



Tourisme • Il investit sur le Musée de l'huile d'olive

LA BELLE IDÉE DE JEAN-PIERRE HUGUES

À Oppède, dans le Luberon, cet entrepreneur viticulteur donne vie au Musée de l'huile d'olive



>> Jean-Pierre Hugues en famille, impatient d'accueillir ses premiers clients au *Domaine de la Royère* dans le Luberon (84).

Cet ancien architecte investit 1 million d'euros sur un site magique pour redonner goût au métier et à la tradition du savoir-faire oléicole du Sud et de la Provence. Le *Musée de l'huile d'olive*, qui ouvre ses portes ce mois-ci, est à l'image des nombreux projets d'oenotourisme qui se développent actuellement sur tout le territoire.

Comment décrire votre parcours ?

Jean-Pierre Hugues : Ma carrière est assez éclectique. Architecte de formation, j'ai tout fait dans ma vie, à l'exception

de l'architecture, métier auquel je me destinais. J'ai ainsi consacré la majorité de mon temps et de mon activité à la création, à la gestion et au développement

de GSE (une entreprise spécialisée dans la construction de bâtiments industriels, *ndlr*) que je viens de céder au terme de 40 années d'activités.

Mais vous vous êtes également lancé dans le vin et l'huile d'olive...

J'ai hérité du *Domaine de La Royère*, à Oppède, dans le Luberon, qui abritait l'exploitation viticole de mon arrière-grand-père. Nous y faisons des vins blancs, rosés et rouges classés en *Appellation d'Origine Protégée (AOP) Luberon* et en *Indication Géographique Protégée*



(IGP) Vacluse produits, élevés et mis en bouteille au cœur de ce massif provençal. Les épisodes de gel des deux dernières années nous ont particulièrement affectés. Les changements climatiques induisant un nombre d'aléas croissant dans la production de vin, nous avons décidé de nous diversifier et de nous lancer dans la production d'huile d'olive ; une possibilité offerte par les oliviers plantés il y a une vingtaine d'années. L'entreprise ne repose donc plus uniquement sur l'activité viticole.

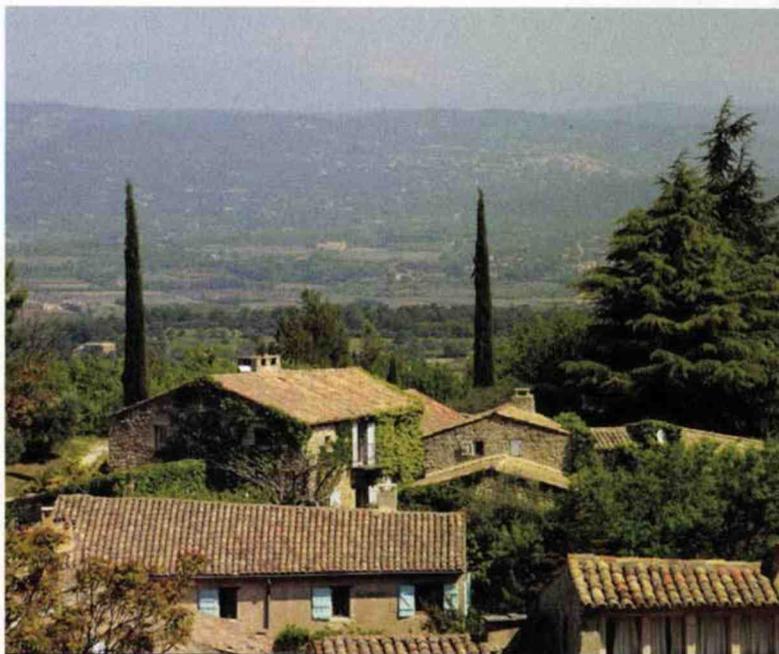
Existe-t-il une complémentarité entre les activités viticoles et oléicoles ?

