

terre et vignes



TRADITION. Joachim Seitz ramasse méticuleusement la pâte granuleuse obtenue après broyage des cerneaux de noix. PHOTOS STÉPHANIE PARA

« Les noix se transforment sous nos yeux. On les voit s'abandonner sur le feu pour livrer tous leurs arômes... »

Des pépites qu'ils changent en or

Noix

Après la récolte d'automne vient la production d'huile. À Pesselières, la saison du pressage bat son plein grâce à un couple de passionnés parisiens qui a repris le moulin séculaire de la famille Millérioux.

Floris Bressy
floris.bressy@centrefrance.com

L'énorme cylindre en pierre écrase, impietoyable, les petits cerneaux de noix. Un subtil mélange de terre mouillée et de pain grillé flotte dans l'air tandis qu'Anny et Joachim s'activent, tout sourire, avec des outils hors d'âge dont on a presque oublié le nom.

Dans un coin de la pièce, ils récolteront bientôt un épais filet doré qui s'écoulera de la presse... Depuis quelques jours, les « passées » se multiplient au moulin de Pesselières.

« Nous sommes en haute saison car les noix se ramassent à l'automne mais doivent être séchées quelques semaines pour donner une huile de qualité ! », explique le couple.

Une antique pratique du Berry

En reprenant cette activité il y a trois ans, Anny Alary et Joachim Seitz font ainsi perdurer une très ancienne pratique paysanne qui consiste à transformer ses noix en huile qui servira toute l'année.

Si les plantations sont sans commune mesure avec celle du Sud-Ouest ou du Grenoblois (qui bénéficient d'AOC), des noyers se dressent encore un peu partout dans la Champagne berrichonne et il est d'usage d'en profiter. « Certains nous apportent 900 grammes de cerneaux, d'autres nous en donnent 50 kg, mais tous reçoivent l'équivalent en huile. Il faut deux kilos de

matière première pour faire un litre de produit fini. »

Seules les plus grosses commandes reçoivent leur propre huile car il faut généralement mutualiser les arrivages pour d'évidentes raisons de rentabilité. Mais le couple garantit que tout est local. C'est la moindre des choses dans cette institution qui tourne depuis 1704.

Le poids de l'histoire a pesé sur Anny Alary et

Joachim Seitz : ils sont les premiers gérants du moulin à ne pas appartenir à la famille Millérioux depuis des lustres et le Berrichon est méfiant.

Mais l'envie d'un retour à la terre était plus forte que tout pour ces Parisiens tombés en amour pour le Sancerrois. D'autant qu'ils ont reçu la meilleure formation qui soit, celle de la pratique aux côtés des anciens...

Un portrait d'Augustin Millérioux, dit « Tintin », veille toujours sur la chaîne de production, non loin d'un tas de « gouées » qui ne demandent qu'à être croquées.

La demande est très actuelle

« C'est ainsi que le parler berrichon nomme les résidus du pressage, de gros pains brunâtres à la texture sableuse que les gamins croquaient autrefois comme un gâteau sec », raconte Anny et Joachim.

Le couple raffole de ces histoires anciennes qui donnent du corps à leur produit. Mais le cœur qu'ils y mettent est bien d'aujourd'hui. « Les gens veulent de plus en plus savoir ce qu'ils consomment. Or, ici, les noix se transforment sous nos yeux. On les voit s'abandonner sur le feu pour livrer tous leurs arômes. Et l'on sait d'où vient le parfum qu'il y a à la fin... » ■

■ Écraser, torrifier, presser, décanter

Ce sont les quatre commandements de Joachim, qui assimile son travail à celui d'un chef cuisinier. Les cerneaux de noix sont d'abord étalés sur la meule dormante où ils sont écrasés par la meule tournante pour former une pâte aussi épaisse qu'appétissante. Mélangée avec un peu d'eau, celle-ci forme un pétrin granuleux qui est jeté dans un chaudron. C'est l'étape de la torrification où les noix sont chauffées pendant une bonne demi-heure afin d'exprimer tous leurs arômes. La pâte est ensuite transférée et pliée dans un linge très épais qui est mis sous presse. Cette pression à chaud dure une petite heure, durant laquelle la fameuse huile est récupérée dans une petite cuve. Il faudra encore la laisser décanter deux semaines pour qu'elle soit parfaite.

■ EN BREF

Vigne

Pouilly-Fumé. La Tour du Pouilly-Fumé rouvre ses portes la semaine prochaine pour une nouvelle saison touristique et culturelle. Nouveaux horaires : de 14 heures à 18 heures du mardi au dimanche (fermé le lundi). Informations au 03.86.24.04.70 ou contact@tourdupouillyfume.fr.

Formation

Machinisme. Le CFA adossé au lycée agricole du Subdray vient d'apprendre une bonne nouvelle. La Région donne son autorisation pour l'ouverture d'une formation supplémentaire à la prochaine rentrée de septembre. Il s'agit d'un BTS technique et service en machines agricoles (TSMA). Celui-ci s'inscrit dans le prolongement du bac pro ouvert en 2014 et s'adresse aux jeunes qui se destinent à la maintenance des machines agricoles, mais aussi de manutention et de travaux publics. Cette décision intervient alors que l'établissement vient de se doter d'un nouvel atelier pour la pratique de la mécanique. Une réunion de présentation est d'ailleurs prévue sur place dès samedi matin, 4 février, au lycée du Subdray. Renseignements auprès de Pascal Basset au 02.48.70.77.12.

Grande culture

Gel. La période de gel qui est survenue mi-janvier n'a pas eu d'impact significatif sur les céréales, selon le bulletin mensuel des cultures publié par la Commission européenne.



TRANSFORMATION. Les rouages du vieux moulin sont intacts, tout comme le savoir-faire du couple, appris aux côtés d'Augustin Millérioux l'ancien propriétaire.