

DANS CE NUMÉRO :

Les outils du meunier. 2

Les dernières nouvelles. 3

De la naissance à la renaissance

La recette ! 4

SOMMAIRE :

- *C'est tout de même plus facile avec l'électricité !*
- *A vos agendas !*
- *Trois siècles et demi : un âge respectable.*
- *Cochon, cidre, patates et blé noir !*

Digue... disons plutôt batardeau !

Chacun se souvient de la brèche dans la digue lorsque nous avons entrepris la restauration du moulin : 90 m³ de digue étaient démolis et à chaque marée des pierres des parements verticaux et du pavage supérieur dégringolaient sous l'effet du courant, au jusant principalement.

De plus la maçonnerie des voûtes étaient fragilisée, les crevasses s'accroissaient. Il n'y avait pratiquement plus d'eau dans l'étang à la mi-marée.

Nous avons attiré l'attention de la DDE et de la commune sur la nécessité d'intervenir d'urgence. En 1995 la brèche a été colmatée, une réserve d'eau suffisante a été ainsi recréée, nous sommes passés aux mouvements hydrauliques, portes à mer, vanne pelle, roue, rouet... en surveillant la digue principale.

Yves LEON, lorsque nous l'avions interviewé en 1994, nous avait dit que des corvées avaient existé dans le temps : elles consistaient à combler certains trous avec de la vase (la *clanche* comme il dit), lorsqu'il y avait des affaissements de niveau.

Nous avons tenté une corvée du même type à grand renfort de seaux, de bonne humeur et de franche partie de rigolade en finale... – chacun s'en souvient ! –, mais sans apporter un remède durable.

Aujourd'hui comme je vous l'ai dit en assemblées générales 2002 et 2003, la digue marque des signes de faiblesse, des affaissements se concrétisent sur la partie supérieure et des boursoufflements sur la partie verticale côté mer apparaissent, (la commune et la DDE sont prévenues).

Une surveillance et un entretien permanent sont donc nécessaires, l'effet d'affouillement de la retenue d'eau sur ce type d'ouvrage est indéniable et motivait bien les fameuses corvées d'antan (une journée par homme tous les dix ans).

Mais pour comprendre les craintes ancestrales et le bon sens qui a prévalu à la construction de cet ouvrage de retenue d'eau, revenons au titre de cet article !

“ **Digue... disons plutôt batardeau !**”.

Batardeau : terme peu courant sauf pour les marins qui l'utilisent dans un sens différent

mais dans une fonction proche, un batardeau est une « **espèce de digue faite le plus souvent d'un double rang de pieux et d'ais entre lesquels on entasse de la terre...servant à détourner ou à retenir l'eau** » (cf. Dictionnaire du XVIII^{ème}).

En fait une digue s'avance dans l'eau... elle ne la retient pas. Un batardeau lui retient l'eau ou l'empêche de pénétrer, (en anglais ce que nous appelons digue du moulin s'appelle « dam » et non « dyke », on retrouve aussi le terme « dam » appliqué aux polders tels que Rotterdam ou Amsterdam).

Pour Bréhat, pas de pieux (de toutes façons il fallait que cela dure) mais du granit, donc double rangée de pierres. Entre ces deux rangées de pierres et à la base, encore des pierres mais à plat pour servir de socle et limiter l'enfoncement (ou le répartir). Au fur et à mesure que l'on monte les rangées de pierres, on comble avec de la vase tassée et damée. Finalement lorsque la hauteur de la « digue » est jugée suffisante les pierres du pavage mises dans le sens de la hauteur recouvrent le tout. La masse de la vase bien tassée et son homogénéité évitent la formation de circuits d'infiltration et la création de cavernes.

Suite de l'édito page 2



Sur cette photo datant de 1994 (10 ans seulement !) on distingue la brèche (soulignée par des tirets) de la digue ou plutôt du batardeau... colmatée un an plus tard.

Digue... disons plutôt batardeau ! (suite)

La largeur à la base de la « digue » est en moyenne de 2 mètres supérieure à celle de la partie haute créant ainsi un contrefort côté mer, tout en conservant une composante verticale de masse importante.

Sur la chaussée, appelée « pont » parfois, tout affaissement du pavage, attire l'attention et implique le retrait des pierres du dessus, un com-

blement avec de la clanche et la remise au niveau des pierres du pavage. Pour les boursoufflements sur les parties verticales, il faut remanier les pierres.

