

De la mouture au pain.

Revenons au moulin où les bréhatines amenaient leur grain à moudre et s'en retournaient chez elles.

Moins chargées qu'à l'aller ayant laissé un treizième de ce qu'elles avaient apporté à moudre au meunier en rémunération de sa prestation.

Le moulin du Birlot n'avait qu'une seule paire de meules comme, très probablement, les deux autres moulins (à vent) de l'île. L'écartement des meules, que l'on serrait plus ou moins en jouant sur la trempure, permettait des variantes de concassage.

Au Birlot, le meunier ne blutait pas la mouture : le tamisage devait être fait à la maison. La toile servant de tamis était évidemment l'étamine, le terme utilisé aujourd'hui est la « soie ». La mouture sans blutage était dite « à la grosse ». C'était en fait la farine complète contenant la farine blanche et le son (l'enveloppe du grain). Par tamisage la mouture devenait « farine rustique » qui faisait du pain bis. En poussant plus loin les opérations de blutage, le pain devenait blanc.

A ce stade, il convient de rappeler que dans les campagnes françaises, le seigle était beaucoup cultivé et souvent en même temps que le blé et se trouvait donc mélangé avec du froment lors du concassage. Le pain obtenu comme le mélange s'appelait « méteil ». Le mélange 2/3 de froment 1/3 seigle qui améliorait la qualité du mélange était dite « passe-méteil ».

Aujourd'hui, pain blanc pur froment et pain dit de seigle « méteil » voire « passe-méteil » semblent arriver dans les boulangeries à des prix inversement proportionnels à la blancheur du pain.

La farine la meilleure, la plus blanche, la plus blutée s'appelait autrefois « fleur ». A noter qu'en anglais, la farine se dit « flour » et en breton « bleud ». Ce terme est-il à rapprocher

de bluter ?

Le blé était aussi appelé « bled ».

Le pain cuit dans la cendre, fait généralement avec la fleur de farine, devenait « fouace » (pain rond, genre galette).

Si le four à pain était « banal » avec l'obligation donc de l'utiliser : le pas était vite franchi !

On faisait le pain à la maison, on mangeait son pain blanc, peut-être simplement le dimanche !

Il est vrai qu'à l'église on trouvait le « pain béni » mais aussi le « pain à chanter ».

Dans le royaume de France on trouvait 70 sortes de pain, dit-on, sauf en période de « disette », mot breton qui signifie « pas de blé » (*dished*).

Après des années de disette répétées, on alla un jour à Versailles, chercher le boulanger, la boulangère, et le petit mitron... On voulait du pain. On avait faim !

Ceci est une autre histoire.

Jacques GLON

DANS CE NUMÉRO :

Les tadornes du Birlot 2

Moutures estivales. 2

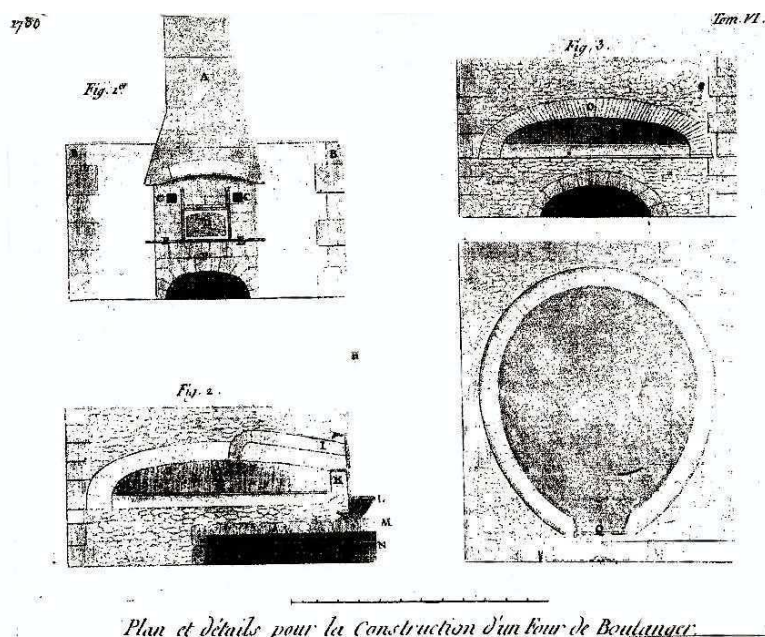
Assemblée générale 2

Rencontre avec Yves Léon 3

La recette ! 4

SOMMAIRE :

