



Sancerrois

La Voix DU SANCERROIS
mercredi 24 juin 2015

L'huilerie de Pesselières délivre ses secrets



Joachim Seitz présente les coulisses du moulin au public.

À l'occasion des journées du patrimoine de Pays et des moulins, qui se sont déroulées samedi et dimanche dans toute la France, l'huilerie Millerioux, au Moulin de Pesselières, ouvrait ses portes, dimanche. « L'occasion de découvrir comment on fabrique l'huile de noix et de noisette », explique Anny Allary aux côtés de Joachim Seitz, nouveaux gérants du lieu.

Dans le cadre bucolique de Pesselières, ces amoureux des lieux en avaient profité pour réunir quelques producteurs, artisans d'art (vannerie, coutelier-forgeron, cidre et jus de pomme...). « Ce qui nous réunit, c'est le savoir-faire

et la défense des productions locales », assure Anny Allary.

Les curieux ont pu découvrir le travail en amont nécessaire à la fabrication d'huile de noix. Une meule qui tourne, des cerneaux de noix écrasés... « Quand on commence un cycle de production, on en a pour trois heures. » Pour ceux qui ne pouvaient assister à toutes les étapes, les gérants des lieux répondaient aux questions. Pour que tout le monde comprenne l'histoire qui se cache derrière chaque bouteille d'huile...

Pratique. Depuis mai et jusqu'à octobre, l'huilerie Millerioux est ouverte du mercredi au samedi de 9 heures à 12 h 30 et de 15 heures à 18 h 30.