

Le domaine de la Royrie embellit l'huile d'olive

Monique et Lionel Brault ont présenté leur « millésime 2013 bio » récompensé au concours général agricole par une médaille d'or. L'occasion de revenir sur les secrets de cette réussite

Dans le paysage oléicole, Monique et Lionel Brault détonent.

Il y a plus de douze ans, ce couple venu de Paris ne connaissait absolument rien au petit monde de l'olive. Ils auraient pu se la couler douce au soleil. Une retraite tranquille. *Que nenni.*

La suite, c'est eux qui en parlent le mieux : « On a usé cette propriété située chemin des Haute-Ribes et nous avons eu un vrai coup de cœur pour ces arbres et ce terrain. On a décidé de se retrousseur les manches et de remettre tout ça en état. En arrivant ici, nous étions vierges de toutes les traditions qui entourent l'huile d'olive. Ces arbres m'ont émue, je le répète ! On est alors entré en contact avec la chambre d'agriculture pour savoir par où nous devions commencer. On a fait ensuite tous les stages possibles ! Jean-Pierre Trivelly, qui habite Saint-Cézaire, nous a tout appris. Quand il parlait, on buvait ses paroles », résume Monique.

En effectuant des tailles « très sévères », l'olivier reprend petit à petit des couleurs. Il faudra tout de même patienter cinq ans pour que les 300 arbres retrouvent tout leur pepsi !

« Un concours précieux »

Entre-temps, la connaissance du couple pour la petite reine noire grandit. Bienvenue au Domaine de la Royrie. Des airs de noblesse qui font référence au monde viticole. « Avant, l'huile ne servait qu'à



Monique et Lionel Brault se sont retroussés les manches pour pouvoir produire aujourd'hui une huile d'olive reconnue. (Photo A. B.)

la cuisson, aujourd'hui, c'est un condiment précieux. Mais il faut la faire redécouvrir aux gens », rappelle Lionel.

Si les Brault « bousculent » un peu les codes de l'olive, c'est bien à cause – ou grâce – à leur grand talent en communication. « Vous

savez, on a beau être un bon agriculteur, si on ne sait pas vendre son produit... ça ne sert strictement à rien », martèle Monique Brault qui rectifie aussitôt : « Nous ne sommes pas des agriculteurs. Car ce dernier n'est préoccupé que par une chose : sa production. Nous,

nous sommes plutôt des paysans attachés à notre terre », précise-t-elle. Lionel, approuve. Rassurez-vous, les Brault sont aussi – et principalement – d'excellents producteurs d'huile d'olive. Ils ont même été récompensés en 2011 d'une médaille d'or au con-

coups général agricole. Plus fort encore, en 2013 ils présentent leur millésime bio – qui rafale une nouvelle médaille d'or à Paris.

Leur spécialité est de produire deux huiles bien distinctes. L'une étant issue d'une récolte précoce, l'autre, tardive. Leurs terres, Lionel et Monique Brault ne les cachent pas. Ils les avouent volontiers : « On a des facilités. Financièrement, nous avons pu donner ce qui a de mieux à nos arbres en terme d'engrais, etc. Nous avons fait des analyses de sol et foliaire. Et on sait communiquer, oui. On a écrit un bouquin, ça parle aux gens tout ça », constate Monique.

Journées « portes ouvertes », ateliers dégustation, ateliers culinaires, boutique en centre-ville, rien n'est laissé au hasard.

Lionel précise : « Il y a eu une première phase où les gens étaient distants et méfiants. Et en 2011, tout a changé. Je me suis retrouvé invité par exemple à faire des présentations à l'ensemble des coopérateurs du moulin de Saint-Cézaire, etc. On a été applaudi car on parlait de qualité du produit, d'élevation du prix, d'accueil du touriste, de vente directe ».

Et il faut avouer qu'aujourd'hui, c'est LA grande problématique de l'agriculture. Du côté des Brault, la car il s'assurent : « On est toujours débutant dans ce domaine, cela ne fait que dix ans ».