

DANS CE NUMÉRO :

Edito. Suite	2
Moutures estivales.	2
Assemblée générale	2
Rencontre avec Yves Léon	3
La recette !	4

D'un déversoir et d'un retour de manivelle !

Yves LÉON a su nous raconter ses souvenirs de voisin du moulin alors que celui-ci tournait encore. Quelques cartes postales nous ont également servi de référence pour la restauration, le tracé de l'accès, les études de niveaux.

Il y a onze ans lorsque nous avons lancé l'association, notre optique était de restaurer le moulin, de le faire tourner et ainsi prouver que l'on pouvait, avec un mécanisme copié de l'ancien (4 siècles), produire de la farine !

Poussés par votre générosité, notre enthousiasme, les encouragements et les prix que nous obtenions, nous n'avons pas pensé aux conséquences « indirectes » de notre réalisation, je veux dire la renommée : ce qu'elle entraîne comme visiteurs et l'érosion piétonnière qui en résulte.

Parlons du déversoir.

La digue sud, d'une hauteur inférieure à la grande digue au nord du rocher, agit comme déversoir et limite la pression de l'eau sur les ouvrages.

À l'origine, la séquence de remplissage et de mise au niveau permettant de moudre était certainement la suivante : à marée montante le flot se déverse en cascade dans l'étang dès que la marée atteint la partie supérieure de la digue servant de déversoir. Simultanément ou un peu après, les portes à mer commencent à s'entrebâiller. L'étang se remplit alors par les deux extrémités. La marée bat son plein puis elle redescend, les portes à mer se referment. L'eau continue à s'é-

vacuer par-dessus le déversoir, avec, au final, un effet de cascade sur l'arête coté large cette fois.

Ce phénomène de cascade dévastateur a pu être maîtrisé dans les siècles passés : une pierre qui se déchaussait était remise en place aussitôt par le meunier.

Le retour de manivelle :

On constate bien souvent que les promeneurs, repartant après visite du moulin, sont attirés par la digue (batardeau) et l'empruntent, puis arrivés au rocher, descendent au plus facile, coté étang et font route vers la digue sud ! Là, les pierres subsistantes qui constituaient la digue sud servent de gué, et les gens sautillent de pierre en pierre lesquelles finissent par se déchausser : le mal est fait, il y a éboulis.

Grâce à des cartes postales, on savait que la digue sud était déjà endommagée vers 1920, le niveau de l'étang diminuait, probablement par manque d'entretien : le moulin ne tournait plus !

Suite de l'édito page 2

SOMMAIRE :

- *Histoires d'eau*
- *A vos agendas*
- *Souvenirs*
- *Les demoiselles de Locudy sont bien accompagnées !*



Déversoir vu du Kerpont, marée descendante

D'un déversoir et d'un retour de manivelle !

Suite de l'édito :

En 1997 lors de la pose des portes à mer, l'étang est apparu à marée basse comme une vasière sur les trois quarts de sa surface d'origine. Depuis huit années, les cartes postales et photos (celles de notre corvée de rejointoiment en particulier), font apparaître que le niveau est descendu de 15 cm environ.

Une carte postale en couleur vue aérienne du déversoir montre une zone de cascade très forte et à ces endroits l'affouillement des pierres subsistantes est considérable. Bientôt nous n'aurons plus suffisamment d'eau pour faire tourner la roue ! Adieu mouture, adieu farine !

Réflexion sur un futur immédiat...

Il faut intervenir, se défendre de la mer, reconstituer cette di-

gue. Les plans et les niveaux nous les avons (la mairie avait demandé une étude de plan et coût à ce sujet à la DDE en 1997). La commune est propriétaire du site. Notre association a tenu parole en assurant restauration et remise en service du moulin : il faut qu'il continue à tourner ! Il faut reconstituer la digue, remettre ses

pierres en place, la rendre étanche à nouveau ! Ce problème fera parti de l'ordre du jour de l'assemblée générale du 4 août prochain.

J. GLON

*Déversoir vu de Saint-Michel, marée montante.
Carte de 1907*



Moutures estivales :

Juillet

Dimanche 3 vers 11:00
Dimanche 10 vers 16:00
Dimanche 17 vers 10:00
Dimanche 24 vers 16:00
Dimanche 31 vers 10:00

Août

Dimanche 7 vers 16:00
Dimanche 14 vers 9:30
Dimanche 21 vers 16:00
Dimanche 28 vers 10:00

Septembre

Dimanche 4 vers 16:00
Dimanche 11 vers 16:00

Assemblée Générale :

Celle-ci aura lieu le **jeudi 4 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.



