

# L'or des Alpilles

## au Moulin Saint-Jean

Les Mouliniers de la Vallée des Baux-de-Provence, dont le Moulin du Mas Saint-Jean, défendent la diversité des saveurs de l'huile d'olive contre la standardisation du goût.

Texte et photos : Jean-Luc Barde

Les taureaux immobiles dans la nuit glaciale opposent leurs fronts puissants au mistral qui souffle à 150 kilomètres/heure. L'étang du Vaccarès est gelé jusqu'au fond. Plus au nord, passé Arles, au pied des Alpilles, les oliviers se tortent. La température est descendue à  $-18^{\circ}\text{C}$  ce 2 février 1956. Cette nuit-là, les oliviers éclatent, tendent leurs bras noircis vers le ciel minéral indifférent. En Provence, 5 millions gèleront dans un lent craquement.

"Un olivier ne meurt jamais !" Jean-Paul Sourdon avait huit ans et se souvient de son père énonçant la sentence, penché sur sa terre de Fontvieille au Moulin du Mas Saint-Jean, coupant les arbres meurtris. L'été suivant, les premiers rejets verts entouraient les vieux troncs arasés. Ce sont les "recépés 56", ceux de l'espoir. Pour gagner sur l'impitoyable nature, les paysans laissèrent trois, quatre, cinq rameaux, multipliant ainsi les arbres, augmentant leur chiche récolte.

### L'huile de l'avenir

Plus que les années de guerre, 1956 et les suivantes laissèrent une génération sur le boulevard de la nostalgie, pour engager la nouvelle sur la voie des temps modernes. Venues d'Italie, les premières chaînes en continu renvoyèrent au musée pressoirs hydrauliques verticaux et "scourdons", les galettes tressées de fibre de coco qui filtraient les jus. Le "bayle", maître de chai sourcilieux du Moulin Saint-Michel, prenant acte du changement, ferma la porte de son atelier, obligeant son propriétaire, Christian Rossi – aujourd'hui président vif et malicieux de l'association des 12 mouliniers de la Vallée des Baux-de-Provence –, à agrandir la ferme pour y loger sa machine infernale ! "En 56, nous



Devant le chai, AU SOLEIL DES ALPILLES, COULE L'OR DU SECRET DE LA FÉLAURIÉ DE MAÎTRE SOURDON.

étions à genoux. Aujourd'hui nos moulins pressent l'huile de 1150 oléiculteurs. C'est une victoire que nous célébrons chaque année lors de la Fête de l'huile nouvelle." Depuis 1998, l'oléiculteur Jean-Paul Sourdon a réalisé son rêve. Il est devenu moulinier aux côtés de ses filles Anne et Magali, le "nez" de la famille. Ils pressent en leur Moulin du Mas Saint-Jean des huiles d'une grande fraîcheur, offrant une palette de saveurs fines et complexes. Les olives sont récoltées de la fin octobre à la mi-décembre. Elles sont lavées, triturées, pressées. Le jus coule dans une centrifugeuse qui évacue l'eau pour ne laisser que l'huile nouvelle.

### Aglandau et Cie

L'AOP de la Vallée des Baux, obtenue en 1997, autorise 4 variétés principales de fruits, la salonenque, l'aglandau ou bénuguette, la verdale, la grossane, et 1 variété secondaire, la picholine. Le moulinier, véritable interprète du terroir, élabore l'huile selon son goût et en conformité avec les canons gustatifs imposés par l'appellation : le "fruité vert" qui suppose le traitement rapide des fruits à leur arrivée, de 24 à 48 heures, donne la fraîcheur, le croquant

et "l'ardence", le piquant de l'huile. Le "fruité noir" qui accorde un temps contrôlé de fermentation aux olives – le "chomé" –, fait retrouver les goûts d'antan, arômes confits, douceur, longueur, subtilité qui séduisent les grands chefs étoilés. Le Comité oléicole international refuse, pour l'instant, à l'AOP Vallée des Baux l'agrément "fruité noir". Les Provençaux, qui en ont vu d'autres, défendront à Bruxelles ce caractère historique de leur identité oléicole : ce sont les Grecs qui plantèrent leurs vergers dans les Alpilles il y a quatre mille ans ! ■



1

1 LES VERGERS DES «RECÉPÉS 56» PRODUISENT 25% DES HUILES D'APPELLATION DE FRANCE POUR 2000 HA PLANTÉS.

2 JEAN-PAUL, MAGALI, ANNE ET ANNIE SOURDON. LEURS CAMARGUAIS VIVENT AU MILIEU DES OLIVIERS.

3 LA CHAPELLE DU MAS SAINT-JEAN, ÉDIFIÉE EN 1063, FUT LE SIÈGE DE LA PAROISSE DE FONTVIEILLE JUSQU'EN 1764.

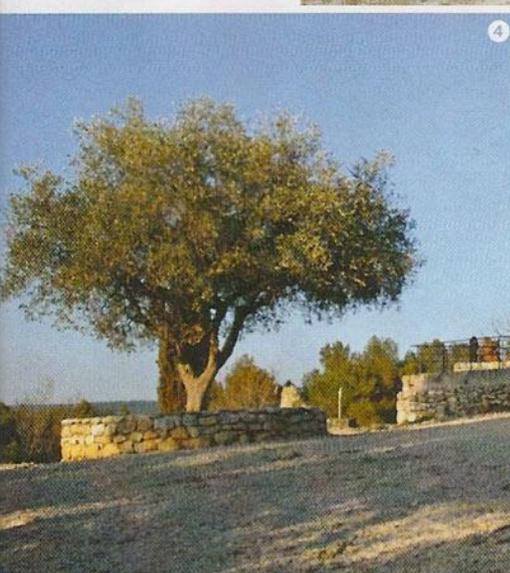
4 LES LAPINS D'INSTALLATION, LA NOUVELLE DE DAUDET, ONT DÉTALÉ DEPUIS LONGTEMPS DE LA TERRASSE DU MOULIN.



2



3



4



## Le Grand Cru du Mas Saint-Jean

Deux passions nourrissent la vie de Jean-Paul Sourdon : les taureaux et l'huile d'olive. La curiosité et le don d'observation de cet authentique paysan provençal ont fait naître une huile exceptionnelle dédiée aux amateurs, présentée hors AOP. Le secret en est jalousement gardé. Son procédé exclusif laisse s'extraire les gouttes de la pâte d'olive. Sans pressage des fruits issus de ses seuls vergers, il obtient cette fleur d'huile, or des Alpilles. Elle est le point ultime, subtil, accompli des qualités organoleptiques données par ce terroir : longue et douce, à la texture souple, elle exprime une belle opulence. L'ardence est discrète, en bouche se succèdent des notes délicatement étagées d'olive noire légèrement confite et de cacao.

Cuvée Prestige La Félaurière vierge extra : 25 € les 37,5 cl.

Voir nos adresses en fin de journal