

Rencontre avec les nouveaux gérants de l'huilerie Millerioux

« Pesselières ? Un coup de cœur »



Le Moulin de Pesselières, huilerie Millerioux, est géré depuis quelques mois par Anny Allary et Joachim Seitz. Une nouvelle aventure pour ces curieux du monde, très attachés depuis vingt ans à Pesselières.

► C'est une véritable histoire d'amour. Entre un couple – Anny Allary et Joachim Seitz – et Pesselières, lieu-dit situé sur la commune de Jalognes. Un coup de cœur, « comme quand on tombe dans un enchantement », expliquent les nouveaux gérants du Moulin de Pesselières, l'huilerie Millerioux. Depuis le mois de septembre en effet, ils ont pris la succession de Guy Millerioux. Durant un an, il leur avait transmis son savoir-faire, hérité de son oncle, Augustin.

Pesselières, petit coin de paradis

Avant d'arriver à Pesselières, Anny Allary et Joachim Seitz ont parcouru de nombreux kilomètres,

beaucoup voyagé. Dans chacune de leurs voix, des accents : du sud pour Anny Allary, originaire de Marseille ; plutôt du nord, mais aussi du Berry et d'ailleurs, pour Joachim Seitz, originaire d'Allemagne et comédien, doubleur professionnel. « Pour moi, l'huilerie, c'est mon quatrième métier, sourit Anny Allary. J'ai travaillé dans le milieu du spectacle ; pour le centre français du commerce extérieur, qui aide les entreprises françaises à s'installer à l'étranger ; et je suis naturopathe. »

Longtemps basés à Paris, ils ont souhaité sortir de la capitale, s'offrir un nid à la campagne. « Des amis, artistes, vivaient à Neuilly-en-Sancerre », racontent-ils, ce qui leur a permis de découvrir la région. Une petite annonce dans *La Voix du Sancerrois* a fait le reste : une maison à Pesselières est devenue leur coin de paradis. De 1997 à 2005, ils ont assuré

des allers-retours entre Paris et le Sancerrois, « avant de retourner à Marseille pour des raisons familiales ». « Mais on n'a jamais pu se séparer de notre maison à Pesselières ! » Le temps leur a donné raison...

Car neuf ans plus tard, en 2014, ils étaient de retour, cette fois à plein-temps et pour un projet durable. « C'est l'attache-

ment à Pesselières qui a été déterminant, assure Anny Allary. On n'aurait pas repris un moulin ailleurs. C'est la suite logique de notre présence ici. Nous avons envie de poursuivre quelque chose qui doit forcément vivre. »

Sentir le pouls du moulin, son rythme

Le moulin et l'huilerie. Des éléments indissociables du lieu-dit. Comme le château et le parc qui leur font face, comme la Saint-Lapin et la foire du 1^{er} juin... Des institutions à Pesselières. Comment ont-ils su que l'huilerie avait besoin d'un repreneur ? « Nous connaissons Augustin, l'oncle de Guy, qui était notre voisin. Il a fait soixante campagnes ! »

Pendant plusieurs mois, ils ont travaillé en tuilage avec Guy Millerioux. Des heures d'observation, de répétition des gestes,



pour sentir le pouls du moulin, savoir l'écouter, suivre son rythme. « Quand on commence un métier, il faut l'embrasser, sourit Joachim Seitz. C'est un travail très prenant et physique, on n'arrête pas. Mais c'est une belle aventure. »

Conserver l'authenticité et le savoir-faire

Particuliers, associations, vignerons, apportent au moulin leurs cerneaux de noix et leurs noisettes pour les faire transformer en huile. « Nous achetons également des cerneaux pour l'huile que nous vendons à la boutique », complète Anny Allary. La production varie selon les années, mais environ 10.000 litres sortent de l'huilerie par an. Et 2015 paraît être un bon cru.

« Notre objectif, c'est de conserver l'authenticité de l'atelier, le procédé de fa-

brication traditionnel et la qualité de l'huile. Nous devons préserver le savoir-faire. » Pas question de moderniser l'outillage, donc, mais plutôt d'en prendre grand soin.

Le public aura l'occasion de découvrir ce savoir-faire à l'occasion des Journées du patrimoine de Pays et des moulins, qui se dérouleront ce week-end. Anny Allary et Joachim Seitz ouvriront leur atelier dimanche (il est toujours ouvert le samedi) et commenteront les étapes de leur travail et de la fabrication de l'huile.

Mais ils ne seront pas seuls (*lire en encadré*). Car, dans leur histoire d'amour, figurent aussi de nombreux amis. Et c'est ainsi tout Pesselières qui sera en fête autour de son moulin.

FANNY LANCELIN

fanny.lancelin@centrefrance.com

Journée des moulins dimanche

Les Journées du patrimoine de Pays et des moulins se dérouleront samedi et dimanche dans toute la France (*lire aussi page 23*). À Pesselières, dimanche 21 juin de 10 h à 18 h, tout le lieu-dit sera en fête : outre la visite de l'huilerie, le public pourra profiter de la présence d'exposants, artisans d'art et producteurs : Thierry Desnoix (coutelier-forgeron) ; Sébastien Casamayor (tailleur de pierre) ; Martina Barfuss (vannière) ; Dominique Thomas (staffeur) ; Jean-Yves Galopin (tourneur sur bois) ; Gouny Aragas (transformation de petits fruits, tisanes, biscuits, conserves...) ; Alexandre Ducardonnet (cidre et jus de pomme). Les maraîchers bio de La Huerta ouvriront leurs portes, ainsi que le parc du château. L'association des Amis de Pesselières tiendra un stand. La restauration sera assurée par La Grappe à frites.

LA
MÉTÉO
DU WEEK-END
vous est
présentée par

Mercredi 17 juin 2015

Jardinerie des Bruyères

De nombreuses idées cadeaux
Carafes à décanter • Coffrets couteaux
Vêtements Aigle, Le Chameau

DIMANCHE, FÊTEZ LES PAPAS !

weber

Grand choix
de barbecues
à charbon, à gaz,
électrique et planchas

Vente de volailles, le 26 juin, uniquement le matin

18300 CREZANCY-EN-SANCERRE - Tél. 02.48.78.52.40 - Fax 02.48.78.54.46

Vendredi 19

St Romuald



Temps ensoleillé devenant plus variable dans l'après-midi. Pas de précipitations.



Samedi 20

St Silvère



Nuages et soleil le matin, ensoleillé l'après-midi. Pas de précipitations.



Dimanche 21

Été



Temps ensoleillé devenant plus variable dans l'après-midi. Pas de précipitations. Vent faible.

