

Alexis Muñoz, l'étoile montante de l'huile d'olive

l'essentiel Alexis Muñoz a travaillé pendant 16 ans dans l'événementiel à Toulouse, avant de se lancer dans la production d'huiles d'olive. Son savoir-faire est reconnu par des chefs étoilés. Rencontre avec un « élaïologue » qui a changé de vie pour suivre sa passion.



Alexis Muñoz dans son élément, au milieu des oliviers, dans le sud de l'Espagne / dr

Quand il revient à Toulouse pour raconter sa passion pour l'huile d'olive à des néophytes réunis à l'Atelier des Chefs (cours de cuisine pour particuliers), tout en leur faisant déguster quelques grands crus aux saveurs végétales, fruitées ou herbacées, Alexis Muñoz ouvre des horizons insoupçonnés. Chacun de nous croit connaître ce nectar ancestral, sous prétexte qu'il trône dans la plupart de nos cuisines, or il y a beaucoup à apprendre sur le sujet. « Contrairement au monde du vin et du chocolat, les industriels et les petits producteurs d'huile d'olive n'ont jamais communiqué sur les variétés et les cépages, alors qu'il existe 1 200 variétés d'olives sur la planète, dont au moins 400 sont utilisées pour l'huile, ce qui donne des centaines de combinaisons possibles » explique cet « élaïologue » (nom savant d'un expert des huiles d'olives) de haut vol. Comment, après avoir travaillé à Toulouse chez GL Events, ce citadin s'est-il mué en producteur d'huile d'olive ? « J'ai grandi dans le Couserans, à Saint-Girons, où j'ai passé beaucoup de temps avec ma grand-mère très bonne cuisinière », explique Alexis Muñoz. « Quand j'étais enfant l'olivier était déjà mon arbre préféré. C'est un arbre vertueux qui alimente beaucoup de familles, pauvres ou fortunées, dans le monde. Après le lycée je suis parti étudier à Madrid, un retour à mes origines espagnoles. Puis je suis revenu à Toulouse pour bosser dans l'événementiel ». 16 années excitantes qui ne lui ont pas fait

oublier ses chers oliviers. « Pour mes premiers congés payés, à 24 ans, je suis parti sac à dos au Liban dans l'idée de visiter les plantations de la plaine de la Bekaa. Je me suis loué à un moulinier comme ouvrier, c'est là que tout a commencé. J'ai pris l'habitude de repartir chaque année sur les routes de l'huile d'olive. J'ai rencontré des gens extraordinaires, dans des univers différents, authentiques ou modernes, dans la diversité. Merci la vie ! ». Pendant 12 ans Alexis s'est imprégné de la diversité des méthodes, il a appris le métier petit à petit. Aujourd'hui sa vie a radicalement changé. Devenu fabricant, sommelier et « dégustateur sensoriel » d'huiles d'olive, il s'est fait un nom dans la gastronomie. Sa production provient de deux moulins, l'un qu'il a construit dans un parc naturel tunisien, l'autre du côté de Tolède en Espagne. Sa méthode est exigeante : il choisit lui-même les olives qui donneront des huiles vertes ou douces, en fonction de leur maturité. Les fruits sont malaxés dans un moulin pour en extraire un jus qui décantera pendant trois mois et que l'olivieron goûtera régulièrement, à l'instar du vigneron avec son vin. Franck Renimel (En Marge) a été un des premiers étoilés toulou-

sains à lui faire confiance il y a trois ans. « J'ai fait goûter mon huile à une centaine de grands cuisiniers, 98 ont accepté de l'utiliser, parmi lesquels le chef parisien triplement étoilé Pierre Gagnaire » annonce fièrement Alexis Muñoz. Aujourd'hui établi à Lyon où il a implanté sa marque, « Première Matière », il réserve à ses clients cuisiniers l'exclusivité de 2 000 litres d'huile d'olive vierge extra, déclinée en 4 crus qui ont du goût et du caractère. La gamme grand public se limite à deux huiles moins variétales d'origine espagnole, vendues en bidon de 750 ml sous la marque 18:1*. Aromes de tomates vertes pour l'huile première récolte, composée exclusivement d'olives « arbosana » et saveur ronde et fruitée pour la récolte tardive 100 % olives noires « cornicabra ». « En fonction des humeurs, l'huile d'olive devient un ingrédient à part entière. Elle sublime un chèvre frais, donne du peps à un simple écrasé de pommes de terre. Moi, confie cet inconditionnel, j'en arrose mes tartines grillées frottées à la tomate, c'est mon petit-déjeuner préféré ».

Sylvie Roux

L'Atelier des Chefs et L'Alimentation à Toulouse et dans sa boutique en ligne www.alexismunoz.com

RECETTE : CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

Des noix de Saint-Jacques coupées très finement et marinées dans une vinaigrette à base de pulpe de fruits de la passion. Une entrée facile, originale et qui fera son petit effet. 1. Couper les fruits de la passion en deux et en extraire la pulpe à l'aide d'une cuillère. Ecraser la pulpe et la mélanger avec 5 cl d'huile d'olive. Assaisonner de sel et de piment d'Espelette. 2. Couper les noix de Saint-Jacques en très fines lamelles et les disposer en rosace sur des assiettes bien froides. Arroser ce carpaccio avec la vinaigrette au fruit de la passion, ajouter des herbes fraîches ciselées selon vos goûts. 3. Servir le carpaccio avec une salade de roquette assaisonnée d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.