- *Admirez-les sans les déranger...*
- *A vos agendas !*
- *Souvenirs.*
- *Blinis de blé noir !*



Les tadornes du Birlot

Il s'agit des tadornes de Belon que l'on voit sur l'étang. Ces palmipèdes qui, adultes, ont une envergure allant jusqu'à 120 cm viennent couramment sur l'étang. Mme et M. André PAISNEL dont la propriété donne sur l'étang, les ont observé et nous ont passé l'article suivant :

« Les tadornes intermédiaires entre les oies et les canards vivent en bande pendant l'hiver. Vêtus de plumes noires et blanches, ils portent sur le dos un caroncule rouge en forme de croix comme les Templiers. C'est une espèce protégée.

Le couple qui vit sur l'étang du moulin chasse ses congénères qui osent venir sur leur territoire. Une aigrette célibataire et parfois un héron ont droit de cité.

Le 20 juin de cette année oh ! surprise 6 petits tadornes suivent les parents dans la rivière de l'étang, c'est la joie dans le Birlot et tous les jours nous les comptons car dès leur arrivée, les corbeaux font leur apparition pour les croquer. Heureusement les parents veillent et le père pourchasse les indésirables.

Pendant la marée seuls les parents sortent, les petits restent au nid. Dès le début de la morte eau toute la famille se retrouve dans l'étang deux fois par jour pour se restaurer !

Les petits grandissent très vite, et les parents sont vite débordés entre le traînard, l'indépendant et les autres qui s'éparpillent. Souvent après le 14 juillet, les parents les emmènent dans la Corderie et une quinzaine de jours après ils reviennent seuls et reprennent une vie de couple bien tranquille. Nous attendrons un an pour voir les nouveaux petits.

Parfois un jeune couple revient près du gros rocher mais les parents les chassent.

Le nid est à gauche du gros rocher sur la bordure, beaucoup de gens passent juste au-dessus.

Il faudrait peut être mettre un panneau :

« RÉSERVE D'OISEAUX
PASSAGE INTERDIT »

Ndlr : le tadorne de Belon est un migrateur partiel ; il niche en général dans une cavité du sol.



Photo : Jacques Potier

Moutures estivales (qui auront lieu dans la mesure du possible)

Juillet

Dimanche 1 vers 15.00 heures
Dimanche 8 vers 17.00 heures
Dimanche 15 vers 15.00 heures
Dimanche 22 vers 16.00 heures
Dimanche 29 vers 15.00 heures

Août

Dimanche 5 vers 15.30 heures
Dimanche 12 vers 15.00 heures
Dimanche 19 vers 15.00 heures
Dimanche 26 vers 11.00 heures

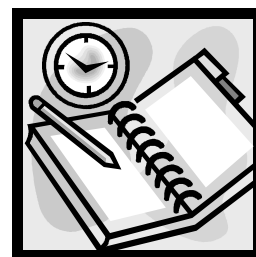
Septembre

Dimanche 2 vers 15.00 heures

Assemblée Générale :

Celle-ci aura lieu le **samedi 11 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. Nous avons retranscrit le dialogue.

Marion Le Pache : C'était presque toujours plein dans l'étang ?

Yves Léon : 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. Ca restait à peu près à la hauteur des portes. C'est la digue de l'autre côté qui réglait la hauteur. Ca arrêta à ras de la digue. Dès que ça ne coulait plus de l'autre côté, ça restait ici.

Jacques Glon : Mais il devait y avoir un tout petit filet d'eau qui coulait pour alimenter la roue ?

Y.L : Vous aviez les deux grandes portes que je vous ai dit qui étaient montées là. Et de ce côté-ci, vous aviez une porte à peu près grande comme ça (NDLR : 60 x 60 cm). C'est par là que coulait l'eau.

