

## DANS CE NUMÉRO :

Les derniers travaux 2

Moutures estivales. 2

Assemblée générale 2

Rencontre avec Yves  
Léon

La recette ! 4

## De la mouture à la farine.

Le moulin du Birlot construit entre 1632 et 1636 utilisait à l'origine des meules monolithiques de granit.

Par la suite, vers le milieu du XVIII<sup>ème</sup> siècle, les meules composites sont arrivées sur le marché.

Avec les meules monolithiques (granit en Bretagne, pierre meulière ailleurs) le grain était, disait-on, « mondé » (écrasé grossièrement) et donnait une mouture incomplète appelée « gruau ». Après tamisage de ce gruau pour en obtenir la farine panifiable, un son grossier et contenant encore de la farine subsistait. La perte était importante et persistait depuis des siècles, les moyens de mouture ne semblant pas avoir évolué.

Dans un mémoire, Vauban rappelle que vers 1550 il fallait 4 setiers de « bled » par an pour nourrir un homme. Ce setier (ou septier) était très variable selon les régions et correspondait à une unité de 50 à 150 litres. Vauban nous précise aussi que de son temps (soit vers 1650), 3 setiers sont désormais suffisants à la nourriture annuel d'un homme.

Expériences ou transferts de techniques dus à la Renaissance ? Vers 1750, une étude économique menée sous Louis XVI, nous précise que des nouvelles techniques de mouture (modifications du matériel et des engins) ont été mis en œuvre et il est estimé que 2 setiers suffisent par homme et par an. Bien sûr il n'est pas question de rationnement mais d'amélioration de rendement. Pour être plus clair, disons qu'un « setier » de blé (à Paris) avait une capacité de 156 litres (d'aujourd'hui) et qu'en deux siècles le rendement en farine tiré du setier est passé de 144 livres à 190 livres de farine. Il s'agit de près du tiers d'amélioration du rendement... ce qui est énorme ! Mais de surcroît la qualité de la farine s'est trouvée très améliorée, à ce qui nous est relaté.

Que s'était il passé ?

En regardant de plus près les archives, nos ancêtres, pour obtenir ce résultat, ont agi au moins sur cinq points mécaniques :

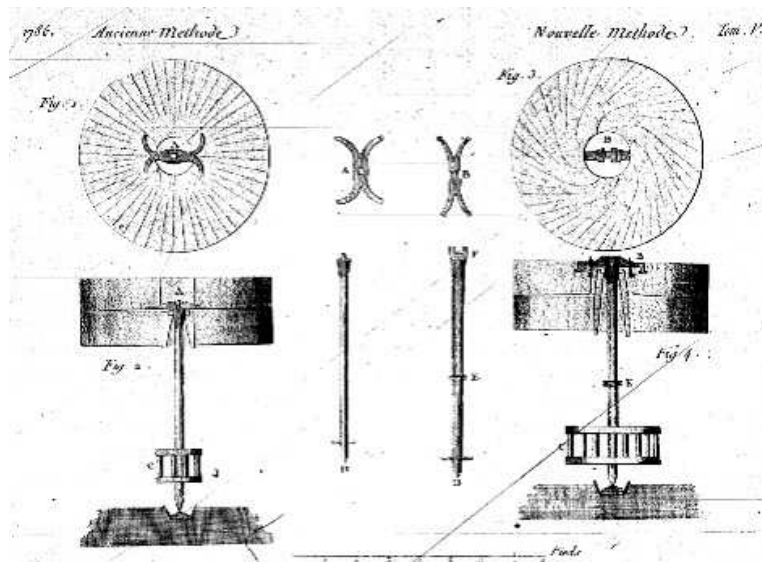
- Ils ont appris à faire des meules composites, plus faciles à transporter et à rhabiller.
- Ils ont appris, grâce à l'invention du blu-

teau tournant, à remoudre les gruaux qui étaient laissés précédemment dans le son, or ces gruaux contenaient « le germe du bled », ce qui faisait la « farine la plus savoureuse, la plus substantielle, et que l'on emploie maintenant à faire les pâtes et pâtisseries les plus délicates ».

- Ils ont appris à mieux maîtriser les renvois d'angle des mouvements et les démultiplifications et trouver une vitesse de rotation plus adéquate, évitant l'échauffement des meules et donc de la mouture (certains documents nous disent que la vitesse idéale était, avec des meules composites, de 24 tours / minute).
- Ils ont appris à mieux gérer la force centrifuge en faisant des sillons dans les meules.
- Ils ont appris à sceller l'anille (la partie métallique qui soutient la meule courante) en partie haute de la meule simplifiant son maintien en équilibre. Vous pouvez voir sur le croquis, une partie de l'évolution réalisée sur les meules et sur leur entraînement (document datant de 1786).

Bien sûr, il y eut des années de disette dues à de mauvaises conditions climatiques et il fallait économiser le blé ou... en tirer le maximum de farine !

**On n'a pas de « bled » mais on a des idées !**



## SOMMAIRE :

- Encore plus beau !
- A vos agendas !
- Souvenirs.
- Crabe et blé noir !

