

RESTAURATIE VAN DE MOLEN VAN SAOÛ (2020)

Project eigenaar: Gemeente Saoû

Projectbeheer: Stichting A la découverte de la forêt de Saoû

Financiële partners:

Conseil Départemental (afdeling instandhouding van het erfgoed)

Stichting Les Quatre Saisons du Pays de Saoû

Vereniging van het behoud van oude monumenten in de Drôme Créavenir (Crédit Mutuel)

De gemeente dankt alle donateurs die aan de financiering hebben bijgedragen: particulieren, bedrijven, ondernemingen en verenigingen.

Werkzaamheden uitgevoerd door EURL Tièche en JMC Thermelec



WALNOOTOLIEMOLEN VAN SAOÛ

Saoû ligt in het noordelijke deel van de Drôme waar walnootolie dagelijkse in de keuken werd gebruikt, terwijl in het zuiden olijfolie werd gebruikt.

Het dorp heeft een groot aantal kanaaltjes (soms bovengronds, soms ondergronds), waarvan sommige dateren uit de tijd van de Romeinen. Het water werd gebruikt voor de werking van twee molens, maar ook voor twee houtzagerijen en verscheidene fabrieken.

De walnotenoliemolen, die in 1967 werd gesloten, maakt deel uit van het ambachtelijk en cultureel erfgoed van de Vallei van de Drôme. De meeste andere molens werken niet meer of zijn volledig verdwenen.

Document opgesteld door de vereniging "A la découverte de la forêt de Saoû" © 2020 8, impasse des Auches 26400 Saoû.

Tekeningen: © Marie-Claude



HISTORIE

De walnotenoliemolen bestaat al sinds de 17e eeuw. De molen werkte op waterkracht, het water werd vanaf de rivier de Vèbre aangevoerd door het "molenkanaal" dat het dorp doorkruiste, soms bovengronds, soms ondergronds (nu nog zichtbaar). Deze molen (moulin banal*) werd tijdens de Revolutie geconfisqueerd en vervolgens op 10 februari 1791 bij opbod verkocht aan Henry Faure voor 4250 pond. Dezelfde familie hield de zaak draaiende tot de sluiting in 1967. In 1517 werd het water uit het kanaal ook gebruikt door een meelfabriek die zich op de plaats van de huidige bakkerij bevond. Op 8 oktober 1983 kocht de gemeente de twee molens.

*Het recht van 'ban' of 'banal' = recht van gebruik door de bevolking tegen betaling aan de leenheer die eigenaar was van een molen, een oven of een pers.



Le canal sous le moulin

HET MAKEN VAN WALNOTOLIE

De noten worden geoogst en één voor één gebroken om de pitten er uit te halen. Drie kilo walnoten leveren ongeveer één liter olie op. De pitten worden naar de molen gebracht, gewogen en vervolgens vermalen in een molensteen, de 'moulandou', waarvan de steen 'gebouchardeerd' (gepunthamerd) is. De pasta wordt vervolgens verwarmd tot 70° in een gietijzeren vat waar in wordt geroerd om te voorkomen dat hij aanbrandt. Ten slotte wordt de pasta tussen twee 'scourtins' (traditionele zeven) in hydraulische persen geperst om de olie eruit te halen. De koek die na het persen overblijft, doorloopt opnieuw het hele proces om te eindigen met een tweede persing die 'refondu' (hersmelten) wordt genoemd. De koek wordt bewaard voor menselijke of dierlijke consumptie en de restanten aan het eind van de persing, de 'crapo', om te koken. De molenaar werd vaak betaald met een deel van de productie; de walnootolie.

