La fabrication de l'huile de noix

La curée aux Noix

Lors du marché de Noël, nous avons pu renouer avec la tradition et se replonger quelques années en arrière à l'époque, dont se souviennent encore certains martizéens, où la télévision ne nous avait pas encore envahis et à laquelle la curée aux noix était une manière d'occuper les veillées et toujours dans une grande convivialité.

Tout d'abord il avait fallu ramasser ces fameuses noix dont nous ont parlé nos "Amis de La Licherette" et jusqu'au remembrement, les noyers ne manquaient pas dans la commune. En général, cela commençait en Octobre, Novembre et quand le vent n'avait pas fait son oeuvre, il fallait gauler celles qui restaient bien accrochées, travail assez fatiguant.

Ensuite on les faisait sécher et on les conservait jusqu'à ce que chaque famille, à tour de rôle, organise ces fameuses soirées de curée.

Ça se passait presque toujours dans la cuisine où la maîtresse de maison allumait un bon feu dans la cheminée et installait la grande table qui souvent servait pour le repas de batteuse. Après le dîner, les voisins arrivaient par petits groupes à pied et souvent, trempés ou gelés. Et après s'être un peu réchauffé autour du bon feu de bois, on s'installait sur les bancs tout autour de la table où un monceau de noix attendait les hommes, femmes et enfants.

Quelques hommes prenaient place à un bout de la table et cassaient les coques des noix, souvent avec un marteau, tandis qu'au fur et à mesure les femmes et les enfants finissaient le travail en triant les cerneaux qui serviront à faire l'huile. Les coques étaient tout de suite jetées à même le sol, ce qui faisait la joie des jeunes enfants qui s'amusaient à les piétiner et à s'y rouler dedans sous la table.

Bien sûr, chacun y allait de sa petite histoire, ou de sa chanson, à cette époque les chanteurs ne man-quaient pas et ne se faisaient pas prier !

On ne voyait pas le temps passer et dans une chaude ambiance chacun oubliait pour un temps les rudesses et les soucis de la vie quotidienne.

Quand le travail était terminé, venait le moment de reprendre des forces et les noix étaient vite remplacées sur la table par un solide casse-croûte (galettes, pâtés, fromages), le tout bien arrosé par un petit rouge de la récolte afin d'entretenir une chaude ambiance...

Puis venait le moment de regagner la maison. On emmitouflait les jeunes enfants qui avaient souvent fini par s'endormir , on se donnait rendez-vous pour la prochaine curée et on reprenait la route en marchant vigoureusement pour affronter le froid de la nuit.

Venait ensuite le travail de l'huilier.

LE COIN DES CONTEURS

LA « CURÉE » DES NOIX

Le Berry, riche en terres calcaires particulièrement favorables à la culture du noyer, explique l'abondance de la récolte des noix, et la place importante de l'huile de noix dans l'alimentation des berrichons.

La fabrication de l'huile était l'œuvre de l'artisan huilier local, chaque petite bourgade possédant le sien propre.

Au début du 20e siècle chaque famille était composée des membres de trois et parfois quatre générations (Absence totale de maisons de retraite). Casser les noix était le travail réservé aux vieillards*, une fois cassées grossièrement à l'aide d'un marteau, les noix étaient stockées dans de grands sacs jusqu'au jour de la Curée.

Un soir d'hiver, après le diner, une grande table était dressée, au milieu de celle-ci étaient réparties les noix cassées, autour de cette table, famille, voisins, amis étaient réunis, et à l'aide d'un couteau, chacun avec précaution, extrayait les cerneaux des coques. Précieusement conservés, les cerneaux étaient confiés quelques jours plus tard à l'huilier local.

Ce travail de « Curée » durait une partie de la nuit, la tâche terminée, la table de travail était nettoyée et commençaient les réjouissances, copieuse collation de rillettes, parfois de poulet froid, fromage et fruits, le repas se déroulait dans la joie avec chants, histoires et souvent danses au son d'un accordéon ou d'une vielle, il en était ainsi dans chaque ferme des villages*.

