

Marseillan 2 : le retour ou Retour à Marseillan
Chacun choisira le titre du film qu'il préfère et donc le celui de cet article.

Quand nous avons présenté les photos de notre premier passage à la Ferme Marine lors de notre assemblée générale, nous avons très vite compris que nous aurions à y revenir, tellement la demande se fit pressante. Ainsi la destination de notre sortie d'automne s'est imposée d'elle même. Comme à son habitude Joëlle Bressy nous a concocté un programme culturel pour associer dégustation et enrichissement de nos connaissances.

Le nombre de participants – **99** – est déjà un succès en soi, puisque pour la première fois depuis bien longtemps ce sont 2 cars que nous avons mis en place. Le voyage s'est bien passé, sans oublier le traditionnel arrêt pipi, indispensable même !

La matinée a été consacrée à la visite du **Moulin de la Dentelle à Villeveyrac** qui, comme son nom ne l'indique pas, est consacré à l'huile d'olive. L'accueil fut très chaleureux. Nous autres provençaux – même si nous sommes minoritaires dans le groupe – ainsi que les vernonais et dunkerquois exilés, croyons tout savoir sur l'olivier et ce qui s'y rapporte. Force est d'avouer qu'il n'en est rien !

Ce moulin est une entreprise familiale, artisanale qui traite 80 tonnes d'olives pour son compte ou à façon . C'est la production de 2000 arbres que nous avons pu observer en gambadant dans le verger de **Bessilles**. Trois catégories dominant : Le LUQUIER dont le gros fruit a un noyau en forme de croissant de lune (d'accord il faut d'abord manger l'olive pour le voir), le PICHOLINE aux petits fruits qui rappellent ceux de Nyons et le VERDALE de l'Hérault plus doux et plus sucré, La culture est soit bio, soit raisonnée, c'est-à-dire que les traitements n'ont lieu que quand c'est vraiment indispensable et de toute façon pas dans les 15 jours qui précèdent la récolte. Le produit utilisé enrobe le fruit d'une fine pellicule qui interdit à la mouche – le principal ravageur – de pondre dans l'olive. Elle est « couillonnée » comme on dit chez moi !

La taille de tous ces arbres, effectuée par une seule personne, prend 2 à 3 mois. Les olives étant plutôt en bas des arbres, la taille se fait donc en hauteur. Inutile de vous dire que nombre d'entre nous ont demandé des conseils à notre hôtesse qui est chargée de cette tâche (la taille, pas que les réponses), Quelques indications sur la récolte : on ne ramasse pas les fruits tombés à terre (goût de terre et de moisissure à l'huile), donc pas de gaulage ou de secouage mécanique. Les fruits destinés à la consommation sont cueillis 1 à 1 à la main, ceux dédiés à l'huile sont ramassés à l'aide d'un peigne. Un détail amusant : ce ne sont pas les plus grosses olives qui donnent le plus d'huile, au contraire car elles sont gonflées en eau ! En principe il faut entre 7 et 11 kilos d'olives pour faire 1 litre d'huile (à vos calculatrices pour convertir les 80 tonnes de tout à l'heure)

La particularité de ce moulin c'est que l'huile n'est pas obtenue par pression, mais par centrifugation. Pour les anciens des protéines (soyons un peu chauvin) on centrifugeait d'abord et on broyait après séchage, Ici c'est l'inverse on broie chair et noyaux et la pâte obtenue est centrifugée . Rien ne se perd, la pâte résiduelle est utilisée comme engrais, les noyaux broyés comme combustible. Suit une phase de décantation qui peut aller jusqu'à 15 jours pour éliminer un maximum d'eau. La partie qui malgré tout reste trouble est utilisée pour faire du savon et des cosmétiques , je vous l'ai dit on utilise tout.

Après tous ces précieux commentaires, nous sommes passés à la partie dégustation pour vérifier par le palais et la langue tout ce que l'oreille avait retenu ? C'était bon ! Vraiment .

Court trajet pour retrouver la **Ferme Marine** à l'accueil toujours agréable et où les buffets sont toujours aussi somptueux et garnis. Les « nouveaux » n'en revenaient pas de cette qualité et de cette profusion. Vous en ayant déjà parlé longuement dans un article précédent, je vous laisse saliver.

