



Le trésor du moulin

Près d'Aubagne, le moulin La Michelle réconcilie tradition et technologie moderne en produisant des huiles d'olive qui font honneur à leur AOC.

1. Fragile, l'olivier doit être protégé pendant l'hiver contre le gel.
2. Un aperçu des collines alentour depuis le domaine La Michelle.
3. Jean-François Margier se consacre entièrement à sa passion oléicole, une vraie histoire familiale.

Texte Vincent Noce. Photos Jean-Marie del Moral.
Photos des recettes Laurent Grandadam. Stylisme Julie Schwob.

Les lignes rougeoyantes se déroulent en ondulations à peine troublées par les oscillations de l'air. Au loin, la montagne Sainte-Baume prend des allures violacées. La lune est déjà haute, exerçant sa veille sur la vallée d'Huveaune qui se découpe en bandes de vert et d'ocre. Dans le creux, les vignes étendent leurs ceps verdissant. Sur la gauche part un muret légèrement sinueux. Plus haut dans la pente, des pins d'Alep étendent leur ombrelle odorante. Une rangée de capriers s'allonge

en parallèle d'oliviers nouveaux que Jean-François Margier scrute d'un ceil sombre. La sécheresse s'installe. Héritage familial, l'olivieraie du domaine La Michelle compte 1500 arbres qui s'étendent sur des terrasses du XIX^e siècle, dans le pays d'Auriol. L'olivier a la noblesse des arbres qui peuvent vivre des siècles. Si l'envie vous en prend, et que la terre est propice, vous pouvez replanter un arbre la tête en bas, les racines en l'air. Ses branches se feront racines et ses racines donneront ■■■