(Recette de Jean-Christophe Lassalle, chef cuisinier résident à l'Atelier des Chefs, 5 rue Idrac, Toulouse).

UN SPORT

Le parapente. « Voler en parapente représente pour moi la philosophie de vie. Je pratique ce sport à Moulis dans l'Ariège »

UN LIEU

Une terrasse de café. « Un de mes grands plaisirs est de me poser à une terrasse de café, comme celle du café de l'Union, sur le fameux marché de Saint-Girons, avec un de mes amis d'enfance. Ensemble on pourra passer des heures à se raconter nos vies, à philosopher parfois »

STYLE DE VIE

Les rencontres. Voyager dans les oliveraies et partager avec les hommes de la terre. Se retrouver le lendemain dans la cuisine sophistiquée d'un chef étoilé. Rencontrer des gens extraordinaires venus d'univers différents ».

PLAT PRÉFÉRÉ

Une tartine. « Le matin j'aime grignoter avec mon amoureuse mes tartines de pains grillés colorées par une huile d'olive au bon fruit vert ».



Concerts, spectacles, loisirs et animations

BOWLING KARTING

BOWLINGS CENTER GRAMONT MONTAUDRAN

Que ce soit pour des anniversaires, sorties d'entreprises, séminaires, repas ou un moment de détente, les 3 bowlings toulousains sont heureux de vous accueillir.

KARTING INDOOR DE MONTAUDRAN

En individuel ou en groupe, session ou course de vitesse, tout est possible au karting de Montaudran. La plus grande piste indoor de la région toulousaine avec pont et tunnel pour des sensations de pilotage incroyables avec des karts récents.

Contactez-nous vite sur : www.bowlingtoulouse.com

DÎNERS-SPECTACLES : LE MOULIN DES ROCHES

2 cabarets - 2 univers - 2 spectacles différents : LE MOULIN DES ROCHES de Toulouse/St-Orens
Revue à grand spectacle : 15 artistes sur scène et numéros visuels.
Jeudi, vendredi et samedi : dîner-spectacle à partir de 54€.
10 bd du Libre-Echange, 31650 SAINT-ORENS
Tél. 05 61 56 94 75

LE MOULIN DES ROCHES de Mauzac depuis 1997.
Le cabaret authentique : Revue avec neuf artistes sur scène, humour, chanson.
Jeudi, vendredi et samedi : dîner-spectacle à partir de 46€.
1 route de Saint-Sulpice, 31410 MAUZAC
Tél. 05.61.56.22.86 - www.moulindesroches.net

DÎNERS SPECTACLES - HOTEL PALLADIA

Spectacle musical Welcome on board
L'Hôtel Palladia et El Sol Productions présentent le spectacle musical de la saison 2016-2017 « Welcome on Board ».

Le monde ne se ressemble pas, l'histoire que nous allons vous raconter va vous faire voyager ! Accrochez vos ceintures pour un décollage immédiat. Surprenant, captivant, l'extraordinaire embarcation à bord du vol « WA 11-2016 » de « Air Palladia » va vous faire chanter, danser et surtout rêver. La troupe est composée d'un chanteur, une chanteuse et 6 danseuses. Événement en partenariat avec NOSTALGIE.

Dates à l'Hôtel Palladia : 11 mars et 13 mai.
Prix des places :
Spectacle : 28 € - Amphithéâtre - Placement libre
Dîner et spectacle : 58 € / Dîner et spectacle enfant (-12 ans) : 38 €.
Réservation de votre table pour le dîner au 05 62 120 120.

Infos et Réservations au 05 62 120 120 ou <http://www.hotelpalladia.com/diner-spectacle-palladia-2/>

Pour paraître dans cette rubrique
CONTACT : 0820 821 822

EN QUELQUES DATES

5 JUILLET 1973

Naissance à Toulouse, clinique des Teinturiers. Enfance à Saint-Girons (09).

29 AVRIL 1998

Il entre dans le groupe GL Events à Toulouse. Cette collaboration avec l'agence spécialisée dans l'événementiel a duré 16 ans.

2 DÉCEMBRE 1993

Première visite dans un moulin à huile d'olive, dans les montagnes de Tolède, en Castilla La Mancha.

25 OCTOBRE 2009

Ouverture du Moulin de Mech, au beau milieu d'un parc naturel protégé de la Tunisie. Un moulin à olives qu'il a construit avec un ami tunisien et qui est toujours en activité.

6 JANVIER 2014

Mise en bouteille des premières huiles d'olive « 18:1 » qu'il produit pour le monde de la gastronomie sous sa marque « Première Matière », installée à Lyon.

10 JANVIER 2015

Première palette d'huile d'olive exportée à l'international.