

Le Moulin de Sévery inaugure la Maison de la Noix

Dernier moulin helvétique à exercer une activité artisanale tout au long de l'année, le Moulin de Sévery inaugure la Maison de la Noix. Après plusieurs années de développement, ce projet familial mené sans relâche par Jean-Luc Bovey, dynamique meunier devenu entrepreneur visionnaire, trouve son aboutissement pour offrir de nouvelles expériences au public régional et aux touristes autour des produits du terroir. Pour célébrer avec le plus grand nombre cette nouvelle Maison de la Noix, le Moulin de Sévery ouvre ses portes au public, les samedi 25 et dimanche 26 juin, de 10h à 18h. Au programme des festivités : visites guidées, dégustations de produits, ateliers de fabrication, activités en extérieur, stands de restauration et Bistro du Moulin.

La Maison de la Noix : 3 univers pour vivre 3 expériences

Le Moulin de Sévery écrit un nouveau chapitre de son histoire multiséculaire avec l'ouverture de la Maison de la Noix. Permettre au public de Suisse romande, visiteur d'un jour ou régulier, ainsi qu'aux touristes, de découvrir des produits du terroir de haute qualité, en immersion, tel est l'objectif avec la création de cette première Maison de la Noix helvétique. Ainsi, trois espaces différents sont proposés au public, afin de mieux connaître les secrets de l'huilerie artisanale.

Le Moulin-Huilerie de Sévery perpétue les techniques traditionnelles de fabrication d'huile de noix, noisette, pistache, colza et 14 autres types de produits pressés à l'ancienne. Le Moulin représente un monde en soi dont les expériences de la Maison de la Noix sauront ravir les sens.

Visites du Moulin

Plusieurs formules de visites du Moulin permettent de vivre une immersion originale, en assistant à la fabrication de l'huile à l'ancienne et en dégustant des produits.

Bistro du Moulin

Du lundi au samedi, des mets authentiques et raffinés, élaborés avec des produits de la région, dont ceux du Moulin, sont servis tout au long de la journée.

Comptoir du Moulin

L'ensemble des produits fabriqués par le Moulin sont disponibles à l'épicerie fine, avec les conseils avisés de collaborateurs expérimentés.

Journées portes ouvertes les 25 et 26 juin au Moulin de Sévery

Le Moulin de Sévery, situé à 15 minutes de Morges, ouvre ses portes au public à l'occasion de l'inauguration de la Maison de la Noix. Durant ces deux journées festives, de 10h à 18h, le programme se veut ludique et convivial : visite guidée de l'huilerie, dégustation de produits du terroir, atelier de cassage et énoisage des noix, démonstration de la fabrication de l'huile de noix, promenade sous les noyers, stands de restauration et Bistro du Moulin.

À propos du Moulin de Sévery

Le dernier moulin de Suisse

Situé dans le canton de Vaud, au Pied du Jura, le long de la rivière « La Morges », le Moulin de Sévery est aujourd'hui le dernier moulin de Suisse à exercer une activité artisanale tout au long de l'année. Ces artisans perpétuent les techniques traditionnelles de fabrication d'huile de noix, noisette, pistache, colza et 14 autres types de produits pressés à l'ancienne.

La première trace écrite se référant au Moulin de Sévery date de 1228. Six générations de la famille Bovey, et depuis peu la septième, se sont succédé au Moulin de Sévery dès 1810. De père en fils, et dès à présent de père en filles, cette transmission de connaissances permet de perpétuer le savoir-faire et la maîtrise des techniques de l'artisan huilier, dont la famille s'appuie sur une vingtaine de collaborateurs.

Pressage à l'ancienne et à froid

La pressée à l'ancienne permet aux arômes de se développer de manière optimale. Les matières premières apportées par nos partenaires sont torréfiées (cerneaux de noix, noisettes, etc.). Le pressage à froid consiste à presser l'huile en dessous de 50 degrés afin de préserver les vitamines et les précieux nutriments qu'elle contient. Huile rime ainsi avec vitalité et volupté!

www.moulindesevery.ch

Pour en savoir plus :



RELAIS MEDIA

Contact média

RELAIS MEDIA

Scylla Addiks Santschi – Chemin d'Eysins 53A – 1260 Nyon

sas@relaismedia.com – T 079 204 05 78