

## Premiere fabrication d'huile d'olives vierge

Chez nos voisins du Tarn et Garonne , dans une ferme du village de Gramont



Premiere fabrication d'huile d'olives vierge

A Gramont, dans le Tarn et Garonne, à quelques kilomètres du département du Gers, le samedi 21 octobre sera à marquer d'une pierre blanche dans la ferme d'Emile Molès qui pour l'occasion avait invité famille et amis. Il s'agissait d'un évènement exceptionnel, en fait une grande première que tous les participants, qu'ils aient 7 ou à 87 ans, ne sont pas prêts d'oublier. Il faut rappeler que cet agriculteur, apiculteur de grande renommée par ailleurs puisqu'il est le créateur du musée du miel, n'a jamais envisagé une retraite oisive.

Avant de céder ses terres à un jeune exploitant, il avait planté, il y a quelques années pas moins de 1600 oliviers sur la pente sud en bas du village. Depuis, les oliviers ont grandi et pour la première fois, ils ont produit suffisamment de fruits pour en envisager la récolte, une étape était donc franchie et l'évènement ne pouvait être que festif. La récolte dans la matinée n'a demandé que peu de temps, la quantité récoltée (environ 150 kg) étant plutôt inversement proportionnelle au nombre de participants.. Après un telle mobilisation d'énergie autant liée à la nature unique de l'évènement qu'au travail fourni, il fallait bien se restaurer, apéritif et pot-au-feu attendant la joyeuse équipe dans la salle des fêtes.

Comment passer de ces petits fruits verts au goût âpre qui les rend immangeable à la délicieuse huile au subtil parfum qui, associé à son onctuosité, régale les papilles ? La suite s'est passée au Moulin de Gramont où, entourée de ses parrains et marraines de l'association « Bien vivre à Gramont », les premières gouttes sont sorties du pressoir, évidemment avec beaucoup d'émotion. L'extraction a donc livré tous ses secrets, et mieux encore, chacun est reparti avec un précieux échantillon de la première huile « Extra vierge made in Gramont ».

Le rendez-vous est déjà pris pour l'automne prochain. Et pourquoi pas arriver avec un panier rempli d'olives de son jardin, sachant toute fois qu'il faudra 7 à 8 kg de fruits pour obtenir un litre d'huile... !



Et voilà la première bouteille d'huile!