Nouveau petit intermède en bus et nous voilà à l'**Abbaye cistercienne de Valmagne** notre résidence pour l'après midi, une des plus belles de France fondée en 1139. C'est devenu un cadre original pour festival de musique (acoustique excellente), mariages ou séminaires. Dommage qu'on ne l'ait pas connue du temps où l'on travaillait cherchait un endroit sérieux pour faire du brain storming !

Après quelques siècles de prospérité, vint la chute : guerre de 100 ans, passage des routiers (pas les camions), peste noire, guerres de religion, révolution de 1789 y contribuèrent tour à tour. Mais c'est à la dernière qu'on doit son curieux renouveau. Vendue comme bien national à un certain Granier l'église fut transformée en cave à vins. Les foudres de 200 à 300 000 litres furent construits dans la nef même en chêne de Russie et chaque chapelle latérale en abrite 1. Spectacle incroyable qui perdure aujourd'hui, même si les foudres sont désespérément vides, nous l'avons vérifié bien sûr !

L'autre atout de ce lieu, c'est son cloître. Difficile d'être moine pour beaucoup d'entre nous car ils n'avaient le droit de parler qu'une heure le dimanche et les jours fériés qu'ils devaient attendre avec impatience. C'est peut-être pour ça que nous en bénéficions d'autant de nos jours. Comme dans chaque communauté il y avait les chefs et les sous fifres. Ils étaient environ 200. Les Convers étaient en réalité des paysans illettrés qui travaillaient aux champs, aux vignes, à l'entretien et qui n'assistaient que de loin aux prières qui avaient lieu dans la salle du chapitre. C'est de là que vient l'expression « ne pas avoir droit au chapitre » c'est-à-dire avoir seulement le droit de se taire. Et là encore ils ne voyaient rien d'autre que la basse cour pour retourner plus vite au travail !

De leur côté les moines Protée se consacraient surtout à la prière et à l'écriture. Une preuve de leur intelligence, la pièce qui leur était réservée – le scriptorium (pas besoin d'avoir fait du latin pour traduire n'est ce pas) était la plus chaude des lieux car juste à côté du chauffoir (nous dirions chaufferie), mais pas pour leur confort ce serait trop facile, mais pour que l'encre ne fige pas.

Pour revenir au cloître de style florentin, une photo vous montre un cep de vigne qui a 170 ans, a échappé au phylloxéra et qui à lui seul protège la fontaine à clé pendante du soleil. L'eau arrive en permanence par déclivité depuis la source de Diane, l'histoire ne dit pas s'il s'agit de la chasseresse. Deux chiffres pour vous donner une petite idée du site : 2 hectares au sol et 18000 mètres carrés de toiture. La propriété s'étend jusqu'à Béziers. Dans la reconstitution du jardin médiéval on trouve des échantillons de légumes, d'herbes aromatiques et des exemplaires de chaque cépages cultivés.

Vous avez donc compris que cette Abbaye produit des vins du Languedoc depuis le 12^e siècle, les moines ayant sauvé la viticulture après la chute de l'empire romain. A l'époque on ne parlait ni d'ALP (Appellation Languedoc Protégée) ni d'IGP (Indication Géographique Protégée). Ils n'avaient pas encore recours à tous ces sigles qui envahissent notre quotidien. Et on ne sait pas si le fait que l'église -gothique flamboyant - soit orientée vers Jérusalem a une incidence sur la qualité du vin !

Vous ne serez donc pas surpris que nous nous soyons un peu attardés pour les goûter avec modération, pour une fois que l'on ne conduisait pas. Je ne résiste pas au plaisir de vous en citer un, surtout pour son nom : « Le Secret de Frère Nonenque » (qu'on a bien fait de ne pas oublier) qui est un assemblage de Grenache, Carignan et Marrastel pour le rouge et de Viognier et Marsanne pour le blanc. Et comme je suis très objectif, je terminerai en disant un mot sur les effets négatifs du vin : les murs de l'abbaye sont noirâtres, endommagés par ce que l'on appelle la part des anges, l'évaporation du vin pendant 200 ans. Phénomène d'ailleurs bien connu également des raffineurs qui traquaient les pertes (pas de vin, mais d'hydrocarbures légers qu'alliez vous imaginer encore).

Pas de souci sur le voyage de retour après cette très belle journée. Vivement la prochaine !

P.Barbarin et Photos Joëlle Bressy et Thérès Legrand.