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, souvenirs qui nous ont aiguillés dans la restauration : nous avons pu refaire de nombreux détails à l'identique de ce qui existait.

Nous avons retranscrit le dialogue. Suite du Strakellig n°11 :

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

Yves Léon : Non, je n'ai jamais vu travailler dessus.

Jacques Glon : Ils prenaient un peu de vase pour mettre dans le trou ?

YL : Peut-être. Parce que maintenant, ce qui fait que ça s'est envasé par ici. C'était plus creux avant par ici. La mare d'eau était plus grande, c'est que de l'autre côté il y avait une jetée (NDLR : le déversoir au sud de la roche qui sépare les deux chaussées) et l'eau passait plus tard par dessus. Comme la jetée de l'autre côté est démolie, l'eau rentre plus vite. Il se produit un gros courant et c'est ce qui a agrandi la mare de l'autre côté. Et qui l'a rapproché du talus. Parce qu'elle était plus loin, beaucoup plus loin.

MLP : Elle était à peu près au niveau du rocher au milieu ?

YL : Non, entre le rocher et la côte l'autre côté. D'ailleurs il y a toujours la digue. Elle est démolie, c'est tout.

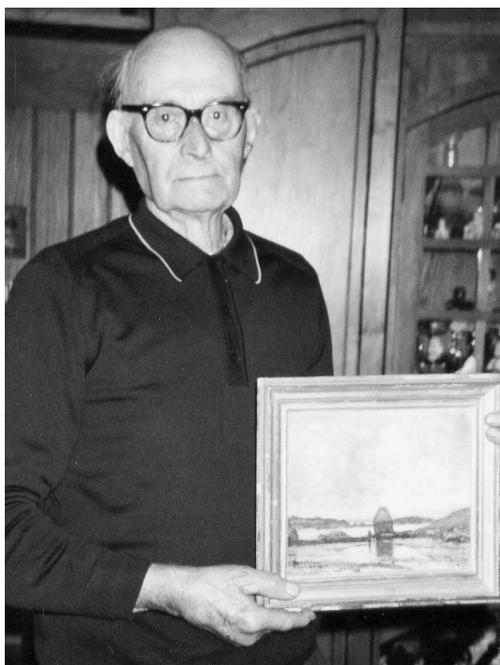
MLP : Est-ce que vous savez depuis quand il y a une brèche dans la digue près des passages d'eau ? (NDLR : comblée depuis lors !)

YL : Je pense que ça a du commencer assez vite après la guerre 40. C'était pas entretenu, vous comprenez. Après les Chevanton,

ça a été vendu au comte de Rougé qui habitait la maison qui est en face de la « Vieille Auberge ».

MLP : Chevanton, c'étaient les meuniers ?

YL : Chevanton, c'étaient les meuniers. C'étaient deux frères qui travaillaient là dedans. C'est le comte de Rougé qui a fait la toiture affreuse qu'il y avait dessus, en fibro. Ça a dû être fait vers 1925 quelque chose comme cela. Peut-être même un peu avant. Je crois que le chaume, ça s'est arrêté vers 20, 21, le chaume s'est dé-



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.

moli assez vite, parce que le chaume demande un entretien.

MLP : Et ils ont fait les petits pignons en même temps ?

YL : C'est là qu'ils ont fait les petits pignons qui ont été démolis (NDLR : lors des travaux de 1992). C'est lui qui avait fait ça et puis ils ont couvert avec du fibrociment. Pour mettre hors pluie. La grande tempête (NDLR : octobre 1987) a fini d'arracher tout.

MLP : Savez-vous comment étaient les portes qui laissaient passer l'eau ?

YL : Oh, oui ! C'était pas compliqué ! C'étaient des portes qui avaient cette forme là (NDLR : montrant une feuille qui se soulève). Et ici, il y avait un gros morceau de bois rond. Si je me rappelle à peu près, gros comme ça (NDLR : 4 cm). En haut et les portes étaient fixées comme ça. Elles faisaient ça quand la mer montait (NDLR : elles se soulevaient). Dès que le courant se retournait, elles faisaient ça (NDLR : elles se rabattaient).

JG : On voit encore les gonds en ferraille.