L'huile de noix était la seule employée pour les différents assaisonnements, comme elle ne supporte pas les hautes températures, on employait le saindoux pour les fritures.

« Potie », on appelait ainsi le résidu qui existait au fond des récipients de terre qui avaient contenu l'huile de noix, ce résidu était en réalité formé de parcelles de tourteaux de noix, cette matière
noirâtre et indigeste, mélangée à quelques pommes de terre cuites sous la cendre et un peu de farine, servait à la confection d'une galette sans doute incompatible avec le cholestérol.

René Joubert

Huilier de Martizay – Mr Alfred ~~Doidic~~ et son épouse

DOUADIC

Fabrication

de l'huile de noix à l'ancienne

C'est là que commençait le travail d'Alfred Douadic, son fils Lucien nous raconte ses souvenirs d'enfance.

On arrivait tôt le matin (6h30-7h) des écarts et même des communes voisines, Lureuil, Douadic, Pouligny, etc. Il fallait décharger les noyaux de la charrette, les peser, les mettre sous la meule qui pesait à peu près deux tonnes, et là commençait le calvaire du cheval qui devait tourner cette énorme roue pendant environ une heure. L'huilier rajoutait alors un peu d'eau pour colmater cette bouillie de noix écrasées. On les mettait dans un bac puis ensuite dans une grande marmitte où cela cuisait une bonne heure. Là commençait le travail de presse : l'huile sortait sous la presse, avec une odeur forte presque écoeurante, mais qui ne rebutait pas les enfants qui sortaient de l'école et qui venaient mendier un morceau de tourte encore toute chaude et qui s'en régalaient.

Il ne restait plus qu'à mesurer et mettre en bouteilles.

Comme l'heure du déjeuner arrivait, on se mettait à table et on dégustait le repas froid qu'on avait pris soin d'apporter et l'on partageait tout naturellement son repas avec la famille Douadic.

Bien restaurés, on repartait à la maison avec son huile pour toute l'année.

Raymonde Nonnet.

Recette

aux Noix

Ma recette du délice aux noix :

Ingrédients :

4 ou 5 oeufs
150 g de beurre
75 g de maïzena
100 g de cerneaux de noix
1/2 verre de rhum
1 pincée de sel
160 g de sucre semoule
200 g de fromage blanc
100 g de farine
100 g de raisins secs
1 zeste de citron

- Mettre tremper les 100 g de raisins secs dans le rhum, les laisser gonfler.

- Séparer les blancs des jaunes d'oeufs, battre les blancs en neige bien ferme

- Hacher grossièrement les cerneaux de noix

- Battre les jaunes d'oeufs en pommade avec 150 g de sucre, y ajouter le beurre que vous aurez fait fondre dans votre moule à manqué, puis la farine et la maïzena ensuite le fromage blanc, les noix, les raisins égouttés et le zeste de citron râpé.

- Pendant ce temps, répartir le reste du sucre dans le fond de votre moule et le faire caraméliser 1 minute ou 2 dans votre four (chauffé à 220° C)

- Mélanger délicatement les blancs en neige à la préparation et verser dans votre moule légérement caramélisé.

- Mettre cuire à four chaud environ 35 minutes.

- Laisser tiédir avant de démouler

- Déguster tiède ou froid, une crème anglaise pourra accompagner ce délicieux gâteau.

Le Noyer

Vieux comme le monde, le noyer est présent sur tout les continents. C'est un arbre rustique qui peut devenir centenaire. La variété la plus répandue est la franquette et le noyer commun. Pour implanter votre noyer, choisir un emplacement à l'abri des vents violents et sachez qu'il craint les gelées de printemps, n'a pas d'exigence de sol particulière, attention pour un noyer adulte de 10 mètres de haut, il occupera 100 m2 de terrain. Les premiers fruits apparaissent au bout de 4 à 6 ans. Vous pouvez lui donner un petit coup de fouet au printemps pour favoriser sa croissance : un engrais azoté. Au bout de 5 ans, une taille d'entretien consiste à éliminer le bois mort et les branches basses pour aérer l'arbre, améliorer la pénétration de la lumière et augmenter la vigueur. Les maladies et insectes : Insectes jaunes amassés le long de la nervure principale : ce sont des pucerons. Amas de (sciure noire), c'est une attaque du ver de la noix. Tache noire huileuse auréolée de jaune : la bactériose. Tache gris clair cernée de noire : c'est l'anthracnose.

