

Den gamle mølle i Maussane

Fornem olivenolie fra provencalsk landsby

Temperaturen på bilens udtermometer svinger her sidst på formiddagen mellem 34 og 36 grader. Selv med vinduerne lukket af hensyn til Sonata'ens klimaanlæg, kan vi ikke undgå at høre cikadernes gennemtrængende, skrattende sang.



Tekst & foto: Sven Petersen

Ad motorvejen med det smukke og meget sigende navn Autoroute du Soleil - Solruten - er vi på vej til vores gamle kending, den rosmarinduftende campingplads Les Romarins i Maussane-les-Alpilles. Ved Cavaillon forlader vi motorvejen og kører ad skyggefulde, provencalske platan-alleer til St. Rémy de Provence. Efter at have kæmpet os gennem den tætpakkede by - der er torvedag - tager vi hul på de sidste 5 km. Efter at have passeret ruinerne af Glanum, den gamle, romerske by, kører vi op gennem den lille bjergkæde Les Alpilles. De små Alper, som jeg har glædet mig til at skulle trække over med vores nye ekvipage, Hymer Moving 465, trukket af Hyundai Sonata CDRi. Sidst var det med Solifer og Saab. Helt ærligt, så er de få hårnålesving og stigninger overstået næsten før, de er begyndt.

På vejen ned af de stegende varme bjergveje ligger det der pludselig, - landskabet, sletten, Les Baux dalen, som vi gennem flere måneder har længtes efter at gense. Det giver et sug i maven igen at se dette solflimrende panorama brede sig ud med marker, der veksler mellem at være plantet til med enten snorlige rækker af saftigt grønne vinstokke eller oliven- eller mandeltræer i lige så sirlige mønstre. Ved vejsiden ser vi et stort skilt, som reklamerer for den lokale kooperative olivenmølle, som kan besøges.

Vi er holdt ind til siden for at nyde gensynet, og bliver som ramt af en hammer, da vi stiger ud. I går havde vi 20 grader længere nordpå i Frankrig; nu er temperaturen sidst i 30'erne. Pyha!

Olieventræerne strækker deres krogede, sølvgrå grene op i den azurblå, skyfri himmel. Vi kan høre vandet klukke i en kanal langs vejsiden. Vi ved fra vore tidligere besøg hernede, at hvis der er noget, de kan her sydpå i Frankrig, så er det kunstvandig. Et utroligt vidt forgrenet net af større og mindre kanaler sikrer den frodighed, som præger Provence - og er en forudsætning for bl.a. vin- og olivendyrkning.

Et dejligt gensyn

Det er ni år siden, vi sidst var her i Maussane, men alt ligger stadig, som vi husker det - og som vi er fortrolige med. Vingården 'Mas de la Dame' ligger stadig inde til højre et par kilometer, før vi kommer til landsbyen, og der er stadig salg "ved staldøren", kan vi se på skiltet ved vejen. Intet er ændret, de to bagere ligger stadig nede i hovedgaden, grønthandleren er her, de to købmandsbutikker er stadig åbne, der bliver stadig formiddagspassiare ved det store vasketrug midt i byen. Alt er, som vi forventede. Nej forresten, byens eneste autoværksted med det gamle Renault-skilt er lukket. Og så har vores campingplads 'Les Romarins' fået renoveret en del af toiletterne. Men den søde, meget hjælpsomme værtinde er her gudskelov og gør stadig sit bedste for at kom-munikere med os på engelsk. Oliemøllen i Maussane blev vi opmærksomme på allerede i 1990, da vi første gang boede på campingpladsen. Den gang fortalte en af vore naboer, en flink englænder, om møllen, og

at man kunne købe en rigtig god olie dér. Godt nok dyr, men absolut pengene værd, efter hans udsagn. Han var lidt af en gourmet, ku' vi forstå på hans entusiasme, når han talte om olien. Han sagde, at olien fra Maussane flere år i træk af engelske, gastronomiske tidsskrifter var blevet bedømt til at være Europas bedste. Vi var dengang en tur omkring møllen og købte en flaske med hjem. Men vi var på det tidspunkt ikke så begejstrede for olivenolie - hvad vi er blevet siden, så vi kunne nok ikke rigtig værdsætte dens kvaliteter.

