

Académie de Nîmes – séance du 07 décembre 2018
Présentation de la communication de M. Alain Nicolas

Monsieur,

Vous avez été reçu en 1982 en tant que correspondant de notre Compagnie.

La même année fut également reçu un autre correspondant du même nom, M. André Nicolas, un passionné de photographie.

Habitant Cabrières où vous êtes également né, vous avez une première passion : l'archéologie et l'histoire locale.

De 1976 à 1983 vous avez été Secrétaire du Club Archéologique de Bezouze, avec lequel vous avez participé aux fouilles et à de nombreuses expositions dans les villages du Gard où vous avez notamment présenté trois diaporamas historiques sur Bezouze, Poulx et Cabrières.

Vous nous avez fait bénéficier en 1983 de votre première communication sur : « Histoire comparée des villages de Bezouze, Poulx et Cabrières. »

En 1991, toujours sur le thème de l'histoire locale, vous publiez « Si Cabrières m'était conté », préfacé par Mr Aimé Vielzeuf. L'éditeur est mentionné sous la dénomination « Lacour/colporteur ». Lacour est, en France, la plus ancienne famille dans le commerce et l'édition des livres, depuis 1791. Cette dynastie trouve son origine dans le colportage de livres au sein des Pyrénées, d'où son nom.

« Si Cabrières m'était conté ». Seriez-vous le Sacha Guitry gardois du « Si Versailles m'était conté », paru en 1954, qui relate l'histoire du château de Versailles au travers de quelques épisodes et portraits des personnages historiques qui y ont vécu ?

Vous avez une autre passion, l'agriculture, et plus spécialement, les cultures de la vigne et de l'olivier.

En 1970 vous avez rejoint l'exploitation agricole de vos parents, puis vous allez exercer des responsabilités dans le monde agricole.

De 1984 à 1994 vous serez Administrateur à la Coopérative Oléicole de Beaucaire

En 1989, signe de cet engagement, vous nous avez fait une 2ème communication « Evolution de l'agriculture de 1850 à 1989 ».

En 1994 vous nous faites part de votre passion pour l'olivier avec une communication intitulée : « Un arbre, un village, un moulin ». Pour nous faire ressentir la noblesse et l'ancienneté de l'olivier, vous avez commencé votre intervention dans un registre lyrique, en citant Sophocle dans « Œdipe à Colone ». Dans cette pièce, le chœur récite : « un arbre indomptable qui se régénère tout seulC'est l'olivier au feuillage glauque dont les rameaux vigoureux ombragent le berceau de nos enfants. L'arbre que les chefs ennemis, jeunes ou vieux, ni personne ne pourront jamais détruire ou arracher. Car le regard vigilant de Zeus ne le quitte pas et pas davantage celui de Minerve aux yeux pers qui veillent sur leur arbre chéri ».

Et c'est donc sans surprise qu'en 1996, dès sa création, vous devenez Secrétaire Général du Syndicat des oléiculteurs du Gard Olive et Huile d'Olive de Nîmes. Vous exercerez cette responsabilité jusqu'en 2004

En même temps, en 1996, vous créez votre marque de producteur « Cuvée Rasclauze » pour le vin et l'huile d'olives . Vous menez de front deux combats, celui de la qualité des produits et celui de leur reconnaissance. Vous allez nous en parler dans votre communication.

Pour l'anecdote, cette cuvée « Rasclauze » sera notamment citée dans un numéro du Point de 2001, avec le commentaire suivant : « Notes de fraise, souple, léger, bien équilibré, sur le fruit. » Je suppose qu'il n'en reste plus, croyez bien que je le regrette !

De 1995 à 2017, poursuivant votre engagement dans le monde agricole, vous avez été Administrateur de la caisse locale de Groupama Marguerittes, structure coopérative qui valorise le rôle de ses sociétaires.

En 2016 c'est le départ à la retraite qui vous permet de suivre des cours à l'Université de la Culture Permanente CADREF de Nîmes et de continuer à vous occuper de quelques oliviers.

Aujourd'hui vous nous présentez une communication sur « Histoire d'une appellation : l'A.O.P. Olive et Huile d'Olive de Nîmes. »

L'occasion pour nous de découvrir, ou redécouvrir, le caractère unique de la variété « Picholine » dans le Gard.

Histoire ou légende, la « Picholine » doit son appellation à deux frères italiens, les Piccolini, qui, à leur arrivée dans le Gard au XVII^e siècle, ont mis au point un procédé afin de pouvoir consommer les olives vertes sans attendre que celles-ci mûrissent et deviennent noires. La picholine est ainsi passée d'une recette de conservation à l'appellation d'une variété d'olive poussant dans le Gard, dans la région d'Uzès.

Dans le cahier des charges de l'appellation d'origine elle est ainsi décrite : « C'est une olive au craquant caractéristique, juteuse, avec en bouche des arômes de beurre et de noisette typiques et une saveur salée ».

A défaut de satisfaire nos papilles nous allons nous régaler de vos propos.

Monsieur, vous avez la parole.