

28/11/25

SAINT-LAURENT-DU-VAR Depuis son transfert à la commune en 1993, le bâtiment est oublié. Un collectif voudrait que des travaux soient effectués pour en faire un lieu culturel. La Ville approuve et dit y travailler.

Ils veulent sauver le moulin des Pugets

PAR HUGO PETITJEAN / HPETITJEAN@NICEMATIN.FR



Le moulin des Pugets, le 28 octobre. Le bâti est construit en trois parties, la plus ancienne à gauche. PHOTO JUSTINE MEDDAH

UN PATRIMOINE OUBLIÉ et qui perd de sa superbe. Depuis sa donation en 1993 à la Ville de Saint-Laurent-du-Var, le moulin des Pugets, situé près de la route du même nom, se dégrade. Pourtant, il avait par le passé été conclu qu'il devienne un lieu culturel et de mémoire.

Loin de l'agitation, le moulin est un grand bâtiment composé de trois parties. Sa première trace remonte au XV^e siècle et son historique a déjà largement été documenté dans Nice-Matin. En 1993, la Ville de Saint-Laurent-du-Var annonce en conseil municipal qu'elle achètera le moulin et son terrain d'environ 5 000 m² pour 3,5 millions de francs. Le maire de l'époque, Marc Moschetti, prévoyait d'en faire un musée dédié à l'oléiculture. Le moulin sera finalement donné par ses propriétaires sous la condition qu'il soit préservé. Mais deux ans plus tard, sous la municipalité d'Henri Revel, le vent tourne et le projet de musée est compromis. « C'est une ruine », lance le maire, précisant qu'il faudrait « dépenser des sommes énormes » pour en faire un musée. À l'époque, les travaux de réhabilitation étaient estimés à 15 millions de francs.

« Le seul moulin à huile de la commune »

Alors depuis plusieurs années, la situation végète et le moulin est laissé sans entretien. Mais un collectif, dont fait partie Céline, se bat pour éviter sa perte. Sa mère est née au moulin à l'été 1942, ses arrière-grands-parents maternels y ont été métayers et y ont produit de l'huile, avant que sa famille en devienne propriétaire en 1922.

Alors c'est aussi toute une histoire de famille que Céline cherche à préserver. Ce qu'elle voudrait, comme le collectif, c'est rendre de sa superbe à l'édifice et en faire un lieu culturel. « Je voudrais juste qu'on ne le laisse pas se dégrader et tomber dans l'oubli. C'était le seul moulin à huile de la commune », défend Céline.

Elle avait demandé qu'un panneau soit apposé pour raconter l'histoire du moulin. Pour l'heure, rien n'a été fait, si ce n'est la pose, à l'entrée du chemin, d'une barrière arborant un panneau « Chantier interdit au public ». Il faut dire que la toiture est tellement abîmée qu'elle menace de s'effondrer. L'accès au bâtiment est d'ailleurs condamné, et une pancarte indique l'« interdiction de pénétrer à toutes personnes étrangères aux services techniques » en raison d'une « structure instable ».

« Sanctuariser l'espace »

Mais la Ville de Saint-Laurent-du-Var assure avoir des projets pour ce lieu. Elle échange régulièrement avec le collectif pour concrétiser la volonté du maire, Joseph Segura, de valoriser le moulin. En 2016, la Ville a ainsi acheté « plus de 10 000 m² » de foncier autour « pour sanctuariser l'espace », rappelle Thomas Berettoni, le premier adjoint au maire.

Actuellement, ce sont les services municipaux qui occupent le terrain et stockent un peu de matériel dans le moulin. Les ânes, parqués dans le champ voisin, appartiennent également à la commune, tout comme les poules et les ruches qui occupent une partie du terrain, derrière le bâti.

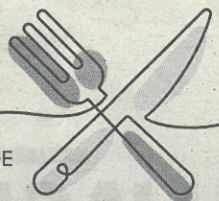
La Ville a lancé une seconde

étape pour permettre aux Laurentins de venir sur l'extérieur du site. En lien avec la Métropole, elle a ainsi lancé l'aménagement d'un cheminement piéton entre le parking du dojo et le chemin d'entrée du moulin, qui doit être terminé d'ici la fin de l'année. Coût : 320 000 euros. « Après quoi, nous allons aménager un parc autour du moulin avec des tables de camping et des panneaux pédagogiques pour présenter l'histoire du moulin et du site », précise Danielle Hebert, adjointe au maire déléguée à l'Environnement. Elle a demandé que les espaces verts nettoient pour que les abords « soient nickel ». L'objectif est que cet espace soit opérationnel au cours du premier semestre 2026. « Pour le moment, c'est une déchetterie », tacle Rafaël Quessada, candidat RN aux élections municipales de Saint-Laurent-du-Var.

