

Michel Charreyron, l'huilier qui se met la bonne pression

Saveur. Le moulin « La goutte d'or du plateau », situé au cœur du village du Fied, propose une gamme gourmande d'huiles pressées à partir de produits issus de l'agriculture biologique (AB). Rencontre avec Michel Charreyron, huilier.

Il y a cinq ans, Michel Charreyron décide de changer de vie. Oubliés ses missions d'ingénieur en réfrigération à travers le monde.

L'un des secrets est dans la filtration

À 51 ans, il quitte l'Isère pour s'installer avec son épouse dans le Jura. C'est au cœur même du village du Fied que l'huilerie sera bâtie, « une création pure comme mon huile », lance-t-il dans un large sourire. L'huilier jurassien ne travaille que des produits issus de l'agriculture biologique. « Je ne travaille qu'avec des agriculteurs certifiés : du Jura, de Haute-Saône, de Côte-d'Or, de Saô-

Pratique
L'huilerie accueille du mardi au jeudi, de 10 h 30 à 12 heures et de 16 h 30 à 18 h 30, sauf marché ou foire. Tél. 09 75 79 90 73. Mobile : 06 32 55 53 05. Courriel : contact@lagoutte-dorduplateau.com lagouttedorduplateau.com



1 Cameline, noisettes, chanvre, mais aussi tournesol et colza compose la gamme des huiles.

2 Michel Charreyron est installé au Fied depuis 3 ans.

3 La filtration permet d'obtenir des huiles proche de la pureté.

Photos Philippe Galland

ne-et-Loire et d'Isère pour les noix. Seules les noisettes viennent d'Italie, par choix variétal », explique Michel Charreyron.

« En fait, mon objectif n'était pas de me limiter à presser de l'huile, mais bien de favoriser la filtration. » Alors, l'huilier investi dans un pressoir, puis deux. Des machines dans lesquels une batterie de filtres va donner aux huiles leur caractère si particulier ; jusqu'à la dernière étape, lors de laquelle l'huile passe à travers un filtre d'une finesse d'un micron. Il ne reste alors que des microparticules. « On approche de la pureté ». Quant au pressage

à froid, selon un procédé mécanique par extrusion, « il permet de conserver le "nutritionnel" ».

La gamme est large avec du colza, tournesol, de la noisette, de la noix, de la cameline et même du chanvre, pour un volume d'environ 20 à 24 tonnes pressées par an. Cette démarche volontariste impose de nombreuses contraintes. Mais Michel Charreyron est de ces hommes qui savent se mettre la pression, la bonne, quand il s'agit de proposer des produits marqués par la saveur, l'odeur et la couleur. ■

Philippe Galland
 philippe.galland@leprogres.fr



La recette de Christine

Sablés au comté et aux noisettes

Farine : 150 g.
Huile de tournesol oléique : 4 cuillère à soupe (cs).
Huile de noisettes : 1 cs.
Comté : 150 g.
Poudre de noisette : 50 g.
Œuf : 1.
Graines de pavot ou lin ou sésame ou colza : 2 cs.
Sel, poivre.

Si on choisit de mettre des graines de colza : les faire tremper au moins 4 heures et les égoutter.

Dans un saladier, battre œuf, huiles, sel et poivre. Ajouter le comté râpé, puis le pavot ou autres graines et la poudre de noisette et en dernier la farine pour faire une boule de pâte. En faire un boudin dans du papier sulfurisé et le mettre au réfrigérateur au moins 2 heures.

Couper des rondelles de pâte de 5 mm d'épaisseur et les mettre à cuire au four sur une tôle à pâtisserie, 12 à 15 minutes à 180 °C.



■ **Pop electro avec Super Mosai et Pas mal Vincent.**
 Photo Laurent Guizard.

Pour enfants mais pas gnan-gnan

Installé sur la place de l'Hôtel de ville à Chalon-sur-Saône, le chapiteau du Magic Mirror abrite quelques spectacles jeune public originaux et gratuits.

Dans leur spectacle musical, Super Mosai et Pas mal Vincent ont su dépoussiérer le genre et font de la pop electro. (Aujourd'hui à 14 h 30 et 16 h 30 « Super Mosai et Pas mal Vincent », 50 mn. Dès 6 ans).

La Cie du Théâtre l'Articule

ouvrira son pop-up Cirkus. Le pop-up, c'est ce livre que l'on peut feuilletter à plat ou déplier pour découvrir de nouvelles images en relief. Le Pop-up Cirkus est un spectacle de 30 minutes qui se feuillette et se déploie en compagnie d'une marionnettiste. (demain à 14 h 30 et 16 h, Le Pop-up Cirkus. 30 mn) ■

Spectacles gratuits et ouverts à tous. Réservations très conseillées au 06 83 86 87 48 de 16 à 19 h.

COLLECTION

Bourse Militaria et airsoft
 La bourse qui se tiendra à Nuits-Saint-Georges sera l'occasion d'enrichir sa collection ou de nourrir sa passion au gré des acquisitions d'armes de collection, d'uniformes, de casques et autres objets sur le thème de l'armée, la police, des pompiers. Une quarantaine d'exposants professionnels et amateurs, venus de toute la France, est attendue. Quelques stands feront découvrir l'airsoft, cette activité de loisirs qui se pratique sous la forme d'un jeu opposant deux équipes.

Dimanche 6 janvier de 8 h 30 à 16 h 30 marché couvert, rue Thurot, Nuits-Saint-Georges (Côte-d'Or), 06 68 31 79 05.