

L'olive reine d'un concours amical culinaire au Castellaras

Les membres de l'Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence se sont affrontés, très amicalement, lors d'une compétition, samedi matin au restaurant Le Castellaras à Fayence. Reçus par Hermance et Alain Caro, qui a repris du service pour l'occasion, chacun a présenté son plat qui devait obligatoirement être confectionné à base d'olives.

Pissaladière, morue, saucisses de chez Autran, pain de la boulangerie Au pain provençal de Callian, poissons clowns... le tout à l'olive bien sûr.

La récolte est satisfaisante

Jean Gault, le président, a tenu à remercier Hermance et Alain pour leur accueil,

René Ugo, le président présent de la ComCom du Pays de Fayence, qui soutient et aide l'association financièrement, et l'AFIDOL (1) pour son soutien technique.

« La récolte, cette année, n'est pas trop mauvaise et sous la coordination de Caroline Onofri, un groupe d'entraide à la récolte a travaillé dans six propriétés et plus d'une tonne d'olives a été cueillie. Avec les niveaux actuels de rendement, cela va donner environ 300 litres d'huile. »

Un inventaire

variétal en cours

En Pays de Fayence et avec l'aide de la chambre d'Agriculture du Var, l'association a commencé un inventaire variétal. Vingt-quatre sortes d'oliviers ont déjà été



C'est le moment de goûter aux délices dédiés à la « Reine Olive ».

(Photo C.G.)

répertoriées, comme le très connu Caillietier, le Négret... et d'autres variétés aux noms qui font rêver telles le Cayet bleu, La Callian, le Salonenque ou la Dent de Verrat. Les olives étant un peu fripées cette année, il n'a pas été toujours possible d'identifier leur variété. Jean Gault a également informé « du danger réel de la Xylella que l'on ne peut soigner, mais seulement contenir ».

Après la présentation du calendrier des manifestations futures, la dégustation pouvait commencer et les papilles en ont pris un sacré coup autour de tous ces plats si bien préparés et dédiés à l'or vert de l'olive.

C.G.