

cer

le cancer,
té organisent
samedi prochain
04.93.05.62.62.



Lire aussi nos
informations
départementales
Pages 18 à 20

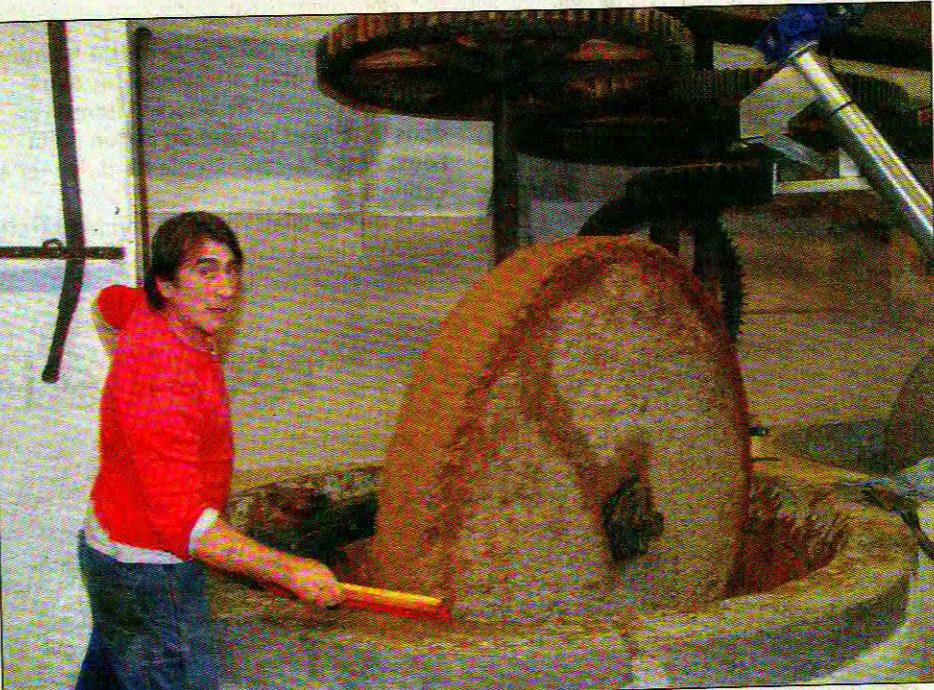
Et si on se pressait d'aller au moulin à huile

L'ESCARÈNE Les meules tournent à nouveau pour la saison oléicole au « San Sébastien »

Le moulin communal traditionnel « San Sébastien » vient de reprendre son activité pour la saison oléicole (voir encadré). Dernier dans la région à utiliser la trituration à sec suivant l'antique système grec, il donne une huile parfaitement vierge, sans aucun contact avec l'eau. Gérard Raybaud, moulinier pour la troisième année est fort satisfait de retrouver une mécanique rustique qui a fait ses preuves. « J'ai conscience d'exercer un métier noble en transformant le fruit de l'olivier en une huile pure, extra-vierge et non « stressée ». » En effet le temps prend toute sa place dans la transformation. Il faudra la journée pour extraire l'huile d'une « piste » de 100 à 180 kg d'olives. « La trituration est lente (2 heures) et douce sous la pierre. C'est important car 65 à 70 % de l'huile se trouvent dans le noyau. Pas de précipitation, mais beaucoup de manipulations. C'est un travail très physique, mais le plaisir est intense quand la première huile s'écoule dans le bac. »

Tradition et huile extra-vierge

Respectueux de la tradition, Gérard ne mélange pas la première huile extra-vierge



Le moulinier Gérard Raybaud produit une huile extra-vierge, sans aucun contact avec l'eau. Il dévoile les secrets d'une fabrication ancestrale à tous ceux qui lui rendent visite.

(Photo J.-P. B.)

qui s'écoule simplement par gravité et celle qui provient ensuite de la pression à froid. Un travail de patience, mais gage de qualité. Les petits producteurs, avec de faibles quantités de fruits sont reçus et repartent avec « leur huile ». Gérard fait découvrir également son moulin et son travail à tous les curieux de procédés ancestraux, et aux enfants des écoles. Il participera à la journée portes ouvertes des moulins à

huile » du samedi 27 novembre prochain. C'est un passionné et ça se voit, il parle de son métier avec chaleur et humour. « Je suis comme un capitaine dans la salle des machines, mais moi je n'ai jamais le mal de mer ! »

J.-P. BELLOMIA

Savoir +

Renseignements et rendez-vous au 04.93.91.64.05 ou 06.45.05.04.34.

REPÈRES

Campagne oléicole 2010-2011

Le moulin est ouvert tous les jours sauf les dimanches et lundis. Les tarifs sont identiques à ceux de l'année dernière. 70 euros la première piste entre 120 et 180 kg, 0,30 euro le kg supplémentaire, quel que soit le nombre de pistes.