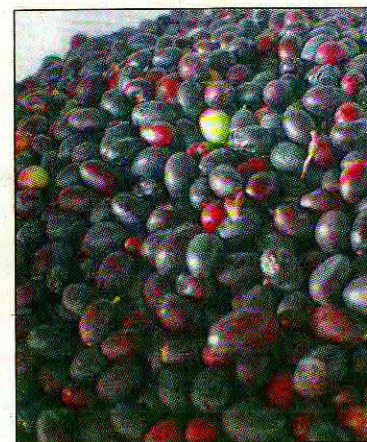


# Une huile pressée pas stressée

**ZOOM** Au moulin communal de l'Escarène on travaille à l'ancienne, sans moteur ni machine. Comme les autres pressoirs du département demain, il accueillera le public

« Ici on prend le temps. Au moins l'huile n'est pas stressée... Comme moi ! » Moulinier de l'Escarène depuis trois ans, Gérard Raybaud aime son métier. Au milieu des mécaniques ancestrales, tout en pierre et en bois, entre ces murs vieux de plusieurs siècles, il est un peu le gardien de la tradition. « Ce n'est pas de tout repos bien sûr, car c'est très physique. Mais c'est un boulot rare. Je partage un savoir-faire à l'ancienne que m'a appris mon prédécesseur. »

Depuis le début du mois, Gérard a repris le chemin du pressoir. À 7 heures et demi, il est sur le pont. Ou plutôt, sous la roue. 150 à 180 kilos de caillettes déposés par les clients l'attendent à la porte du moulin. Lavées à l'eau puis jetées dans la « piste », les olives sont écrasées par la meule, longuement. Pas de machine, pas de moteur. Que les bras du moulinier et la force de l'eau, au-dessus, qui actionne les rouages immenses. Dix heures. Des petites olives ovales il ne reste maintenant plus qu'une épaisse pâte sombre. Mais mieux vaut ne pas goûter à cette tapenade-là. « Ce n'est pas mangeable ça, prévient l'expert, les deux bottes dedans. Il y a les noyaux concassés avec, puisque c'est là que se trouve l'essentiel de l'huile. »



150 à 180 kg d'olives peuvent être pressées chaque jour au moulin communal.



Gérard Raybaud presse les olives dans la tradition. A la meule et aux « scourtins ». Abandonné pendant près d'un demi-siècle, le moulin de l'Escarène a été rénové en 1993 et remis en service, à l'initiative de Jacqueline Bellino, oléicultrice, et de la municipalité. (Photos A.M.)

## Avec les cueilleurs du dimanche

Dix heures trente. Place aux « scourtins ». À la main, le moulinier remplit ces drôles de coussins tressés avec la mixture olives-noyaux. Empilés, ils laisseront s'écouler la précieuse huile, par simple gravité d'abord, sous l'action de la presse ensuite. Pendant des heures. Puis il faudra saisir l'huile à la « feuille », sorte de grande poêle plate, la filtrer et la laisser décanter. Gérard s'exécute, sous les yeux attentifs de ses clients, qui ne se font d'ailleurs pas prier pour lui tenir compagnie.

Et tous les jours, c'est comme ça. Du mardi au samedi, le moulinier accueille petits producteurs et cueilleurs du dimanche. « Je fais de belles rencontres avec ce métier. Le moulin a toujours ce côté convivial qu'il avait dans le temps », souligne Gérard. « Souvent les gens amènent leurs oli-

ves le matin et restent la journée avec moi. Comme je suis coincé ici pour surveiller l'huile, ils m'amènent le saucisson, le bout de pain, et on attend ensemble. D'autres viennent juste prendre le café ou discuter. Finalement l'adage dit vrai : on rentre ici... comme dans un moulin ! »

**AMÉLIE MAURETTE**  
amaurette@nicematin.fr

## Savoir +

Le moulin fonctionne de novembre à février. Infos : 04.93.91.64.05 ou 06.45.05.04.34.



Tassée dans les « scourtins », la pâte d'olives laisse échapper l'huile par simple gravité d'abord. Sous l'action de la presse ensuite.

## Portes ouvertes aux moulins demain

Les moulins à huile des Alpes-Maritimes ouvrent leurs portes au public samedi. Dans la vallée du Paillon : le moulin Guido et fils à Peillon, le moulin de l'Escarène et le moulin Emile Tihy à Lucéram. En région niçoise : le moulin de Castagniers et la coopérative oléicole de Levens.

En montagne : la coopérative oléicole de La Roquette-sur-Var et de Gilette, et le moulin communal de Clans. Plus d'infos auprès syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice au 04.97.25.76.44. D'autres moulins seront ouverts à Nice, dans la vallée de l'Estéron et le pays grassois.