Tout à fait. Principalement sur le plan de l'exploitation de la production. La vigne et l'olivier poussent sur le même sol, ils ont les mêmes exigences et obéissent à des process assez similaires. Cette seconde activité représente donc un prolongement naturel de l'activité viticole, en Provence. **Comment avez-vous démarré votre production d'huile d'olive ?**

Les oliviers plantés nous ont donné des olives que nous avons fait presser, dans un premier temps, dans un moulin local. Nous avons investi en 2018 dans un moulin à huile qui utilise les dernières technologies en matière de pression des olives. Je me suis rendu compte au fil du temps que la technologie actuelle permettant de produire de l'huile d'olive, était totalement différente des techniques anciennes. Cette évolution me laissait penser que tout un patrimoine et toute une histoire étaient en train de changer et risquaient de se perdre à jamais. Appréciant les constructions de pressoir et de broyeur dont la plupart ont une centaine d'années, j'ai commencé à les collectionner et à les conserver en me disant que l'on ne devait pas détruire ces belles machines qui avaient marqué l'histoire. J'ai donc constitué une collection comparable à une œuvre de mémoire qui permet de garder la trace de la fabrication de l'huile d'olive dans tout le pourtour méditerranéen.

Quelle stratégie commerciale suivez-vous ?

Nous observons une très forte demande sur ce produit dont l'offre est très en deçà de son potentiel. L'approche commerciale est donc foncièrement différente de celle du vin où l'on évolue dans un contexte de surproduction sur le plan national. Nous produisons en effet 50 millions d'hectolitres de vin par an alors que les Français n'en consomment annuellement que 25 à 30 millions...



>> Le petit village médiéval d'Oppède, bourgade de 1370 habitants, attend avec intérêt les nombreuses retombées économiques pour le commerce local.

Nous jouons sur la complémentarité technique et culturelle de ces deux univers et nous travaillons également sur le paradigme de l'alimentation, en particulier sur tout ce qui gravite autour du régime méditerranéen, communément appelé le « régime crétois », basé sur une alimentation riche en légumes, en huile d'olive, et en vin.

Nous allons naturellement utiliser le réseau commercial de vente des vins qui est très attaché à notre marque. Par ailleurs, la création du Musée de l'huile d'olive nous permettra d'augmenter de façon très significative le flux de visiteurs. Alors que nous accueillions environ 1 000 visiteurs par an venant exclusivement acheter du vin, nous avons l'ambition de recevoir jusqu'à 30 000 visiteurs. Ceux-ci bénéficieront d'un accès à une boutique rattachée au musée dans laquelle nous vendrons notre production d'huile d'olive.

Quand le musée ouvrira-t-il ses portes ?

Le 21 juin prochain, au *Domaine de La Royère*, ancienne propriété familiale que j'ai reprise en 1988. Le bâtiment réalisé spécifiquement pour l'occasion représente une surface globale d'environ 300 m². Le musée invite à découvrir à travers l'histoire, la fabrication et l'utilisation de l'huile d'olive au fil des siècles jusqu'à aujourd'hui. De la cueillette, au tri, en passant par le lavage, le pesage, le broyage, le pressurage et le stockage, tout sera

détaillé. Près de 1 000 pièces anciennes uniques provenant de différents pays de la méditerranée seront exposés (éléments de pressage, moyens de culture, de pesage, de transport, de tri, de stockage...).

Votre localisation est-elle un atout ?

Notre situation à Oppède, au cœur du Luberon, au centre du triangle d'or qui à l'origine avait pour base le petit Luberon avec des vieux villages perchés comme Ménerbes, Oppède-le-vieux, Lacoste et Bonnieux, et pour sommet le village de Gordes, est très propice au tourisme. Cette région est très prisée par les étrangers qui y séjournent en vacances, et sont pour certains devenus propriétaires. Notre clientèle est donc marquée par l'affluence de ces touristes étrangers.

Combien avez-vous investi dans ce musée ?

Nous avons investi un peu plus d'un million d'euros dans le bâtiment et dans les installations (les collections, la mise en œuvre de toute la présentation demandant des aménagements spécifiques) et le dispositif multimédia. Nous travaillons actuellement à la reconstitution complète d'un ancien moulin à huile de Monticello en Haute-Corse qui a fermé il y a 70 ans en recréant la même ambiance afin de présenter ce qui se faisait dans les années 30. ●

Propos recueillis par Isabelle Jouanneau