

Extrait du Nice Premium

<http://www.nice-premium.com>

# Comment fait-on l'huile d'Olive

# ?

- Actualité - Insolite -



Date de mise en ligne : mercredi 29 mars 2006

---

**Nice Premium**

---



**En février dernier, les moulins à huile des Alpes-Maritimes ont ouvert leurs portes à toutes les personnes passionnées par l'oléiculture. Cette manifestation organisée par le Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice, la Chambre d'agriculture des Alpes Maritimes, les moulins et les coopératives oléicoles des Alpes-Maritimes, a permis de faire découvrir le savoir-faire des mouliniers, la saveur de l'huile de l'olives. Mais au fait, comment fait-on de l'huile d'olives ?**

Naïvement, le petit Enzo répond : « On l'achète dans une bouteille à Auchan ». Et oui ! De nos jours le supermarché fait tout pour les enfants des frites aux gâteaux. Mais ne nous attardons pas sur cette nostalgie du bon vieux temps. Ce n'est pas la question du jour.



### **Les deux meules du moulin génois**

Par souci pédagogique, Nice-Première a amené le petit Enzo sur les traces de l'huile d'olives. Le fruit qui va donner notre fameuse huile aux bienfaits connus est bien entendu : l'olive. Ce trésor, c'est l'olivier, un arbre de légende, qui nous l'offre en novembre, en décembre, en janvier ou en février selon la commune où il est planté.

Première étape : **La cueillette des olives**. Les anciens prenaient une canne et gaulait l'olivier. Gauler ? Je ceux dire secouer les branches pour faire tomber les olives et les feuilles aussi. Ensuite, il faut trier en ôtant tout ce qui ne ressemble pas au fruit de l'olivier soit à la main, soit avec une machine fabriquée avec les mains de nos ancêtres.

Une fois qu'on a ramassé un certain nombre d'olives, on est autorisé à passer à la seconde étape.



### 1- La meule broye les olives pendant plus d'une heure pour une piste de 150 kg

Seconde étape : **Direction le moulin.** Dans notre vallée, il reste très peu de moulin dit « à l'ancienne » par opposition aux moulins récents. Nice-Première s'est attardé sur celui de Drap, village sur les hauteurs de Nice. Dans ce moulin, du XVIIe siècle, une centaine d'irrédutibles continuent à broyer avec des meules de pierre leurs olives pour extraire une huile artisanale interdite à la vente. André Malano, le moulinier, nous a accueilli dans son lieu au seuil glissant et nous a fait part de son savoir, ou plutôt, devrais-je dire de sa passion.

Quand les olives arrivent au moulin. André pèse la récolte pour choisir la meule soit celle de 150 kg soit celle de 300 kg (à partir de cette première pesée, on peut déterminer le litre d'huile qu'on va recueillir, on compte environ 5 kg pour 1 litre).

Laissons la parole à André, le mette de cérémonie de ce moulin.



### 2-Les olives broyées deviennent "pâte"

« Après la pesée des olives, celles-ci sont déposés dans la piste où elles sont broyées jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. On remplit alors la piste d'eau permettant ainsi à l'huile plus légère de remonter à la surface. Ce mode d'extraction d'huile est propre aux moulins de type génois.



### 3-André remplit la piste d'eau

Ensuite, à l'aide d'un balai de bruyère, l'huile est rassemblée dans un coin avec une partie de la pulpe. Le tout étant récupéré dans une poêle et déposé dans un cylindre en inox placé au dessus d'un bassin de récupération. L'huile est à nouveau filtrée à l'aide d'un centrifuge qui permet l'évacuation de toutes les impuretés.



### 4-André râcle le fond pour faire remonter la pâte

On obtient alors une huile de première pression. Puis vient la phase finale : l'opération nettoyage de l'ensemble du matériel. Une des autres particularités des moulins génois : les noyaux écrasés qui servent de combustible pour l'eau chaude et le chauffage nécessaire au fonctionnement du moulin.

Vous savez à Drap, comme pratiquement dans tous les moulins génois, les gens participent à la fabrication de leur huile. Chacun amène son casse-croûte, on partage son repas. C'est convivial. Cette ambiance ne se retrouve dans les moulins modernes. »

Malheureusement, il y a de moins en moins de partisans à cette tradition. Les gens ne veulent pas se salir les mains, ils apportent au moulin moderne ses olives et quelques heures après ils reviennent les chercher dans l'état liquide. Heureusement qu'il existe des personnes comme André Malano ou comme Yves Lessatini, le président de la coopérative oléicole, pour revaloriser le moulin dit "à l'ancienne".

« Merci André. Aujourd'hui, j'ai appris beaucoup de choses grâce à toi. » Conclue le petit Enzo.

Après les minutes pédagogiques, nous avons eu droit aux minutes dégustatives. Il faut bien goûter cet or liquide. A l'entrée du moulin, les mets de notre vallée se racontent des histoires d'antan, pissaladière, petits farcis, olives ...Le meilleur : la soubrossaïde, l'huile d'olive sur du pain grillé encore chaud. Un véritable régal ! Sans oublier un bon vin frais du pays pour nous rafraîchir, à consommation bien entendu avec modération ! Le petit Enzo fût autorisé à humecter ses lèvres de ce jus de raisins, comme me le faisait mon grand-père.

« Dis, Nice-Première, Le vin, aussi, ce fait dans un moulin ? » « Non, petit Enzo, c'est un autre système. Mais pour la fabrication du vin, nous te demanderons de patienter un peu car la saison du raisin, c'est en automne. »



5-Récupération de la pulpe avec une poêle



5(bis)- La pulpe est mise dans un récipient



Bassin de récupération



6-La pulpe prélevée est filtrée



Centrifugeuse



L'huile d'huile est enfin prête pour être consommée