

LE NOYER



BROCANTE. Toute la journée au Noyer. Le comité des fêtes de la commune du Noyer organise, demain, une brocante. Venez chiner et tenter de trouver la perle rare tout au long de la journée à partir de 7 heures au plan d'eau de La Balance. Renseignements et informations au 06.81.73.47.28. ou au 02.48.58.71.14. ■

CONCERT SUR LA NOUVELLE PLACE DE SANCERRE



MUSIQUE. La Nouvelle Place de Sancerre va danser. Demain soir, à partir de 21 heures, la Nouvelle Place de Sancerre se transforme pour devenir une grande scène de concerts. La tête d'affiche de la soirée est le groupe berrichon Caméléon. Armés de leurs instruments et de leur bonne humeur, ils vont faire danser la Nouvelle Place de Sancerre grâce à leur répertoire de reprises de tous les genres. Du rock au blues en passant par les grands standards de la variété française et internationale, les Caméléons vont tout faire pour ambiancer la foule. Spectacle gratuit. Plus de renseignements au 06.81.15.91.46, ou sur leur page facebook Groupe Caméléon. ■

Sologne, Loire et vignes

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

Dans les coulisses du moulin à huile

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.

Antoine Berger

redactionsancerre.berry@centrefrance.com

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



TECHNIQUE. 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

pouilly, des biscuits venus d'Azy, des confitures de Saint-Amand-Montrond, des fruits de Brécigny... 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.



CUISSON. La torréfaction est l'étape la plus complexe.



CERNEAUX. Pas de bonne huile sans casser de bonnes noix.



PRESSE. L'huile devra encore décanter deux à trois semaines.