



| CARRÉMENT SUD OUEST  Balade |

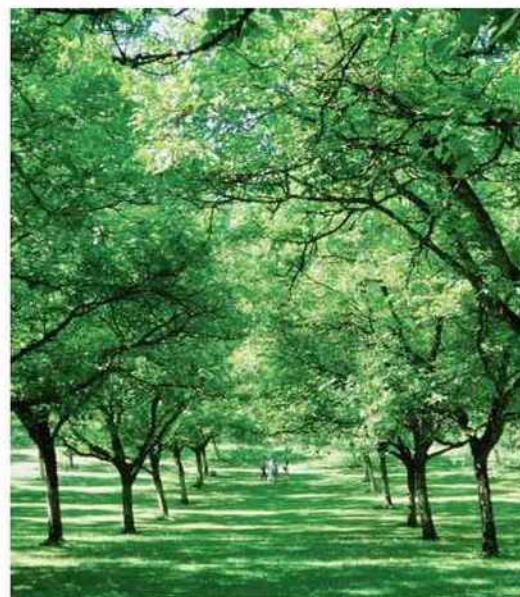
# La noix dans tous ses états



Le moulin travaille 200 tonnes de noix au pressoir (droite) afin d'extraire 40 tonnes d'huile

C'est la saison ! Pour tout savoir sur la noix, l'écomusée de **Castelnaud-la-Chapelle (24)** ouvre son huilerie et propose un parcours pédagogique

Texte et photos : **Hélène Lagardère**



L'écomusée (gauche) entouré d'une immense noyeraie (droite) informe les visiteurs sur les différents aspects de la noix

**T**out à côté du monumental château de Castelnaud, l'écomusée de la Noix est installé dans un beau corps de ferme du XVIII<sup>e</sup> siècle. Entourée d'une immense noyeraie verdoyante, la belle bâtisse rassemble en un même lieu une huilerie, un parcours pédagogique et un petit musée. Un joli circuit pour tout savoir sur le fruit emblématique du Périgord.

Le moulin de Vielcroze fonctionne toute l'année, soit pour la production même de la propriété, soit à la façon, pour les propriétaires du coin qui apprécient particulièrement la méthode traditionnelle. Une tâche titanesque pour les artisans : le moulin travaille 200 tonnes de noix pour extraire 40 tonnes d'huile.

Produire de l'huile de noix est un travail délicat et de longue haleine. Au moulin, les visiteurs peuvent assister au processus en entier et tester l'huile tout droit sortie de la presse. Instant gourmandise... Les cerneaux de franquette et de grandjean sont tout d'abord broyés par lots de 30 kilos sous une meule de pierre de 450 kilos. Dans la même pièce, un four à 60 degrés chauffe délicatement la pâte. Il s'agit de tirer le meilleur des arômes du fruit sans brusquer la chair délicate. Le moulinier surveille la pâte avec une attention constante pour saisir le moment où elle forme de petites boulettes. Il pose alors son précieux chargement dans une sorte de bac recouvert d'un linge. Mise sous presse (32 tonnes de pression !), la pâte exsude lentement une huile dorée et parfumée qui embaume tout le site.

Elle décante pendant plusieurs jours pour que les petits

résidus éventuels tombent au fond des grands réservoirs. Elle est ensuite embouteillée à la propriété, sans additifs ni conservateurs.

Le moulin a innové en proposant, dans un bâtiment adjacent, une huile pressée à froid (mais non, ce n'est pas un sacrilège !). Beaucoup plus claire que sa cousine, elle surprend par la fraîcheur de ses arômes. Pour les amateurs, c'est le goût du fruit à l'état brut.

Côté musée, un film très complet raconte la culture de la noix dans la région, des plantations au ramassage. À l'étage, l'écomusée se met à la portée des visiteurs en informant sur les différents aspects de la noix et sur le travail que cela demande. Il propose aussi de belles images du passé, tout aussi instructives. Tout en haut, une galerie expose des œuvres sculptées en bois de noyer.

En sortant, les visiteurs déambulent à leur guise au cœur de la noyeraie, au milieu des arbres chargés de fruits, soigneusement alignés pour une récolte plus facile.

Pour les plus curieux, il est également possible de partir sur les traces de l'autre trésor du Périgord. La propriété abrite une truffière que l'on peut visiter pour tout connaître du précieux champignon. La chienne, vive comme un écureuil, remporte tous les suffrages grâce à un capital de sympathie très élevé ! Les enfants adorent, l'occasion de faire une balade aussi ludique que pédagogique.

Bon à savoir : l'huile de noix est une merveilleuse alliée pour la santé... En témoigne la vigueur des anciens du coin !



Une ancienne énoiseuse



## CARNET D'ADRESSES



Les visiteurs peuvent goûter l'huile tout droit sortie de la presse

### Carnet

#### Office de tourisme

De Sarlat-Périgord noir.  
Ouvert tous les jours.  
Visites, monuments, balades,  
hébergement...  
3, rue Tourny.  
Tél. 05 53 31 45 45.  
[www.sarlat-tourisme.com](http://www.sarlat-tourisme.com).

#### Écomusée de la Noix

Pressage du mardi au jeudi  
l'après-midi. Visite de la  
truffière sur réservation le  
jeudi après-midi.  
Buvette, parking, aire de  
pique-nique, camping-cars.  
Boutique : ouverte toute  
l'année, huiles vierges de noix,  
truffes, noix, produits locaux.  
Ouvert d'avril au  
15 novembre, tous les jours  
de 10 h à 19 h.  
Domaine de Vielcroze,  
à Castelnaud-la-Chapelle.  
Tél. 05 53 59 69 63.  
[www.ecomuseedelanoix.fr](http://www.ecomuseedelanoix.fr).

#### Où manger et dormir ?

##### La Guinguette

Une charmante guinguette au  
bord de l'eau. Cuisine simple  
avec de bons produits et des  
prix raisonnables. Aire de jeux  
pour les enfants.

Lieu dit le Couderc, à Cénac-  
et-Saint-Julien.  
Tél. 05 53 28 32 12.  
[www.facebook.com/  
La-guinguette-Cenac](https://www.facebook.com/La-guinguette-Cenac)  
Base de canoës à côté.  
Tél. 05 53 29 99 69.  
[www.canoedordogne.pro](http://www.canoedordogne.pro).

#### Hôtel-restaurant La Hoirie

Un hôtel très charmant : les  
bâtiments anciens entourent  
une cour pavée et le jardin  
accueille une piscine.  
Chambre à partir de 82 €. Cuisine  
de terroir avec des  
recettes originales de poissons  
et de viandes, menu à partir  
de 30 €, plat autour de 25 €. Rue  
Jacques-Anquetil, à  
Sarlat. Tél. 05 53 59 05 62.  
[www.lahoirie.com](http://www.lahoirie.com)

#### Ferme de la Grézelle

Le canard sous toutes ses  
formes du foie gras aux plats  
cuisinés.  
Ginette et Kléber Lasserre,  
à Marquay.  
Tél. 06 73 97 29 43.  
[www.fermedelagrezelle.com](http://www.fermedelagrezelle.com).



Des sabots  
confectionnés en noyer



Tourteau de noix

Photo Shutterstock