La présence de ravageurs sur votre noyer ne justifie pas une intervention systématique. Si les colonies de pucerons se développent beaucoup trop vous pouvez les maîtriser avec un anti-puceron. La bactériose pouvant provoquer d'importantes chutes de noix, un traitement à la bouillie bordelaise s'avère utile.

La récolte des noix se fait en automne et on les mange sèches en hiver. A partir des jeunes noix récoltées en juin-juillet, on fait des confitures et une liqueur en faisant infuser des noix dans l'eau-de-vie.

Avec le fruit (cerneau) on fait de l'huile qu'on obtient par pressage pour notre consommation puis un second pressage pour l'huile qui servira en savonnerie et peinture.

On peut greffer : greffe anglaise (au printemps), en fente (avril), écussonnage en placage (juillet-août).

Les Amis de La Licherette.

Alfred Douadic distribuait des morceaux de tourteau aux enfants à la sortie des classes par cette petite fenêtre de l'huilerie.

Une curée des noix festive

De nombreuses personnes avaient répondu présentes à l'invitation de Marie-Christine Vasselin, de la Maison du village de Martizay, pour la soirée de curée des noix. Les noix avaient été ramassées auparavant par tous les habitants. Pour cette soirée de décorticage, chacun avait apporté une fabrication maison afin de pouvoir dîner tous ensemble. Ce sont essentiellement les hommes qui ont cassé les dizaines de kilos de noix avec leur propre invention. D'ici quelques semaines, une sortie sera organisée à l'huilerie pour y amener les cerneaux afin de les transformer en huile, qui sera ensuite partagée parmi les acteurs d'un soir.

La curée des noix de janvier 2012

On reconnaît Hervé Fleury, Yves Venot, Colette Faure (?), Danièle Moutoussamy, Annie Venot

de gauche à droite : Nicole Charansonnet, Paulette Ouin, Marie-Christine Vasselin, Raymonde Rolland, Hervé Fleury, Yves Venot, Jacques Charansonnet

Conviviale curée des noix

Jacqueline Lerat, 90 ans, n'avait pas « curé » les noix depuis cinquante ans. Elle a retrouvé avec plaisir cette tradition, samedi après-midi, en compagnie d'une trentaine de personnes, salle Monticello, à l'initiative de Patricia Rousseau, de la Maison du village.

« Quand j'avais 30 ans, à " La Mardelle ", on se réunissait, avec les voisins, pour curer les noix, se souvient Jacqueline. *Une fois qu'on avait terminé le travail, on partageait le repas, qui durait jusqu'a une heure du matin. »*

La curée des noix est, en effet, une ancienne tradition. Elle consiste, tout simplement, à enlever les cerneaux des noix, conciliant travail et moment festif entre voisins qui aide à faire passer la rigueur de l'hiver.

Depuis 2011, cette tradition revit, à Martizay. Les noix, amenées par les participants, serviront à faire de l'huile. Elles seront transformées à l'Huilerie Lepine, à Availles-en-Châtellerault. 1,7 kg de noix donne un litre d'huile, au prix de 3,10 €.

