

Depuis 2014, Joachim et Anny Seitz produisent des huiles de noix et de noisette à Pesselières

JALOGNES LOISIRS FÊTES - SORTIES GASTRONOMIE

Publié le 17/08/2018



Joachim ajoute de l'eau à la pâte de noix pour éviter que celle-ci n'accroche au fond du poêle en début de cuisson.

© PHOTOS ANTOINE BERGER

5.000 litres d'huiles sortent en moyenne chaque année du moulin de Pesselières. Joachim et Anny Seitz font vivre de manière traditionnelle cet édifice pluriséculaire.

Une douce effluve s'échappe dans le bourg de Pesselières. En passant l'antique porte de bois, on entre dans l'atelier de l'huilier. À l'intérieur, l'odeur révèle sa provenance : de la pâte de noix fraîchement broyée est en train de cuire sur le poêle en fonte, au fond du moulin. Joachim Seitz s'affaire autour de la lourde meule de pierre de plus d'une tonne. « La meule du dessous fait trois tonnes et demie, précise l'artisan. Elle a été taillée à partir

d'un seul bloc de pierre d'une carrière de la Nièvre. Elle est là depuis l'origine, et il n'y a pas une seule fente ! »

Un moulin à l'existence attestée dès 1704

La meule est à l'image du moulin tout entier : il traverse les siècles sans vaciller. Les premiers documents écrits attestant de l'existence du moulin datent de 1704. « Il y avait toute une filière économique avec les poteries de la Borne, c'était d'une intelligence remarquable », admet Anny. Aujourd'hui, le couple fait revivre à sa manière cette filière locale. Dans leur boutique, Joachim et Anny mettent en avant des produits locaux : vins de sancerre et de pouilly, des biscuits venus d'Azy, des confitures de Saint-Amand- Montrond, des fruits de Brécy... et bien sûr des huiles du moulin.

C'est avec le précédent occupant du moulin que Joachim a appris le métier. Il travaille aujourd'hui majoritairement à partir de noix et de noisettes de la région, qu'il achète ou que des clients lui apportent pour repartir avec leur huile.

Si les bêtes qui actionnaient le moulin ont été remplacées par des moyens plus modernes, Joachim travaille avec un goût pour cet « art de faire l'huile ».

Venir au moulin un jour de pressée, c'est s'assurer de repartir en connaissant tout de cet artisanat jadis si répandu dans nos campagnes.

Pratique. Le moulin est ouvert du mercredi au samedi, de 10 heures à 12 h 30 et de 14 h 30 à 18 h 30. Pour être sûr d'assister à une pressée, appeler le 02.48.72.90.12.

Antoine Berger

JALOGNES LOISIRS FÊTES - SORTIES GASTRONOMIE