

Achat d'Or

et de bijoux d'occasion Paiement immédiat
Pièce d'identité exigée

0 805 69 67 12

Chercheur d'Or France
Manosque **Sisteron**

Résidence Etoile
Rue des heures claires
(Près de la gare routière)

155 Avenue
Paul Arène

SISTERON

L'abattoir résiste à la crise

P.9

La Provence

JEUDI 6 JUIN 2013

ALPES



laprovence.com / 1,00€

FOOT - AMICAL



Uruguay 1
France 0

Des Bleus pas vraiment rassurants

/AFP P.27

POLITIQUE

Le Sénat dit oui à la métropole "Aix-Marseille"

P.11

RETRAITES

Les propositions explosives du rapport Moreau

P.111

PRIX DE L'ÉLECTRICITÉ

Le gouvernement fait pression pour limiter la hausse

P.111

0 20264 - 606 - 1,00 € - 0



CAHIER1 - N° 5836

*Journal respectueux de l'environnement, 100% papier recyclé

DIGNE-LES-BAINS

Courbons dévoile son patrimoine

Les journées du patrimoine de pays débutent samedi dans ce village de caractère perché au-dessus de Digne.

P.4

Leur huile d'olive est la meilleure de France



Le Moulin Arizzi, aux Mées, a été distingué par un jury composé de dix-huit experts en huile d'olive réunis à New-York. Ils ont dégusté 655 huiles à l'aveugle. / PHOTO STÉPHANE DUCLET

P.3

108348



Alliance
de la Truffe et de l'Olive
Gréoux les Bains

Dimanche 9 Juin 2013 Parc Morelon à 10h

L'huile du moulin Arizzi est la meilleure de France



La plus grande compétition internationale du genre à New-York lui a décerné la médaille d'Or le 23 mai dernier

La nouvelle est parvenue par simple courrier, mais elle a provoqué un grand cri de joie au moulin. L'huile d'olive vierge extra qui est produite au moulin Arizzi depuis désormais 40 ans, a enfin été reconnue au niveau international lors du concours très prestigieux qui a eu lieu entre le 16 et le 18 avril dernier à New-York.

Plus de 650 huiles venues de 22 pays du monde

"C'est la première huile d'olive française à recevoir une médaille d'or dans la catégorie 'robuste'. Notre huile a été classée 18^e au classement général sur 655 huiles d'olive venant de 22 pays différents. Nous sommes bien évidemment très honorés par cette récompense, d'autant qu'elle émane d'une compétition internationale", a commenté Jean-Charles Arizzi qui gère aujourd'hui le domaine que son père Fortuné a créé.

Pas moins de 18 jurés issus de tous les pays du monde se sont retrouvés à New-York afin de déguster à l'aveugle (toutes les bouteilles étaient peintes en noir afin de les rendre complètement anonymes) les meilleures huiles d'olive de la planète. La compétition intitulée "NY International Olive Oil Competition" était sponsorisée par l'International Culinary Center situé dans le quartier de Soho.

18 000

la production, en litre, d'huile d'olive du moulin Arizzi en 2013

Lundi dernier, tous les amis restaurateurs du moulin Arizzi sont venus fêter cette victoire avant de déjeuner à *La Marmite du Pêcheur* aux Mées. Parmi eux de nombreuses maisons du département dont Jany Gleize de *la Bonne Étape*, mais aussi de plus loin comme Jean-Marc Banzo du *Clos de la Violette* à Aix-en-Provence. Au total, une vingtaine de restaurateurs ont été reçus au moulin en présence de la juge internationale, l'œnologe Fabienne Roux, qui en profitait pour donner un cours accéléré de dégustation d'huiles d'olive: du fruité mûr, deux variétés d'aglandau des Mées, une huile de Toscane dont les olives sont cueillies du côté de Pise et bien évidem-



Jeanne et Jean-Charles Arizzi dans leurs vergers aux Mées, présentent l'huile d'olive star de New-York. Ci-contre: les restaurateurs conviés à une dégustation. / PHOTOS STÉPHANE DUCLET

ment l'huile du moulin Arizzi primée à New-York!

Très émue devant tant de sollicitudes et de reconnaissance de ses amis restaurateurs, Jeanne Arizzi a tenu à remercier tous les présents: "Vous me faites beaucoup d'honneur d'être présents aujourd'hui. Cette reconnaissance nous prouve que nous avons eu raison de persévérer dans la recherche constante

"L'huile d'olive, c'est la petite sœur du vin."