Et avisudklip vakte interessen

På en tur til bageren blev jeg en morgen opmærksom på et avisudklip på væggen. Det var en stort opsat artikel om, hvordan den kooperative mølle Moulin Jean-Marie Cornille i Maussane havde været "The Star" i Paris. Møllen havde, så vidt jeg forstod, fået tildelt landets fornemste pris for dens olivenolie. Hold da op, - det ku' da godt være, man lige skulle aflægge møllen et besøg og skrive et indlæg til bladet her. Vores altid hjælpsomme campingværtinde hjalp med at finde ud af, hvornår der var rundvisning på olienmøllen.

Spændende rundvisning

Så ved 10-tiden en tirsdag formiddag midt i juli cyklede jeg de ca. 500 m ned midt i byen til møllen, udrustet med notesblok og kamera. Da jeg dukkede op, var der allerede samlet en lille



1. Det føles som at træde ind i et museum, når man besøger Moulin Jean Marie Cornille.

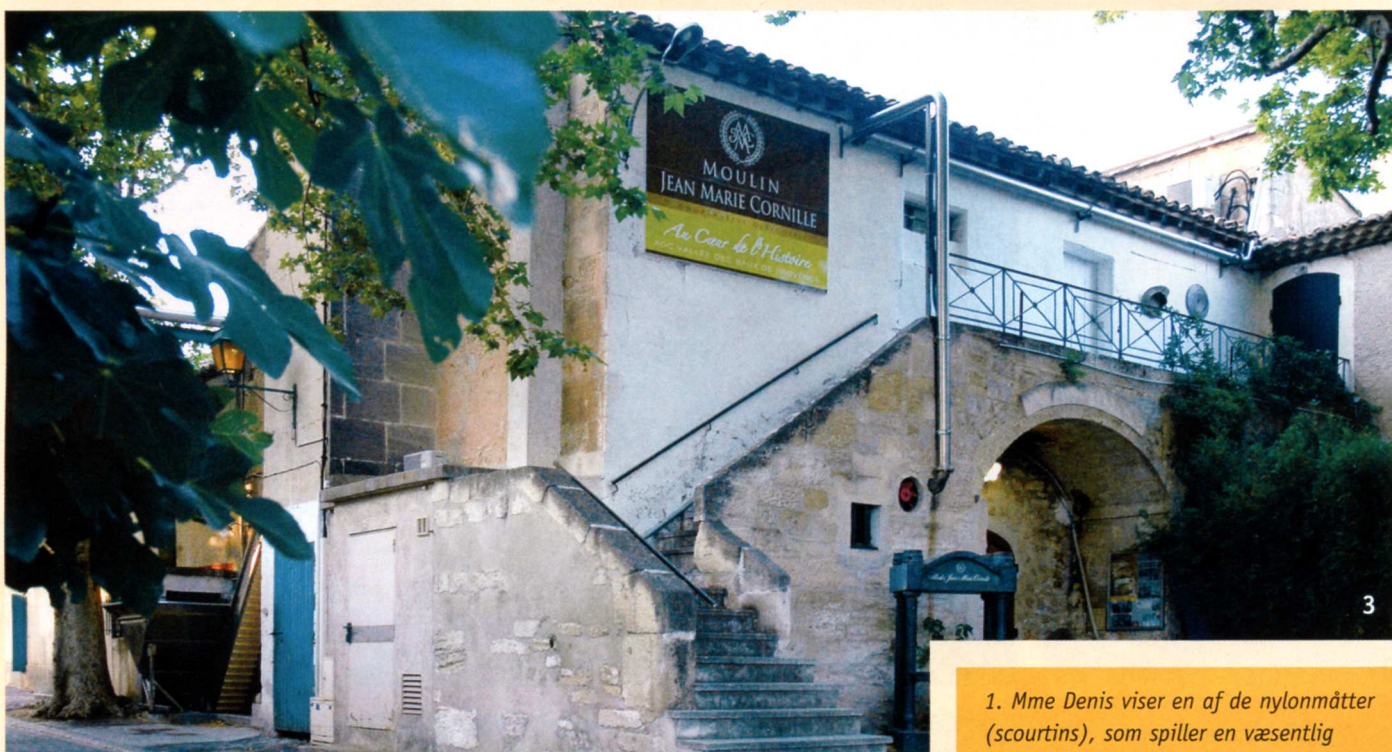
2. Reklameskiltet fortæller, at man på olienmøllen i Maussane kan smage på og købe den præmierede olie.