## Les derniers travaux

La commune de Bréhat, propriétaire du moulin et de ses ouvrages, a fait réaliser au printemps des travaux de consolidation de la digue, victime au fil du temps des marées et intempéries. De la vase (ou clanche : c.f. interview d'Yves Léon ci-contre) a été insérée entre les pierres dont certaines ont été remises en place.

Dans le même temps, l'association s'était engagée à financer une partie du pavage en pierres du parvis, ainsi que la réfection des rives du perré afin qu'il soit bien solidaire de ce parvis.

C'est chose faite pour une première tranche que l'on peut distinguer sur la photo ci-dessous : les pierres joliment appareillées recouvrent le béton coulé en 1992 lors des premiers travaux de sauvegarde réalisés par la commune.

Une surface représentant environ le cinquième du parvis reste encore à recouvrir. Jacques Glon, président de

l'association, n'a pas souhaité engager les finances au-delà de ce qui avait été prévu par le Conseil d'Administration (environ 7500 €). Il soumettra la proposition à l'Assemblée Générale du 14 août.

Bien que le parvis ne soit pas totalement pavé, le moulin a d'ores et déjà fière allure ! Un hiver de patine là dessus et les appareils photo vont crépiter !



*On distingue au premier plan la rive refaite du perré ainsi que le parvis. Reste la surface à droite de l'escalier et la descente d'accès dont le béton a été posé sur un film plastique.*

## Moutures estivales :

### Juillet

Dimanche 4 vers 15.30 heures  
Dimanche 11 vers 11.00 heures  
Dimanche 18 vers 15.30 heures  
Dimanche 25 vers 16.30 heures

### Août

Dimanche 1 vers 15.30 heures  
Dimanche 8 vers 16.30 heures  
Dimanche 15 vers 15.30 heures  
Dimanche 22 vers 15.30 heures  
Dimanche 29 vers 10.30 heures



### Septembre

Dimanche 5 vers 15.30 heures

## 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.

Nous fêtons à cette occasion les 10 ans de l'Association du Moulin du Birlet ! En effet, c'est en 1994 que les quatre mousquetaires (Jacques GLON, Yann LE TROADEC, Marion LE PACHE et Jean-Claude SEGAUD) ont reçu l'accord du conseil municipal pour créer l'association. Au bout de dix ans, le chemin parcouru est important !



10 ans !  
10 ans !



## Rencontre avec Yves Léon

*Yves Léon, ancien maire de Bréhat, nous a accordés une entrevue le 20 février 1995. Il nous a raconté ses souvenirs d'enfant à propos du moulin. Nous avons retranscrit le dialogue.*

Marion Le Pache : Avez-vous toujours habité le quartier ?

Yves Léon : Je suis né dans la maison, là.

MLP : La maison d'à côté ? (NDLR : A l'est)

YL : Oui.

MLP : C'est indiscret de vous demander votre âge ?

YL : Pas du tout ! En 1915 que je suis né, je vais bientôt avoir 80 au mois d'avril. (NDLR : en 1995)

MLP : Est-ce que vous avez vu le moulin qui tournait ?

YL : Je l'ai vu marcher. J'étais petit gamin et je l'ai vu marcher.

MLP : Donc vous pensez qu'il s'est arrêté à quelle date ?

YL : Je pense que c'est autour de 1920 ou 21, parce que j'étais tout petit. Mais je me rappelle de le voir marcher. Très bien.

MLP : La roue a été démolie tout de suite ?

YL : Alors là, les meuniers ont cessé leur activité avec le moulin parce que la farine venait chez les boulangers. A l'époque, les gens vivaient autrement. Tous les champs à Bréhat étaient travaillés, tout le monde produisait du blé et tout le monde faisait son pain à la maison.

MLP : Et la farine eux-même ?

YL : Non, avec le moulin. Ils venaient à moudre le blé et ils revenaient avec la farine à la maison.

MLP : Vous dites que la farine est venue chez les boulangers ?

YL : Quand il y a eu les boulangers qui se sont installés et qui recevaient la farine, car elle était mieux faite quand même. Ici, c'était tamisé grosso-modo, ça n'était pas raffiné. Eh bien, ils avaient moins de travail, alors ils ont cessé leur activité parce qu'ils trouvaient qu'ils n'avaient plus assez à moudre et ils commençaient à être âgés. C'étaient les Chevanton qui tenaient

ça.

Jacques Glon : C'est à dire qu'ils écrasaient ici et ensuite ils tamisaient à la maison ?

YL : Non, ils tamisaient ici et ils donnaient la farine dans un sac et le son dans un autre.

MLP : il n'y avait pas de boulanger à l'époque avant ?

YL : A l'époque de ma mère, il n'y avait pas de boulanger. Le pain était fait dans les maisons. C'est pour cela que tous les champs étaient travaillés. D'ailleurs, ils travaillaient les champs à la bêche et le blé était semé à la main. Il n'y avait pas de mécanique



*Yves Léon dans sa maison en 1995 présentant un tableau offert par Seevagen au mime G. Wague, alors propriétaire du moulin et de la maison.*

pour semer le blé.

