



> Le musée est un bel édifice imposant, tout en transparence, métal et bois.



> A l'étage supérieur, de délicats panneaux dévoilent le réveil printanier des chatons de noix.



> Des outils anciens — laveuse, trieuse et calibreuse — rappellent l'époque d'avant la mécanisation.

Visite au Grand séchoir

Depuis son inauguration en juin dernier, le Grand séchoir de Vinay a déjà accueilli 5 300 visiteurs. Il raconte dans un cadre superbe l'histoire de la noix de Grenoble.



Nous sommes à Vinay, capitale du plus grand verger de noyers d'Europe, dans le Sud-Grésivaudan entre Grenoble et Valence. On arrive au Grand séchoir par un vaste espace planté de noyers, de jeunes pieds de vigne et de mûriers, cultures traditionnelles de la vallée de l'Isère avant l'essor des noyeraies. Le musée est un peu en hauteur, bel édifice imposant, tout en transparence, métal et bois. C'était autrefois une ferme, la ferme Gaillard. Elle a été redessinée et habillée de verre et de vert, en conservant l'ancien séchoir à noix, cette particularité architecturale si chère au Sud-Grésivaudan. Inaugurée en juin dernier, portée par la Communauté de communes de Vinay que préside Jean-Claude Coux, le maire de Vinay, l'idée de cette maison de la noix avait été lancée dès 1990 par Georges Pelletier, maire de Morette et André Vallini, député de la circonscription

et président du Conseil général. Sur la porte d'entrée, la chanson de Charles Trenet « Une noix, qu'y a-t-il à l'intérieur d'une noix ? » accueille le visiteur. En prenant son billet, celui-ci baigne déjà dans l'ambiance picturale du vert de la jeune noix et du violet du brou de noix... Et peut repérer le croquant de noix ou le digestif qu'il achètera à la sortie. En haut de l'escalier, le séchoir à noix et ses fameuses claies ajourées. Des générations d'agriculteurs ont tourné les noix fraîchement ramassées dans ces séchoirs protégés du soleil et de la pluie. Une ambiance douce et légère règne à l'étage supérieur où sur de délicats panneaux se dévoilent le réveil printanier ou l'endormissement hivernal des chatons de noix. Au dernier étage, les trois spécialités AOC de l'Isère — la mayette, la franquette et la parisienne — nous attendent. Quelques mots d'introduction expliquent au visiteur comment la culture de la noix s'est

développée à la fin du XIX^e siècle à cause du phylloxera et de la muscardine qui avaient décimé vignes et mûriers. Sur des clichés sépia, des hommes et des femmes courbés en deux ramassent les noix ou le soir venu, réunis en joyeuses « mondées », cassent les coques pour récupérer les cerneaux. Des outils anciens — laveuse, trieuse et calibreuse — rappellent l'époque pas si lointaine d'avant la mécanisation. Le musée rend bien sûr hommage aux traditions culinaires toujours vivantes de la région. Vous pourrez y recopier la recette du célèbre vin de noix... Une « noixthèque », constituée par les Treyve, une famille de pépiniéristes, présente une impressionnante collection de noix du monde entier. Un peu plus loin, une salle vidéo projette un film où deux nuciculteurs évoquent le rythme des saisons, le confort apporté par la mécanisation, la concurrence étrangère... Un témoignage précieux. Tout comme ces photos de la tem-

>> Repères

La noix de Grenoble en chiffres

La Noix de Grenoble a été le premier aliment sec à obtenir une Appellation d'origine contrôlée (AOC) en 1938. Aujourd'hui l'AOC, ce sont 2 200 producteurs et 6 800 hectares de noyeraies situées le long de la vallée de l'Isère, de Montmélian en Savoie aux portes de la Drôme. Elles produisent 10 à 15 000 tonnes de noix chaque année dont plus de la moitié sont exportées vers l'Allemagne, l'Italie, l'Espagne, la Suisse ou la Belgique.

pête de 1982 révèlent la vulnérabilité de la monoculture de la noix face aux aléas climatiques. Plus de 35 000 noyers, arbre aux racines horizontales et peu profondes, avaient été déracinés.

La fin du parcours est une invitation à aller découvrir les séchoirs à noix de la vallée de l'Isère. Témoins fragiles d'un art de construire les bâtiments agricoles malheureusement révolu! ■

Sylvie Blondeau

> Contact: le Grand séchoir. Vinay. 04 76 36 36 10. www.legrandsechoir.fr Jusqu'au 31 décembre, ouvert tous les jours sauf le lundi: 14 h-18 h.

>> Zoom

Pour vous mettre en appétit...

Vous trouverez à la boutique du musée toutes sortes de délices: noix confites, macarons, croquants, noix candis, confitures...

Pour vos salades, vous pourrez vous approvisionner en huile de noix, vinaigre et moutarde aux noix. Et pour les amateurs, différentes boissons sont disponibles: vin de noix, vin de chaton, liqueurs, digestifs...