3. Oliemøllens direktrice, Mme Denis viser selv rundt, når man besøger Moulin Jean Marie Cornille.

4. Moulin Jean Marie Cornille's bedste olie sælges i forskellige mængder.

5. Som værn mod udtørring krøller olivenen sine blade i den bagende sol.





1. Mme Denis viser en af de nylonmætter (scourtins), som spiller en væsentlig rolle ved oliepresningen.

2. De store tunge møllesten, som knuser olivenen til mos.

3. Moulin Jean Marie Cornille set udefra.

4. Mme Denis forklarer virkningen af olivemøllens kraftige presser.

5. Fabriksfoto, der viser, hvordan olivenen som en sejtflydende grød fordeles på nylonmætterne.

flok, som ventede på, at rundvisningen skulle starte. Da jeg var den eneste udlænding, aftaltes det, at præsentationen skulle foregå på fransk - hm! Bagefter ville jeg så få mulighed for at få besvaret enkelte spørgsmål på engelsk.

Rundvisningen blev forestået af kooperativmøllens direktrice Madame Sophie Denis, en meget venlig dame, som havde svært ved at skjule sin stolthed ved at være ansat på møllen. Rundvisningen startede udenfor, hvor Mme Denis kort fortalte om møllens historie, at den kan føres tilbage til 1610, og at den blev oprettet som kooperativmølle i 1924. Hun fortalte desuden, at der i dag i alt er 130 private møller og omkring 50 kooperativmøller i Sydfrankrig, hvor al Frankrigs olivenolie bliver fremstillet. Olivenmøllen i Maussane er en af Frankrigs største producenter. Der er 7 ansatte på olivenmøllen - i høstperioden 5-10 flere.

Som nævnt er der tale om en kooperativmølle, som har 1.000 "andelshavere" - heraf 600-800 aktive leverandører. Der er få store, men mange små: 10% af leverandørerne sender 90% af produktionen. Møllen i Maussane får sine oliven inden for en afstand af 30 km fra byen.

Mme Sophie Denis fortalte, at Moulin Jean-Marie Cornille gennem årene er blevet belønnet med en række priser og medaljer for deres olivenolie. Senest har man i 2007 opnået at få guldmedalje for A.O.C.-olien på Concours Generale Agricole i Paris. Man kunne fra den lille mølle i Maussane præsentere Frankrigs bedste olivenolie, hvilket Sophie Denis var meget stolt af. Aha, det var det, jeg havde læst om hos bageren. I fjor blev det vist nok til sølv, men tidligere har man også opnået guldmedalje.

På den solsvedne, stenede jord syd for Les Baux klippen med middelalderborgen vokser de oliventræer, som giver Frankrigs bedste olivenolie.



Næsten som et museum

Da vi kom inden døre i den kombinerede mølle og butik, føltes det næsten som at træde ind på et museum. Man havde en fornemmelse af, at her havde tiden godt nok stået stille. Ok, der var maskiner med et mere nutidigt præg, men man fik virkelig oplevelsen af, at her blev der fremstillet fødevarer efter meget traditionelle metoder.

