

Episode 2 : Les vieux moulins des Alpes-Maritimes

Dans ce deuxième épisode, nous vous proposons de poursuivre notre itinéraire dans les Alpes-Maritimes.

Le Moulin de L'Escarène

Ce moulin communal datant du XVIIIème siècle est le dernier moulin des Alpes-Maritimes à utiliser la méthode grecque à l'ancienne (sans eau) avec tout l'équipement qui fait le charme des vieux moulins : meules de pierre, presse manuelle et scourtins, roue à aube et bassins de décantation. Abandonné pendant un demi-siècle, il est réhabilité en 1993 après 10 mois de travaux intenses et remis en service. Aujourd'hui il fonctionne pour les oléiculteurs des alentours de décembre à février et produit une huile extraite à froid d'une première pression. Si un jour, vous vous trouvez aux alentours de Nice, n'hésitez pas à vous rendre jusqu'à ce moulin, cher aux cœurs des habitants de la commune.

Le Moulin de L'Escarène

Quartier St Sébastien, 06440 Escarene (situé à ½ h de Nice)



Le vieux moulin de Saint-Paul-de-Vence

Le moulin à huile de Saint-Paul-De-Vence fut créé pendant la première moitié du XVIIème siècle.

Les eaux de l'aqueduc, dont le débit des eaux pouvait atteindre, selon la saison, 27 litres / seconde, alimentaient le long de leur parcours des fontaines, abreuvoirs, lavoirs, bassins de rouissage du chanvre et du lin puis furent utilisées comme force motrice des moulins à farine et à huile.

Ce vieux moulin, qui jouxte à la fois la chapelle Sainte-Claire et la demeure de l'artiste Giuliano Mancini est un lieu chargé d'histoire, un lieu de culture.

Aujourd'hui, le vieux moulin n'est plus en activité, mais il n'en reste pas moins habité et abrite désormais un restaurant renommé.

Le vieux moulin de Saint-Paul-de-Vence

Lieu-dit Sainte-Claire

Route de Vence, 06570 Saint-Paul-de-Vence



Credit photo: levieuxmoulin-saintpaul.fr



Credit photo: alzar.com.fr

Le Moulin à huile Alziari

Nous vous parlions de Nice juste au-dessus, et si les 30 minutes de route jusqu'à **Escarène** vous effraient, vous pourrez vous rendre au moulin de "Nicolas Alziari", producteur moulinier négociant, qui est l'un des domaines oléicoles français les plus importants, ouvert depuis près de 150 ans. Il devrait vous séduire de par son histoire et son fonctionnement traditionnel. Son huile est une des référence en matière de grands crus d'**huile d'olive**.

Comment ça se passe ?

La particularité de la maison, est l'utilisation de la méthode dite "Génoise" dont ils sont les derniers défenseurs en Europe.

Après un broyage lent des olives de deux à trois heures, le bassin en pierre est rempli d'eau froide ; l'**huile d'olive** se portant à la surface est aussitôt récupérée pour être décantée. Le reste de la pulpe sera disposé dans les scourtins pour y être pressé. C'est ce que l'on appelle la première pression à froid.

Moulin à huile Alziari

318 bd de la Madeleine, 06000 Nice

Les autres moulins de la région

Le Moulin du Rossignol

Le Moulin à huile du Rossignol date de 1760. Il a appartenu à la famille du baron Jean Théodore Gazan de la Peyrière. Il a été vendu en 1905 à la coopérative oléicole grasseoise, puis a été racheté par la famille Giorgis en 1932.

Le moulin a fonctionné jusqu'en 1956 où il s'est arrêté de tourner suite au grand gel qui a détruit la quasi-totalité des oliveraies.

C'est en 1980, qu'il a été remis en fonctionnement par Philippe et Hubert Giorgis les actuels propriétaires et aujourd'hui le vieux moulin (vieille presse, roue à aubes) et le moulin se côtoient et vous pourrez également les visiter.

Le moulin du Rossignol est adapté aux petits producteurs des oliveraies morcelées du Pays de Grasse. Chaque oléiculteur peut venir y presser ses olives.

Moulin du Rossignol

41 quartier les Paroires, 06130 Grasse

Le Moulin à huile Sainte-Anne

Situé en plein cœur d'une région très riche en oliviers, Grasse, historiquement capitale mondiale des senteurs. Venez découvrir un moulin authentique toujours en activité qui date du XVIIIème siècle, avec une meule de pierre entraînée par des engrenages en bois, des bassins de décantation, des outils anciens toujours utilisés et des **huiles d'olive** issues de méthodes ancestrales.

Moulin à huile Sainte-Anne

Le Moulin de la Brague

Niché au cœur de la Provence dans l'arrière-pays niçois entre Cannes et Grasse, c'est dans le petit village provençal d'Opio que vous découvrirez l'un des plus grands moulins à huile de la région. Vous pourrez y admirer les anciennes presses en pierres taillées ainsi que les vieilles meules jadis entraînées par des engrenages en bois restés intacts depuis leur dernière utilisation il y a deux siècles.

Moulin de la Brague

2, Route de Châteauneuf, 06650 Opio

Le Moulin Spinelli

Moulin à huile le plus ancien de la région, il fonctionne depuis 1250.

Le moulin propose un petit musée, aménagé dans les locaux d'un ancien moulin à farine, où vous pourrez découvrir au travers de la projection d'un film, l'histoire du moulin, des objets anciens et un véritable matériel : alambic, fût, jarre, etc.

Moulin Spinelli

2 chemin du Moulin, 06670 Castagniers

Nos autres articles :

[Sur la route des oliviers : épisodes 1 - 2 - 3 - 4 - 5](#)

[La production d'huile d'olive dans le monde](#)

[L'histoire de l'huile d'olive](#)

[L'huile d'olive, histoire de l'extraction](#)

[Le processus de fabrication de l'huile d'olive](#)

[Infographie : de l'olive à l'huile](#)

[Savez-vous parler huile d'olive ?](#)

[La dégustation de l'huile d'olive](#)

[La dégustation de l'huile d'olive par Dominique Frérard](#)

[La dégustation de l'huile d'olive par une oléologue](#)

[La sélection des olives Tramier](#)

[La récolte des olives](#)

[Les vieux Moulins à huile - Épisode 1 : le Var](#)



Crédit photo : moulin-du-rossignol.com