

## L'Huilerie Beaujolaise



Le 30 Août 2016 nous avons visité une huilerie à Beaujeu. Cette huilerie était au départ une quincaillerie mais en 1981 Jean-Marc Montegottero en a fait une huilerie. Nous avons été accueillis dans la boutique principale où étaient exposées de nombreuses huiles de toutes sortes.

Après, nous avons visité le moulin où il y avait toutes les machines nécessaires à la fabrication des huiles. La fabrication : la première étape est de choisir rigoureusement les fruits secs, ensuite le fruit est soigneusement décortiqué et lavé. Le fruit est ensuite placé en dessous d'une broyeuse.



Après, le fruit bien écrasé est placé dans une poêle en fonte où il est cuit. L'étape suivante est le pressage : les fruits sont placés dans une cage de presse hydraulique. Pour terminer, le fruit est filtré. A la fin de la visite nous avons fait une dégustation des huiles et vinaigres. Lors de cette visite, nous avons découvert le métier de Huilier.