Høsten foregår i november-december - enkelte år allerede i oktober. Der produceres ca. 1.000 tons oliven om året - enkelte år måske kun 500 tons. Sæsonen 2002/03 var et rigtig godt år, da blev der produceret olie af 1.600 tons oliven.

Produktionen

Når bønderne kommer med deres høst til møllen på små lastvogne eller traktorer med ladvogn, bliver den på transportbånd ført ind på møllen. Der anvendes 600 kg oliven pr. portion til presning. Der medgår ca. 5 kg oliven til 1 liter god olivenolie - afhængig af, hvor gunstig høsten har været.

Olivenen renses omhyggeligt, evt. blade og kviste renses effektivt fra, før bærrene føres ned i møllen. Fire store granit møllesten knuser dem til en tyktflydende mos, som maskinelt fordeles i et jævnt lag på runde måtter, såkaldte scoutins, flettet af nylontov.

Disse måtter stables oven på hinanden, indtil alle 600 kg er fordelt.



I vores eget lille supermarked i Maussane gav vi 8 Euro for 0,25 l olivenolie. Men så har den også en guldmedalje på halsen...



Når den gyldne, sunde olivenolie er klaret af, tappes den på flasker.



Når den gyldne, sunde olivenolie er klaret af, tappes den på flasker.

Stablen af scourtins køres hen til en de 4 store, hydrauliske presser, møllen råder over. Under et voldsomt tryk på 400 kg pr. kvadratcentimeter presses olien ud af grøden. Oliens løber ud gennem et rør i bunden og føres over i store tanke, hvor den stilles til modning og "klaring". Efter 2-3 måneder er vand og mikrofine partikler sunket til bunds, og den klare, lifligt gyldengrønne olivenolie ligger øverst i tankene. Olivenolien bliver herefter forsigtigt tappet over på flasker, som bliver proppet og etiketteret manuelt.

Kontrolleret produktion

I september 1997 lykkedes det producenterne i Les Baux dalen at opnå A.O.C. klassifikation, som man kender det fra vinverdenen. I dette tilfælde betyder A.O.C.: 'Appellation d'Origine Contrôlée de la Vallée des Baux'. Det vil sige, at man som kunde er garanteret, at den olivenolie, man køber, lever op til de strengeste kvalitetskrav, samt at olien stammer fra kontrollerede marker i Les Baux dalen. Olivenmøllen producerer og markedsfører 3 kvaliteter olivenolie: to med A.O.C. status + en, hvor olivenen stammer fra et større geografisk område. Den dyreste A.O.C. olie presses af oliven, som har ligget og modnet 2-3 dage, før den presses. Dette giver en meget aromatisk, lidt skarp smag. Den anden A.O.C. olie stammer fra oliven, som presses straks efter, de er kommet til møllen. Den billigste olie, som ikke har A.O.C. status, kommer ikke nødvendigvis kun fra Les Baux dalen.

Ikke nogen discountolie

Oliemøllen afsætter sin olivenolie til en række faste kunder, varehus- og supermarkeds kæder, gourmetrestauranter osv. Jeg forstod under rundvisningen, at man fx har en betydelig eksport til Japan.

Man skal næppe forvente at kunne købe olien fra Maussane i hverken Netto eller Fakta. Den langsomme, gammeldags fremstillingsform - samt den strenge kvalitetskontrol - betyder, at det er en dyr vare. I møllens lille butik kostede 1 liter af den gode A.O.C. olie 20 Euro, mens man i det lokale supermarked tog 21 Euro for den. Så vi nøjedes med at købe en lille flaske med en 0,25 liter til 8 Euro med hjem som souvenir. Til samme pris kan vi købe en hel liter god, italiensk jomfruolivenolie i vores lokale Kvickly. Men så bærer den heller ikke A.O.C. på etiketten - eller har fået guldmedalje i Paris.

Moulin Jean-Marie Cornille

Coopérative Oléicole De La Vallée Des Baux
Rue Charloun-Rieu
F-13520 Maussane-les-Alpilles
Telf : 04 90 54 32 37

www.moulin-cornille.com