Si l'on se représente, en coupe, notre batardeau, on conçoit très vite que, si une seule pierre se trouve descellée et rendue branlante cela peut entraîner une catastrophe ! Le déversoir (digue) sud qui était aussi un batardeau, était

déjà défaillant avant 1900, on le sait, mais qu'importait à l'époque puisque la réserve d'eau était encore suffisante pour pouvoir tourner !

Ne croyez vous pas que grâce à la logique et l'ingéniosité de sa conception, le « batardeau », malgré son nom, a ses lettres de noblesse !!!

J.GLON

Les outils du meunier.

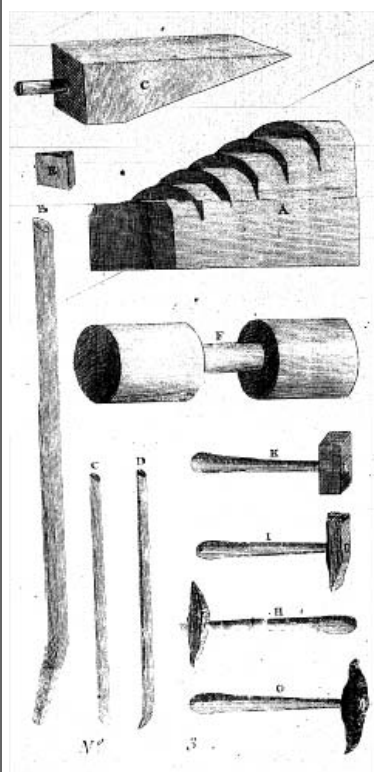
Le meunier doit prendre soin de ses meules. En effet, elles s'usent si l'on s'en sert... Le travail n'est que frottement permanent avec les grains et même entre elles si le meunier ne prend garde de les alimenter en blé. C'est ainsi que des incendies se sont déclenchés : échauffement des meules – en pierres meulières proche du silex – étincelles et embrasement de la farine... Il faut donc que le meunier rhabille ses meules périodiquement. Ce terme signifie qu'il faut recreuser les sillons qui permettent à la fois le bon écoulement de la farine et le refroidissement des pierres. Autrefois, ce travail se faisait évidemment à la

main avec des marteaux spéciaux (cf. planche ci-dessous).

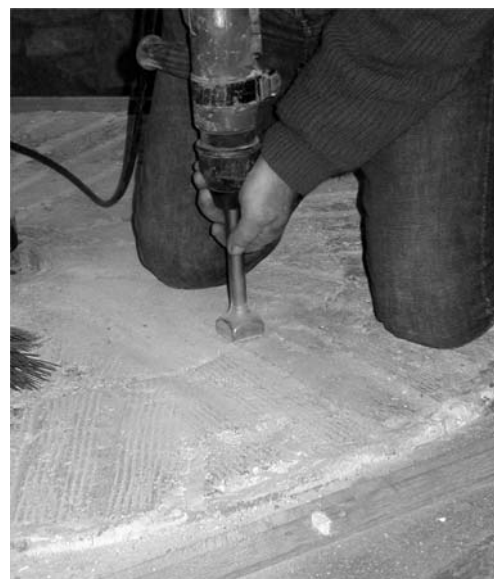
Les premiers jours, plus de grain était moulu, car la meule était bien coupante mais la quantité allait en diminuant lorsqu'elle devenait lisse.

Quelques extraits du « Manuel du meunier et du constructeur de moulin » de M. Bucquet (1790) nous donne des indications quant à ce travail : « Pour bien piquer, rayonner et rhabiller les meules, il faut au meunier autant de raisonnement que d'expérience... Les habiles meuniers piquent leurs meules en rayons de douze à quinze lignes de large au bord de la

feuillure, & allant toujours en diminuant vers le centre. ». Pour juger de ce travail, il est précisé que « l'épaisseur d'une feuille de papier suffit pour une bonne rhabillure. On rhabille les meules plus avantageusement & plus commodément avec des marteaux à six panes ou dents, dont la tête a environ 18 à 20 lignes de long sur 15 de large; avec ce marteau un homme fait autant d'ouvrage que trois ». Une meule bien entretenue peut durer 35 à 40 ans ! Compte tenu de l'utilisation des meules du moulin du Birlet, j'espère que nos arrières petits enfants moudront du blé noir de temps en temps !



