

Terroir. Un fruité frais et vert pour un jus de fruit d'exception fabriqué depuis de nombreuses générations par les mouliniers.

Le moulin de l'olivette, suivez-le guide

■ Lorsque Christian Testanière, directeur du moulin, vous explique la fabrication de l'huile d'olive, l'accent est chantant et vous transporte dans l'histoire du moulin. Une histoire qui est aussi toute la sienne puisque son père était déjà moulinier. Comme en été la période n'est pas propice à la fabrication de l'huile, Christian vous conduit au sous-sol pour vous montrer tout ça en images.

Le diaporama commence par une vue du moulin fondé en 1928. Si la bâtisse fût détruite pendant la guerre, elle fût reconstruite en 1952. Riche de traditions et de savoir-faire depuis plusieurs générations, le moulin de l'Olivette fait aujourd'hui partie des moulins à huile les plus renommés de France et sa produc-



Un moulin fondé en 1928 et reconstruit après guerre.

tion est en constante progression. Toutes les huiles d'olive y sont extraites par une unique pression à

froid et proviennent d'oliveraies situées dans un périmètre de 30 km autour de Manosque. Son huile est

régulièrement primée dans les concours régionaux et reçoit chaque année au concours général agricole de Paris, une médaille d'or, d'argent ou de bronze, tant sa qualité est estimée.

Mais outre le fait de vanter les mérites de son huile, Christian Testanière vous apprend lors de la visite à identifier une véritable huile de terroir, notamment en déchiffrant les différents labels et étiquettes qui lui sont attribués, car en France, 95% de l'huile vendue est étrangère. Une dégustation vous apprend aussi à reconnaître les goûts de l'huile d'olive. Alors n'hésitez pas à faire un tour au moulin pour compléter vos connaissances sur l'olive de retour du Mont d'Or.

CRISTEL BÉGUIN

La Starsei Pluise le 14 Août 2010