

REVEL

## Incursion au sein du moulin à huile

Le 31 janvier dernier, l'association du patrimoine de Saint-Martin-d'Uriage fêtait la 14<sup>e</sup> soirée « mondaison » de Pinet d'Uriage. (voir notre édition du 2 février 2015). Deux semaines plus tard, Marie-France Louchet, vice-présidente de l'association, se rendait au moulin à huile de Revel, avec quelque 60 kilos de cerneaux (fruit de la noix), afin de recueillir plus de trente litres de pure et savoureuse huile de noix. Avant de repartir avec le précieux butin, Marie-France s'est imprégnée de l'atmosphère si particulière de ce lieu magique. Accueillie par l'équipe du matin, composée de Marc Boussant, Pierre Eymoz, Jean-Pierre Busse, Al-

bert Guimet, René Chappe, auxquels s'était joint pour l'occasion, André Bérard, représentant de l'association de sauvegarde du patrimoine de la commune voisine, Marie-France a suivi l'ensemble des étapes indispensables, du fruit de la noix au liquide doudereux.

### « Le moulin, un éco-musée vivant »

Tout commence par le broyage des cerneaux, sous l'énorme meule de pierre de 2,5 tonnes. Puis suit la délicate étape de la cuisson, surveillée et contrôlée comme le lait sur le feu, et enfin la pression, étape magique qui laisse s'écouler le précieux liquide, achève le

processus. « Le moulin à huile de Revel, nous confie André Berard, c'est un éco-musée vivant, choyé par une équipe de bénévoles de l'association pour la promotion du patrimoine agricole de Revel (Appar). Cet équipement, dont les pièces principales sont nées dans les années 1900-1920, a été remis en état de fonctionnement en 2003. Aujourd'hui, on y travaille à l'ancienne et plus de 200 clients y apportent leur récolte chaque année. »

M.D.

L'huilerie est ouverte la journée du vendredi et le samedi matin, du mois de décembre à la fin du mois de mars.  
Contact : 06 14 53 60 12.

18 FEV. 2015



Ce vendredi matin, autour de Marie-France Louchet, de l'association du patrimoine, toute l'équipe de l'Appar.