N° 3. A. Orgueil ou crémaillère qui sert d'appui à la pince pour lever la meule.
 B. Pince pour lever la meule.
 C. Coin qui sert à caler la meule à mesure qu'on la lève.
 D. Pipoir qui sert à ferrer les pipes ou petits coins.
 E. Pipe ou petit coin de fer servant à ferrer la meule courante.
 F. Rouleau servant à monter ou descendre la meule courante pour la remettre en place.
 G. Marteau à rhabiller les meules.
 H. Marteau à grain d'orge servant à engraver l'anille.
 I. Marteau servant à piquer les meules.
 K. Maffe de fer servant à frapper sur le pipoir.



Avec l'habitude... et l'aide de la fée électricité, il n'est pas si difficile de rhabiller les meules : cet outil utilisé avec un marteau pneumatique sert normalement à boucharder la pierre. En visant juste, on peut réaliser les stries indispensables à une bonne mouture.

Les dernières nouvelles

Un nouveau mug :

A l'occasion des 10 ans de l'association, dont nous reparlerons plus longuement dans le prochain *Strakellig*, nous allons faire faire des mugs. Ils seront ornés d'un dessin original réalisé par une artiste de la région, Joëlle Josselin. Ils seront en vente au moulin.

Et toujours :

Nous avons édité l'été dernier une nouvelle carte postale couleur mais

qui montre la roue. Elle est disponible à la vente au moulin.

La plaquette de présentation a également été actualisée : en 1996, Jean-Claude Ségaud avait réalisé un livret de 18 pages sur le moulin, celui-ci a été augmenté de 2 pages qui retracent les travaux de ces dernières années. Comme la première édition, cette plaquette est préfacée d'Erik Orsenna qui nous a fait un beau cadeau.

Assemblée Générale :

Celle-ci aura lieu le **samedi 14 août à 11 heures**. Pointage des présents dès 10 heures, mouture et libations habituelles. Nous comptons sur vous ! Pour nous faciliter les choses il est préférable de régler sa cotisation avant l'A.G. Merci à l'avance.

De la naissance à la renaissance...

L'histoire du moulin du Birlot mais aussi des deux moulins à vent de Bréhat sera publié au fil des numéros du Strakellig. Le précédent épisode nous a laissés à l'inauguration de l'été 1995.

Voilà, le moulin a un toit, des planchers, des portes et fenêtres... il est sauvé de la dégradation qui n'aurait pas manqué de se produire ! Donc l'association n'a plus rien à faire...

C'est sans compter sur une affiche qui nous a alors interpellé : celle du concours « Patrimoine des Côtes et Fleuves de France » lancé par la revue *Le Chasse-Marée* qui présente le moulin du Birlot en ruines ! Dopés par cet affront, nous nous inscrivons au concours pour lequel il était nécessaire d'éditer une monographie présentant notre projet ainsi qu'une maquette.

Aussitôt dit, aussitôt fait, Jean-Claude Segaud, vice-président de l'association, rédige ce qui deviendra la plaquette (mise à jour et rééditée l'an passé) qui présente évidemment la réhabilitation du moulin mais détaille aussi son historique, le fonctionnement d'un moulin à marée... Cerise sur le gâteau, Erik Orsenna nous en rédige la préface.

La maquette est réalisée dans le même temps par Marion Le Pache (quoi qu'en aient dit certaines très mauvaises langues)... en polystyrène extrudé ! Au moins elle flotte...

Et voilà donc l'équipe (Jacques Glon, Jean-Claude Segaud, Noëlle et Pierre Auffret, Marion Le Pache) sur le stand que nous a attribué l'organisation de Brest 96, encouragés par les centaines

de visiteurs qui s'intéressent au moulin du Birlot ! Vient enfin la proclamation du résultat du concours : nous sommes premiers ! Et c'est dans l'euphorie que nous annonçons que nous serons présents à Brest 2000 et que nous ferons des crêpes avec la farine du Birlot... Quand on promet, il n'y a plus qu'à tenir !