FABIENNE ROUX,
ELAÏOLOGUE INTERNATIONALE

de la qualité. Il va sans dire que l'huile du moulin Arizzi est désormais très demandée et depuis que ce prix a été décerné, les contacts du monde entier affluent au moulin: "Je pense que notre récolte de 2013 va fondre comme neige au soleil!

L'an dernier, nous avons arrêté la vente en octobre car nous n'avions plus d'huile. Cette année, ce sera pareil. Lorsque nous aurons vendu les 18 000 litres de notre production, il faudra expliquer à nos clients que nous n'en avons plus!" s'amuse Jeanne Arizzi.

À l'heure où il se vend n'importe quoi sur les marchés de Provence, une telle pénurie au moulin, c'est rassurant!

Roberto FIGAROLI



L'AVIS de Fabienne Roux, œnologe

"655 huiles passées au crible en une semaine"

Fabienne Roux est une vraie experte en huile d'olive. Cette œnologe (de *elaio* en grec : huile d'olive), a l'habitude de dire que "L'huile d'olive, c'est la petite sœur du vin." Et de fait, Fabienne Roux, dont la grande compétence est reconnue sur la scène internationale, a d'abord suivi des études d'œnologie. "Il en va de l'huile d'olive comme pour le vin: le terroir est primordial. Il marque durablement le produit qui en est issu. La seule différence est que l'huile ne se conserve qu'un an ou deux, à l'inverse du vin qui vieillit bien..." Fabienne Roux faisait partie des 18 jurés internationaux et représentait la France lors de ce concours international. Les quelque 655 huiles ont été goûtées évidemment à l'aveugle et chaque juré a jugé chaque huile selon une grille de critères bien précis.



Fabienne Roux, œnologe qui fait référence dans le monde.

UN ASSEMBLAGE DE TROIS VARIÉTÉS

L'huile d'olive vierge extra du moulin Fortuné Arizzi est un judicieux assemblage de trois variétés d'olives. Deux sont d'origine locale: l'aglandau et la picholine. La troisième vient de la belle région italienne de Toscane: la frantoio. C'est Fortuné Arizzi qui l'a implantée sur son domaine en Provence. Il faut savoir que la famille Arizzi est la seule dans la vallée de la Durance, à cultiver et récolter la frantoio. Ce mélange est vraiment idéal et de plus, la frantoio donne cette belle couleur verte à l'huile. Le résultat en bouche n'est pas moins exceptionnel: une huile plus douce tout en gardant un sacré caractère! Son goût est aussi très caractéristique: artichaut, amande et herbe coupée. Jeanne Arizzi avoue aussi avoir une certaine exigence avant la récolte: "Nos vergers sont régulièrement arrosés afin que les arbres ne souffrent pas de la sécheresse. Et aussi, nous récoltons nos olives que lorsqu'elles sont bien noires, donc bien mûres. Et pour ce qui concerne les engrais, il y a désormais vingt ans que nous n'utilisons plus rien de chimique!"

Il va sans dire qu'avec de telles attentions, l'huile qui sort du moulin Arizzi ne peut que plaire au plus grand nombre. Au décès de Fortuné Arizzi, Jeanne et son fils Jean-Charles ont relevé le défi. Il leur a fallu beaucoup de patience et de courage pour mener à bien leur entreprise. Et depuis vingt ans aussi, un autre personnage incontournable veille également sur les vergers. Il les bichonne, leur rend visite tous les jours et leur parle même: il s'agit de Fernando, l'employé discret et efficace de ce moulin qui sait se fondre dans le cadre merveilleux qu'offre cette belle bastide du XVII^e siècle.

R.F.

LE MOT de Jean-Marc Banzo, "Clos de la Violette"

"La constance dans le travail paye toujours"

Jean-Marc Banzo, le chef réputé du célèbre "Clos de la Violette" à Aix-en-Provence, faisait partie des réjouissances et honorait de sa présence le Mas des Pins. Le chef étoilé du guide Michelin n'est pas avare de compliments vis-à-vis de Jeanne et Jean-Charles Arizzi. "Cette reconnaissance qui hisse l'huile du moulin Arizzi tout au sommet de ce qui se fait de mieux n'est pas due au hasard. Et si cette huile a désormais trouvé sa place parmi les meilleures du monde, c'est qu'elle correspond à la fidélité du travail de ce moulin. La constance dans la qualité paye toujours. Cette huile a une jolie couleur et ce mélange parfumé est extraordinaire. C'est un produit que j'ai plaisir à intégrer dans mes plats. Notre région a aussi beaucoup de chance d'avoir une multiplicité d'huiles à notre disposition."



Jean-Marc Banzo, chef étoilé du Clos de la Violette à Aix.

R.F.