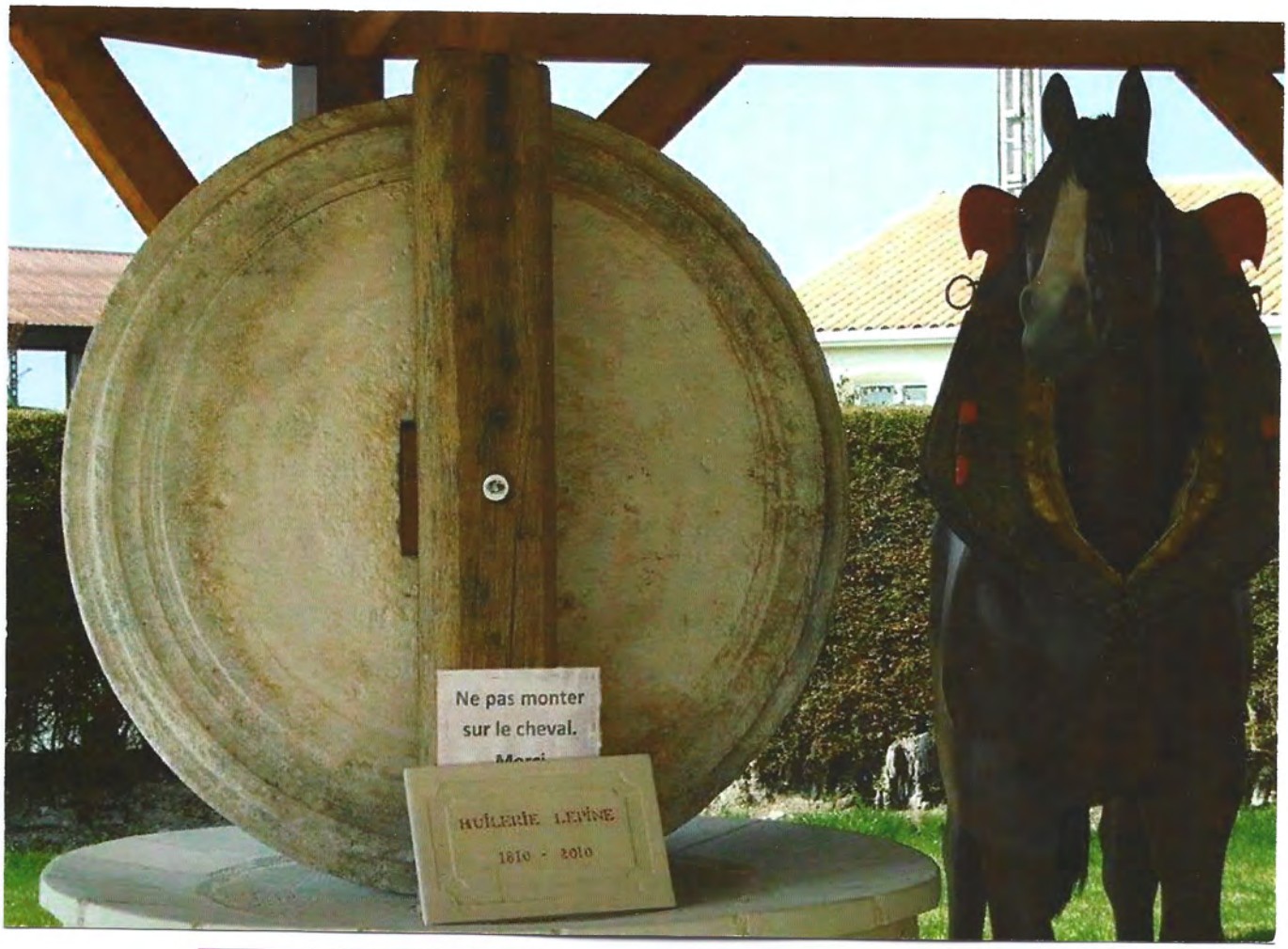
A l'issue de cette curée des noix, les participants ont partagé un repas.

Parmi les cureurs de noix, Pacôme, 7 ans, et les résidants de la Marpa.
© Photo NR

La curée des noix de janvier 2019

Visite de l'huilerie Lépine

On aperçoit à gauche une meule, au centre le lieu de la cuisson avec les hottes, à droite la presse.



Meule et marmite du musée Lépine

Le pressage