MLP : L'accès au moulin était bien le long de l'étang ?

YL : Comme c'est maintenant. C'était pas plus large.

MLP : C'étaient des charrettes qui venaient là ?

YL : Non, je pense qu'ils venaient surtout en bateau. Beaucoup venaient en bateau. Et il y avait aussi à Bréhat, mais il n'y avait pas beaucoup, des chevaux à l'époque, il y avait surtout

des bourricots. Le blé était traîné comme ça, avec des petites charrettes.

MLP : Ceux qui venaient en bateau, ils venaient à marée haute ?

YL : Ils venaient à marée haute. Je me rappelle voir les grands parents à la famille de Didier Coulouer, je me rappelle voir les femmes. C'est les femmes qui venaient en canot de Béniguet parce que les garçons, quand ils avaient 10, 11 ans, ils partaient comme mousses sur les bateaux. Tout de suite. Et là, il y avait plein d'enfants, 16 ou 17, chez les Corlouer et ils travaillaient la ferme, ici au bout de Béniguet.

MLP : Et donc ils venaient de là en bateau ?

YL : Ils venaient de là en bateau. Et ils attendaient que ce soit moulu. Ils attendaient et ils repartaient avec le canot. Je me rappelle très bien voir les femmes passer là, parce qu'elles portaient un capot à l'époque quand elles étaient jeunes filles, elles avaient peut-être 18 ans.

MLP : Et c'étaient juste les femmes ?

YL : C'étaient les femmes qui venaient. A la godille et à la rame. Avec le bateau. Elles se débrouillaient très bien avec un canot. C'est les femmes qui travaillaient les champs et tout, à Béniguet. Les hommes vers 10, 11 ans partaient comme mousses. Ils allaient naviguer tout de suite.

MLP : Est-ce que vous vous rappelez si le terre-plein devant le moulin était pavé ou pas ?

YL : Non, c'était de la vase et des galets. Depuis le descente jusqu'à peu près aux portes. Des petits galets, des gravillons, un peu plus gros que des gravillons. Mais ils faisaient un espèce de mortier. C'était de la vase de l'étang qu'ils appelaient de la **clanche** à l'époque, et ils mélangeaient les galets avec et ils tassaient ça. Et ça faisait un espèce de ciment. Ça tenait bien. D'ailleurs la digue, elle est faite avec ça. Dans la digue, c'est la vase qu'il y a dessous.

MLP : Est-ce que vous savez s'ils rejointoyaient la digue avec de la vase ?

YL : Non, je n'ai jamais vu travailler

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 !

Le mariage de l'Argoat et de l'Armor :  
le blé noir et le dormeur !

Si vous avez du courage et la *billig*  
(galetière) qu'il faut, vous pouvez  
faire vous-même les galettes, ce sera  
encore meilleur ! Bien souvent, les ga-  
lettes que l'on achète ne sont pas faites  
uniquement avec de la farine de blé  
noir mais aussi un peu de froment. El-  
les sont bonnes, certes, mais le bon  
goût de blé noir est moins fort. De  
même, je ne mets jamais de lait dans  
ma pâte à galettes, juste de la farine de  
blé noir, 1 œuf ou 2, du sel de Gué-  
rande et de l'eau.

Allez, bon appétit !

### CROUSTILLANT DE BLÉ NOIR AU CRABE DORMEUR

- 🍷 1 crabe de 2 kg
- 🍷 1 pomme acide
- 🍷 1 belle échalote
- 🍷 1 cuillerée à café de coriandre fraîche
- 🍷 curry
- 🍷 cognac
- 🍷 galettes de blé noir
- 🍷 1 œuf

Cuire le crabe au court-bouillon pendant 25 minutes.  
Décortiquer et récupérer les chairs.

Épluchez, évidez une pomme acide, la couper en pe-  
tits dés. Épluchez et ciselez une belle échalote. La  
cuire dans un peu de beurre pendant 2 minutes, ajou-  
tez les dés de pommes et cuire encore 3 minutes.  
Ajoutez les chairs de crabe, une cuillerée à café de  
coriandre fraîche hachée, une pincée de curry et un  
trait de cognac. Bien mélanger l'ensemble.

Dans 3 galettes de blé noir, découpez 12 disques de  
12 cm de diamètre. Disposez équitablement au centre  
de chaque disque le crabe cuisiné. Badigeonnez au  
pinceau de jaune d'œuf le pourtour des disques de  
galettes, pliez-les en petits rectangles en pressant  
bien.

Dorez à la poêle dans du beurre les croustillants de  
crabe, dégustez sans attendre.

Association du Moulin du Birlot

B.P. 5

22870 ÎLE DE BRÉHAT

Tél et fax : 02 96 20 02 83

Messagerie : [birlot@bretagnenet.com](mailto:birlot@bretagnenet.com)

[jhglon@club-internet.fr](mailto:jhglon@club-internet.fr)