

Arte-Mémoire  
du temps présent

## Quelques repères

---

- 00 mn 00 : Début. L'huile de noix au moulin de Revel.
- 01 mn 02 : Coup d'œil général en arrivant le matin.
- 07 mn 24 : L'huile coule à nouveau . . . la preuve la voilà !
- 08 mn 52 : Par plaisir, regardons encore, le broyage.
- 10 mn 08 : La poudre de cerneaux chauffe.
- 10 mn 31 : Nettoyage des toiles pour former les scourtins.
- 11 mn 48 : Préparation de la 2° presse et le chargement.
- 14 mn 30 : La mise sous pression et . . . l'huile coule.
- 16 mn 18 : C'est aussi un Musée. 16 mn 45 : Ouverture de la presse.
- 18 mn 35 : Deuxième passage à la meule.
- 20 mn 31 : Préparation, la poudre chauffée va à la presse.
- 22 mn 28 : La meule est entrée en action.
- 23 mn 33 : La presse fait couler l'huile . . . elle est très bonne.
- 24 mn 29 : La poudre chauffée passe dans la presse N° 2.
- 27 mn 17 : La pression et . . . l'huile coule.
- 28 mn 09 : Nettoyage des toiles et préparation de la presse.
- 29 mn 14 : Les gâteaux de la 1° passe sont réduits en poudre.
- 30 mn 18 : Nouveau cycle pour le client suivant, broyage.
- 33 mn 03 : Les grandes dates . . . et les remerciements.
- 33 mn 52 : Déchargement de la presse, Michel a terminé.
- 34 mn 31 : Broyage des 10 derniers kg de noix de J.C.
- 36 mn 37 : Allons prendre l'air.
- 37 mn 16 : Derniers gâteaux de Michel, nettoyage des toiles.
- 38 mn 53 : Michel récupère son huile.
- 39 mn 45 : La pâte chauffée va de nouveau charger la presse.
- 41 mn 04 : Nouvelle mise sous pression et l'huile coule.
- 41 mn 26 : La belle mécanique.
- 42 mn 00 : Ouverture de la presse et préparation 2° broyage.
- 43 mn 32 : Nettoyage des toiles et préparation de la presse.
- 44 mn 31 : La poudre est bientôt à la bonne température.
- 46 mn 42 : Michel fait aussi un bon "champagne du Grésivaudan".
- 47 mn 20 : Broyage des gâteaux issus des 2 précédentes pressées.
- 48 mn 54 : La poudre bien moins grasse est mise à chauffer.
- 49 mn 18 : Elle est prête, dernière mise sous pression de la matinée.
- 51 mn 52 : La belle huile de J.C. → Fin : 54 mn 32.

Février 2004 – Fin éd. 03/04

Version initiale et unique destinée au Président de  
l'Association pour la Promotion du Patrimoine Agricole de Revel.

Reproduction à des fins non  
commerciales en attente de son autorisation.

Version intégrale.

J.C. Sambain .

Huile de noix

C'était un défi à tenir !... l'huile de noix  
Visite du samedi 21 février 2004  
... coule à nouveau au moulin de REVEL

Revel

C'était un défi à tenir !...

l'huile de noix

coule à nouveau ...

Arte-Mémoire  
du temps présent

au moulin de REVEL Isère

-----  
*Une visite le samedi 21 février 2004*  
-----



Visite d'un Eco-Musée vivant

Visiteurs avec leurs  
cerneaux de noix :  
Michel et Jean-Claude

Mouliniers de service  
de l'APPAR :  
Jean-Pierre, André et Marc