

Salaison des olives

# Une méthode à la portée de tous

En ces temps de récolte, pensez à garder quelques olives pour la table. Les fruits du caillletier se prêtent à merveille à cette forme de consommation, après un passage en saumure. La méthode de salaison est très simple.

La petite cailllette est une incontournable de l'apéritif dans le pays niçois. Mais aussi de la cuisine de l'ancien comté, où elle trouve sa place dans nombre de recettes.

Pour révéler ses arômes caractéristiques et son croquant, cette olive a bien sûr besoin de subir un petit traitement destiné à la rendre consommable. Essayez de manger un fruit fraîchement cueilli sur un rameau ! Vous ne vous y risquerez pas une seconde fois.

Pour que l'amertume de l'olive soit acceptable, puis savoureuse, il faut plonger la récolte dans une saumure, c'est-à-dire un mélange d'eau et de sel. C'est la méthode traditionnelle la plus adaptée au caillletier. Elle est à la portée de tous les oléiculteurs, s'ils respectent quelques principes.

Il faut tout d'abord choisir les olives les plus belles. Éliminez celles qui présentent des coups et autres meurtrissures ainsi



*Vous pouvez panacher les couleurs, mais privilégiez une majorité d'olives mûres. Dans tous les cas, salez des fruits sains et lavés !*

que les fruits fripés par le froid, véreux ou troués par la sortie d'une mouche. Il est de coutume de privilégier une maturité aboutie, car le séjour en saumure a pour effet d'atténuer la couleur de la peau. Rien ne vous empêche toutefois de saler des olives encore vertes. Elles resteront fermes, leur chair ayant du mal à se décrocher du noyau. En outre, leur goût sera différent par rapport aux olives noires qui ont fait la réputation du caillletier. Et qui lui ont valu une reconnaissance en appellation d'origine protégée "Olive de Nice".

### 10 % de sel

Le cahier des charges de cette AOP n'oblige cependant pas à une uniformité de teinte. Des nuan-

ces sont en effet possibles en raison de l'hétérogénéité naturelle de la maturité de la variété niçoise. A la maison, n'hésitez donc pas à mêler les couleurs pour obtenir une belle palette allant du jaune au noir. Mais veillez tout de même à cueillir une grande majorité de fruits bien mûrs. Regroupez les différents calibres pour saler des lots homogènes, mais ne conservez pas les olives trop longtemps.

Il est conseillé de les plonger dans la saumure le jour de la récolte. Lavez-les au préalable à l'eau du robinet, qui a l'avantage d'être chlorée. Placez-les ensuite dans le contenant de la salaison, qui lui aussi doit avoir subi un bon nettoyage à l'eau javellisée. Les oléiculteurs professionnels qui salent de grandes quantités utilisent des fûts en plastique alimentaire. Si vous ne disposez que de quelques kilos, un seau de la même matière fera l'affaire, tout comme une simple bonbonne en verre à grand goulot. A ce stade, il ne vous reste plus qu'à recouvrir largement les olives de saumure, soit d'un mélange d'eau et de sel à 10 %. Vous devez donc dissoudre 100 g de sel par litre

d'eau.

Il faudra attendre au moins quatre mois avant d'entamer la dégustation. Les fruits, dont l'amertume évoluera avec le temps, se conserveront ainsi durant plus d'une année, à condition que la teneur en sel ne se réduise pas trop au fil des mois. Avec un densimètre, vérifiez de temps en temps qu'elle ne descende pas en dessous de 8 %. Si c'est le cas, ajoutez un peu de sel ou préparez une saumure de remplacement à 8 %.

### Attention à la chaleur !

Pour éviter les accidents de fermentation, veillez à ne pas conserver vos olives dans un local trop chaud. Pour que la désamérisation soit optimale, la température doit être comprise entre 16 et 20°C. Le récipient peut être fermé ou gardé ouvert tout au long du processus. Mais rajoutez de la saumure en cas d'évaporation pour empêcher le contact des olives avec l'air.

Ne soyez pas rebuté par la couche de moisissure qui se formera à la surface de la saumure. C'est un phénomène naturel qui n'est nuisible qu'au goût des olives avec lesquelles cette matière est en contact. Pour éviter cet écueil, maintenez les fruits immergés en les lestant, de manière à laisser en permanence une épaisseur de liquide entre les olives et la moisissure.

Chaque oléiculteur a son astuce pour plaquer délicatement les olives sur le fond du contenant. Vous pouvez découper un disque dans un morceau de grille en plastique alimentaire, un couvercle percé, un fond de seau et troué...



*Pas de panique ! La moisissure qui apparaît sur la saumure est naturelle. Mais ne la laissez pas en contact avec les olives.*