font partie du **patrimoine historique, culinaire et spirituel** du bassin méditerranéen en général, et du **peuple hellène** en particulier...

Nombreux sont les témoignages en ce sens.

Selon la mythologie grecque, à l'origine du premier olivier, existait une querelle entre Athéna (Déesse de la Sagesse) et Poséidon (Dieu de la Mer) pour obtenir le patronage de la plus grande ville grecque de l'époque classique. En effet, la déesse Athéna aurait planté le premier olivier sur le rocher sacré de l'Acropole, en guise d'offrande aux Dieux. Son rival, Poséidon, pensant décrocher la victoire en apportant le bien le plus précieux pour les hommes, sur une terre aride, perça le rocher avec son trident. Il en jaillit une grande quantité d'eau... mais de l'eau de mer salée, qui la rendait impropre à la consommation !...

Ayant fait pousser l'arbre aux richesses multiples (apportant saveur à tous les plats de l'époque et permettant de s'éclairer convenablement), Athéna fut désignée gagnante par Zeus et transmit son nom à la cité qui allait devenir l'actuelle capitale grecque. Une multitude d'oliviers se mirent à pousser sur les collines grecques... devenant l'arbre le plus vénéré, béni des Dieux !

Selon d'autres légendes, Cécrops (héros grec de la mythologie : mi-homme, mi-serpent) aurait été le premier à apporter « l'arbre aux fruits d'or » en Attique.

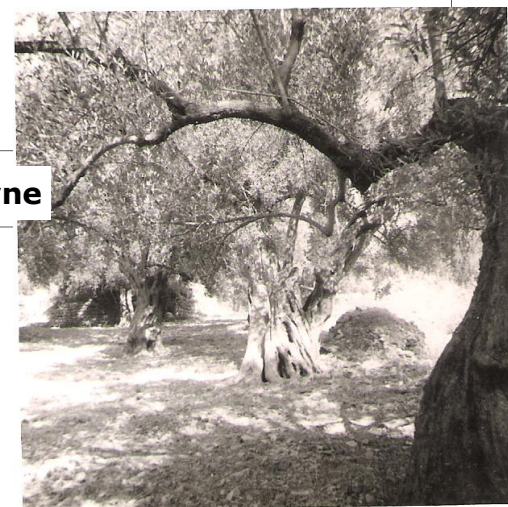
L'olivier est considéré comme arbre immortel par le poète Sophocle (V^{ème} s. av. J.C.). Son ami Hérodote indique dans ses *Histoires* qu'à l'époque, seule la ville d'Athènes était peuplée d'oliveraies.

Au I^{er} siècle av. J.-C., Solon (l'un des Sept Sages de la Grèce, à l'origine de l'essor d'Athènes et initiateur de la démocratie athénienne) ordonna des arrêtés pour étendre la plantation des oliviers. Il était même interdit de les couper ou de les brûler.

Les Phocéens, fondant Massilia (Marseille) au VII^{ème} siècle avant J.C., introduisent l'olivier en Gaule. De là, l'Italie fut à son tour, quelques 3 siècles plus tard, concernée par l'expansion des cultures d'oliviers.

De ce fait, depuis des temps ancestraux, les oliviers sont présents dans les pays méditerranéens et ils symbolisent toujours **la prospérité, la fertilité et la paix**. Zeus lui-même adopta le rameau d'olivier pour symbole de vie.

Dès la Préhistoire, l'huile d'olive apparaît comme moyen d'éclairage et aussi comme source d'alimentation.



Oliviers de Crète, à Gortyne

L'Olivier

La Grèce, pays bénéficiant d'un ensoleillement important toute l'année est propice à la culture de l'olivier sur sa terre

L'olivier a toujours été présent dans l'histoire de la Grèce de l'antiquité à nos jours .

On trouve en Grèce des spécimens d'oliviers de plusieurs centaines d'années
La Grèce est le troisième producteur mondial d'huile d'olive.

L'huile d'olive grecque s'exporte dans le monde entier et bénéficie d'une bonne réputation aussi bien par sa qualité que par ses arômes exceptionnels.

En Grèce l'huile d'olive fait partie intégrante de toutes préparations culinaires qui est un art de vivre et de cuisiner plébiscité par tout le peuple Grec

L'olivier et l'huile d'olive Grecque font donc véritablement partie de la culture et des traditions de ce pays.

La Grèce compte 160 millions d'oliviers et produit 420 000 tonnes d'huile d'olive

Cueillette

Un bon cueilleur peut ramasser de 8 à 10 kilos d'olives par heure.

Le rendement d'un arbre varie selon sa taille et les conditions climatiques. La production peut atteindre jusqu'à 150 kilos par an, mais la moyenne se situe plutôt entre 15 et 50 kilos. Il faut approximativement 4 à 5 kilos de fruits pour obtenir un litre d'huile d'olive.

Après la récolte, certaines olives seront conservées pour la consommation, d'autres seront dédiées à la fabrication de l'huile. Contrairement aux huiles végétales qui ont besoin d'être raffinées, l'huile d'olive, jus de fruit pur et naturel, est extraite mécaniquement.



Olivier de Kalamata

Fabrication

Le processus de fabrication de l'huile commence évidemment par la [cueillette](#) des olives qui sont immédiatement après acheminées vers le moulin pour y être triées afin d'éliminer les éléments étrangers puis lavées à l'eau froide.

L'huile d'olive est classée selon des catégories différentes: Les trois principales sont :

- **Huile extra vierge**
- Huile vierge
- Huile pure



L'huile d'olive extra vierge est essentiellement un «fruit pressé», sans aucune modification au niveau de la couleur, du goût, des niveaux nutritionnels, ni des vitamines. Grâce à l'intégrité du produit, et à ces propriétés antioxydantes, l'huile d'olive a une durée de conservation bien plus longue que celle d'autres huiles végétales.

L'huile d'olive extra vierge est un terme désigné pour décrire une huile d'olive obtenue directement après le premier pressage/broyage des olives – c'est à dire le produit tel quel au moment de la sortie du moulin – cette huile a un goût naturel et fort, et le niveau d'acidité est inférieur à 1%.

Les meilleures huiles d'olives extra vierges sont celles pressées à froid. Toutes les autres huiles sont raffinées et mélangées avec des huiles extra vierges pour améliorer le goût, la couleur, et l'arôme. L'huile d'olive est classée selon son niveau d'acidité. Plus le niveau d'acidité est bas, meilleure est la qualité de l'huile.

Huile d'olive vierge fin : Excellente qualité au goût irréprochable ; taux d'acidité maximum de 2 g pour 100 g.

Huile d'olive vierge régulier

Goût plaisant; taux d'acidité maximum de 3,3 g pour 100 g.