Deux ans de travaux prévus

Concernant le bâtiment, les élus assurent avoir commencé à « travailler pour voir comment le réhabiliter ». Ils souhaitent collaborer avec une association de chantiers de jeunes pour le rénover, mais doivent d'abord sécuriser le bâti pour prévenir tout risque d'effondrement. « On travaille sur les devis et un maître d'œuvre va être désigné », détaille Danielle Hebert. Elle pense pouvoir lancer la maîtrise d'ouvrage début 2026, et prévoit deux ans de travaux. La Ville souhaite aussi remettre en état les canaux qui servaient à acheminer l'eau du Var pour faire fonctionner le moulin. « Ensuite, on verra quelle sera sa destination finale. Mais ce sera un lieu culturel », assure l'élue.

les bonnes tables



NICE-MATIN VOUS RECOMMANDE
4 ADRESSES GOURMANDES
SUR LA CÔTE D'AZUR !

PAVILLON D'ANGKOR



Un voyage gourmand entre le Cambodge et la Méditerranée

Un lieu où chaque saveur raconte une histoire. Le chef Vuthy élabore une cuisine raffinée, produits de saison. À ses côtés, Jérémie, Maître d'Hôtel et sommelier, conçoit des accords mets et vins sur mesure, révélant les arômes de chaque création et transformant votre repas en un véritable voyage culinaire.

Parcours gourmand à partir de 29 €

Ouvert du lundi au vendredi midi et soir et le samedi à partir de 18h30

1 Rue Gioffredo - Nice

04 93 18 66 41 - pavillon-angkor.fr - Suivez-les sur f @

JOSEPH



Votre brasserie française nichée au-dessus de la Méditerranée dans Cap 3000

Le chef Vincent Verneveaux du célèbre bistrot niçois Chez Palmyre vous propose une carte qui varie en fonction des saisons et des suggestions journalières.

Le soir, l'ambiance est tamisée, chaleureuse et conviviale.

Plat du jour à partir de 19 €

Ouvert du petit-déjeuner au dîner 7j/7, de 8h30 à 22h30.

Privatisation totale ou d'une ou plusieurs zones

Centre Cap 3000 - Av. Eugène Donadei - Saint-Laurent-du-Var
04 93 07 08 64 - josephcap3000.fr/cartes - Suivez-les sur @ f

IKARO



Quand la gastronomie devient personnelle

Issu des cuisines privées monégasques, le chef Pasquale Esposto personnalise entièrement son menu pour vous. Dans son restaurant intime du Vieux-Nice, il partage l'esprit de la gastronomie privée à travers une carte fusion, fréquemment renouvelée et totalement adaptable. Chaque plat se décline selon vos goûts et vos envies, pour une expérience culinaire sur mesure, créative et inspirée.

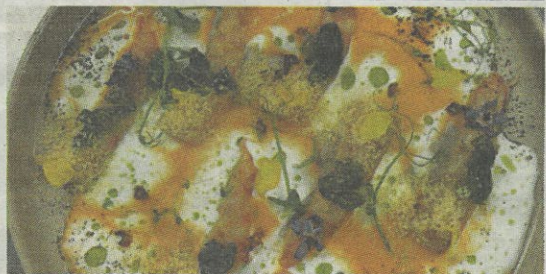
Ouvert tous les jours de 17 h à 23 h, sauf le mardi.

Privatisation possible pour vos événements.

42, rue Droite, Nice.

04 93 62 00 96 - @ikaro_nice - Suivez-les sur @

NACL



Des tableaux de saison à savourer

Au cœur de la vieille ville de Vence, ce restaurant référencé au Guide Michelin vous propose de découvrir des saveurs inédites autour d'une cuisine de saison et authentique.

Plats raffinés, subtilement élaborés pour ravir vos papilles. Réservation conseillée.

Déjeuner : Menu entrée + plat à 26 €
Dîner : à la carte

4 Place Clémenceau - Vence

04 93 58 50 64 - nacl-restaurant-venge.eatbu.com
Suivez-les sur @ f

Retrouvez la rubrique sur nicematin.com
Pour paraître, contactez-nous au 04 93 18 71 16