YL : Oui, mais la monture en ferraille qui est là a été mise par l'ancien propriétaire de la maison, ici. Par monsieur Wague (NDLR : célèbre mime). Les coulisants. Les portes étaient en chêne. Elles devaient être épaisses de 7, 8 cm, je me rappelle. Elles étaient en chêne et avec le poids de l'eau ça ne fuyait pas beaucoup. Et puis de toute façon, la mer était toujours à remonter. C'était bien appuyé sur les murs, alors ça devait prendre plus ou moins la forme des pierres.

MLP : C'était presque toujours plein dans l'étang ?

YL : Il était plein tous les jours. Sauf les jours qu'ils s'en servaient, ça faisait baisser l'eau. Mais il y avait de l'eau là pour le faire marcher je ne sais pas combien de temps. Presque toute la vase était couverte dans l'étang. Ça restait à peu près la hauteur des portes. C'est la digue de l'autre côté qui réglait la hauteur. Ça arrêtait au ras de la digue. Dès que ça ne coulait plus de l'autre

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.

**Votre
cotisation 2005
est à jour.
Merci !**

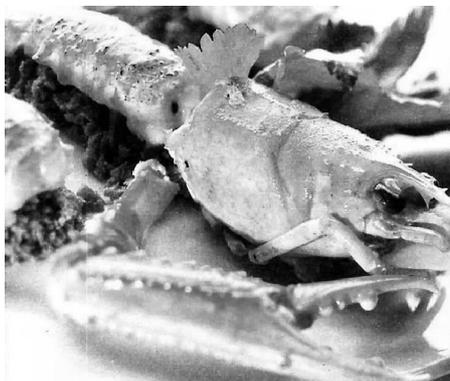


La recette !

Encore un mariage de l'Argoat et de l'Armor : blé noir et demoiselles de Loctudy !

Cette recette est celle d'un chef brestois, Yann Plassart qui œuvre à *La Fleur de Sel*.

Allez, bon appétit !



LANGOUSTINES POÊLÉES FAR DE BLÉ NOIR

- 🍷 12 langoustines de belle taille
- 🍷 125 g de beurre salé
- 🍷 5 cl de chouchenn
- 🍷 100 g de farine de blé noir
- 🍷 1 œuf entier
- 🍷 10 cl de lait
- 🍷 fleur de sel, poivre du moulin

Confectionnez un bouillon de légumes (oignon, branche de céleri, poireau, 1/4 de chou vert coupés en petits morceaux, bouquet garni, clou de girofle) largement couverts d'eau et cuit environ 3 heures.

Mélangez la farine de blé noir et l'œuf. Ajoutez le lait puis le bouillon de légumes, 25 g de beurre fondu et un peu de sel.

Mettez le tout dans un sac à far (ou dans un torchon fin) noué serré en laissant un peu de place pour que ça gonfle. Plongez dans le bouillon de légume frémissant en prenant garde qu'il reste bien immergé. Laissez cuire environ 1 heure et reposer le far environ 20 mn avant de l'égrainer à la fourchette.

Décortiquez les langoustines. Dans une poêle chaude, mettez un bon morceau de beurre. Lorsqu'il est bien mousseux, disposez les langoustines assaisonnées. Laissez colorer sans trop les cuire.

Déglacer la poêle au chouchenn et mouillez avec le jus de légumes. Faites réduire et dressez.

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

Versement de cotisation pour l'année 2005

(Formulaire OU PAPIER LIBRE à retourner à l'adresse ci-contre)

NOM, PRÉNOM :

ADRESSE (où doivent être expédiés les documents) :

ADRESSE E-MAIL :

désire adhérer à l'Association du moulin du Birlot pour l'année 2005 à titre de :

membre actif et verse à cet effet une somme de 20 €

membre bienfaiteur et verse à cet effet une somme de _____ € (40 € minimum)

A

, le

(signature)

Versement de cotisation pour l'année 2005

(Formulaire OU PAPIER LIBRE à retourner à l'adresse ci-contre)

NOM, PRÉNOM :

ADRESSE (où doivent être expédiés les documents) :

ADRESSE E-MAIL :

désire adhérer à l'Association du moulin du Birlot pour l'année 2005 à titre de :

membre actif et verse à cet effet une somme de 20 €

membre bienfaiteur et verse à cet effet une somme de _____ € (40 € minimum)

A

, le

(signature)