

L'alambic usages multiples

Fabrication d'Eau de Vie

Jusqu'au XXe siècle la viticulture avait une place majeure dans l'économie guillaumoise.

Le vin et l'eau de vie étaient troqués contre du blé ou des lentilles provenant de Beuil ou de la Haute Vallée du Var. La distillation était un moment important pour chaque producteur de vin, titulaire du droit de bouilleur de cru.

Mais aussi de la production de l'huile essentielle de Lavande Officinale

Un alambic de 500 litres permettait aux familles guillaumoises de distiller la lavande sauvage jusqu'à la deuxième Guerre mondiale. Elle était principalement revendue aux parfumeries de Grasse.



*Petite histoire :
Les alchimistes qui avaient trouvé l'alcool, produit de la distillation du vin, croyaient avoir découvert l'élixir de longue vie (aqua vitae).*



Rendez-vous à
l'Office du Tourisme
pour la visite :

28 place de Provence
06470 Guillaumes

CONTACT

04 93 05 57 76

OT@GUILLAUMES.FR

WWW.GUILLAUMES.FR



GUILLAUMES

UN PEU D'HISTOIRE...



A VOIR DANS LES
CAVES
DU GOUVERNEUR



GUILLAUMES
LE COEUR DU COLORADO NIÇOIS



Le moulin à huile est situé dans les caves du gouverneur militaire de Guillaumes derrière les remparts.

Le noyer est un arbre très présent sur le territoire, cultivé pour son bois recherché en ébénisterie ainsi que pour ses fruits et ses noix riches en huile. Celle-ci était dans nos montagnes un substitut à l'huile d'olive.

Chaque année, au moment de la récolte des noix, les guillaumoises apportaient leur production pour en extraire de l'huile.

La meule de ce moulin à sang était actionnée par un âne ou un mulet.

Vous découvrirez également des cuves à vin, un alambic et un certain nombre d'outil de l'agriculture locale traditionnelle, mais également des œuvres du peintre naïf local : Maurice Lions dit *Picasso*.



Découvrez aussi :

Le Musée des Arts & Traditions

Rue Raymond Béranger,
06470 Guillaumes

L'HUILE de Noix

Autrefois à la veillée, les gens de Guillaumes et des alentours se réunissaient, tout en bavardant et en racontant des histoires, ils cassaient des noix pour en retirer des cerneaux.

Le propriétaire du moulin mettait les cerneaux sur la pierre horizontale du moulin. Un âne faisait tourner la meule qui écrasait les cerneaux produisant une pâte grasse. C'est la technique de la pression à froid qui donnait une huile vierge au goût agréable.

La pression à tiède consistait à chauffer à 30 ou 40° cette pâte en brassant régulièrement pour uniformiser la température. Cette nouvelle pression donnait une huile plus fruitée.

L'opération se réitérait avec un chauffage à 70° pour une huile au goût très fort, utilisée dans les lampes à huile.

La conservation de ces huiles se faisait dans un endroit frais et sombre pour éviter le rancissement.

Raviolis de courge à la sauce de noix

Encore aujourd'hui, cette spécialité locale est le plat principal du repas du soir de Noël pour les familles guillaumoises.

La Confrérie des Raviolis de Courge à la sauce de noix et le Conservatoire des Traditions Culinaires mettent en valeur notre gastronomie locale.

Allez déguster nos raviolis à l'auberge de Mestre Elie .



Le Goustaron

En octobre, le jour de la foire agricole, se rencontrent au petit matin, autour d'un casse croûte, les

villageois pour évoquer histoires et anecdotes dans leur langue maternelle : le gavot.