L'année suivante, 1997, un nouveau palier est franchi : nous remettons l'étang en eau grâce aux portes à mer et à la vanne, puis grâce aux dons que nous avons récoltés par le biais d'une souscription (les initiales gravées sur les pales et les bras de la roue en témoignent) nous faisons réaliser la roue. En effet, nous avons alors eu un très bon contact avec un charpentier de Châteaudren qui a déjà réalisé une roue de moulin et qui aimerait travailler pour le Birlot. C'est ainsi que Gilles Morio entre dans ce projet, un peu fou diront

certain. Il taille donc, dans son atelier, l'arbre horizontal ainsi que les pièces de la roue et du rouet qui seront assemblées sur place au mois de juin 1997, avec les conseils de Jean Peillet, le charpentier-amouleur (spécialiste des moulins) qui nous a aidés dès le début et qui trouve là possibilité de transmettre quelques ficelles de ce métier qu'il a acquis au fil des ans.

La roue tourne donc, mais dans le vide, car elle n'entraîne pas encore de mécanisme. Nous nous mettons donc à la recherche de meules d'occasion (ça ne se fabrique plus aujourd'hui) et après quelques déconvenues, c'est Gilles Morio qui nous en dégotte une paire à Ploumagoar, près de Guingamp. Elles proviennent d'un moulin de rivière qui tombe en ruine. Elles ont trôné devant la mairie de Bréhat durant une année, le temps d'effectuer les travaux de maçonnerie des massifs sur lesquels reposeront les poutres qui soutiennent la meule dormante.

Il est temps de réaliser l'arbre vertical qui transmet, par renvoi d'angle, le mouvement de rotation à la meule. Nous sommes en 1999 et notre promesse nous engage pour l'année suivante !

Mai 2000, séquence émotion : Jacques Glon, grâce à son téléphone portable fait entendre les premiers tours de meule à Marion Le Pache. Depuis près de 80 ans, le moulin du Birlot s'était tu et voilà qu'il revivait... Après quelques erreurs de jeunesse (nous sommes de jeunes meuniers !) nous avions un sac de farine pour nos crêpes de Brest 2000 !

(A suivre...)

Ur vilin gozh pell 'zo dilezet - Na trist !
Difiñv ha kevrinus o selaou kroz ar skluz

Anjela Duval

Un vieux moulin délaissé depuis longtemps -
Que c'est triste !
Immobile et mystérieux écoutant le grondement
de l'écluse.

**Sauf erreur de
notre part, votre
cotisation 2004
n'est pas à jour.**



La recette !

Voici une recette avec des ingrédients bien représentatifs de notre terroir breton : le cochon, le cidre, les patates et le blé noir.

Lorsque vous achetez de la farine de blé noir, pensez à regarder sa provenance. En effet, nous manquons de blé noir cultivé en Bretagne, il y a donc beaucoup d'importation en provenance de Chine ou de Russie. Il n'est pas mauvais, mais tout de même beaucoup moins bon ! Une marque de farine que l'on trouve facilement en hypermarché et qui rivalise presque avec la farine du moulin du Birlot : la Tellen Du (ce qui signifie Harpe Noire).

Allez, bon appétit !

PALETTE DE PORC BRAISÉE AU CIDRE GALETTES DE POMMES DE TERRE AU BLÉ NOIR

- ⊙ 1,2 kg de palette de porc avec os
- ⊙ 2 carottes
- ⊙ 2 oignons
- ⊙ 2 gousses d'ail
- ⊙ 3 dl de cidre
- ⊙ 2 dl de fond de veau
- ⊙ 200 g de farine de blé noir
- ⊙ 20 g de farine de froment
- ⊙ 300 g de pommes de terre
- ⊙ 100 g de beurre

Dans une cocotte, faire revenir la palette. L'assaisonner et ajouter carottes et oignons en dés. Faire suer 3 mn. Ajouter le cidre et laisser réduire de moitié.

Mettre le fond de veau, l'ai écrasé et les herbes aromatiques grossièrement hachées. Porter à ébullition et laisser cuire à couvert 2 h 30 environ, afin que la viande soit confite. Rectifier l'assaisonnement.

Les galettes :

Délayer le mélange de farine avec de l'eau froide, saler.

Râper et laver les pommes de terre. Les ajouter à la pâte.

Étaler la pâte sur du papier sulfurisé sur une plaque à four. Passer au four de façon à dessécher la pâte. Découper en carrés ou losanges que l'on passe au beurre dans une poêle avant de servir.

Association du Moulin du Birlot

B.P. 5

22870 ÎLE DE BRÉHAT

Tél et fax : 02 96 20 02 83

Messagerie : birlot@bretagnenet.com

jhglon@club-internet.fr