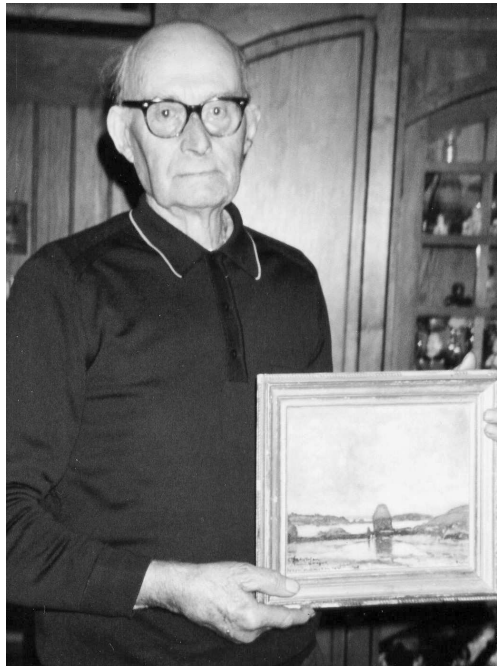
M.L.P : Elle remontait comment ?

Y.L : C'était une crémaillère en bois. Il y avait un gros morceau de chêne carré, comme ça à peu près (NDLR : 10 x 10 cm). Il y avait des trous dedans, pas jusqu'en bas. Et ils faisaient tout simplement levier avec une grande barre en fer. Et ils appuyaient dessus. Ils la sortaient comme ils voulaient. Quand ils avaient fini, ils retapaient dessus avec une masse et ils refermaient l'eau. Alors celle-là glissait dans une rainure qu'il y a dans les pierres. Ca glissait dedans. Et ils tapaient dessus avec une masse et ça refermait. Quand ils avaient fini de moudre.

M.L.P : Je pense qu'il n'y avait pas besoin d'ouvrir beaucoup ?

Y.L : Oh, si ! Il faut du courant tout de même pour entretenir. Il y avait un fort courant dehors. Quand tout était bouché et que l'étang était plein d'eau, moi je me rappelle, ma mère ne nous laissait pas aller là. Si, je me rappelle bien ça, c'est que j'ai été voir, plusieurs fois, et que ma mère nous a grondés dessus ! Bien sûr ! Mais il y avait une protection, où était la roue, je vous l'ai montré, en bois. Il y avait

deux traverses de bois et l'on pouvait s'appuyer dessus et regarder si l'on voulait. Je trouve que c'est bien, c'est une chose à conserver. Les gens n'ont jamais vu ça. Et puis il était bien fait, ce moulin. Et alors toute la mécanique qu'il y avait dedans a été cassée par les Chevanton. Ils ont cassé tout pour qu'on ne s'en serve pas. Je ne sais pas pourquoi. J'avais trouvé ça bête même à l'époque. Ils avient peut-être peur qu'un autre meunier vienne s'installer. Je ne sais pas pourquoi ils avaient fait ça. (NDLR : Depuis nous avons appris que le meunier était soumis à une taxe tant que le moulin était en état de fonctionner, même s'il n'était pas utilisé. Le mécanisme de nombreux moulins a



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.

été démolé pour cette raison. Il est possible que ce soit le cas ici.)

J.G : Il y a avait deux frères Chevanton.

Y.L : Deux frères Chevanton qui géraient ça et ils habitaient dans la maison du bas, ici. Chez Brécy. C'était la maison du meunier. Il y a encore la famille Chevanton à Pleubian. Ils sont partis habiter à Pleubian quand ils ont arrêté le moulin. Ca devait être leur pays d'origine.

M.L.P : Est-ce qu'ils étaient appréciés

des Bréhatins, parce que souvent les meuniers étaient considérés...

Y.L : Comme des tricheurs ! Oui, c'était le cas. J'ai vu un morceau de bois que j'ai eu ici et que j'ai brûlé. Oh, je l'ai gardé longtemps, c'était un morceau de poutre ou quelque chose comme ça, il était carré. Et je l'ai trouvé dans le moulin quand monsieur Wague a été propriétaire. Il a été propriétaire après 1930. C'était écrit dedans, quelqu'un qui avait sculpté les lettres, et c'était marqué « L'ordre l'exige ». C'est tout, le reste était cassé. J'ai jamais trouvé le reste. Mais j'avais entendu dire, je me rappelle de ça, qu'ils piquaient un peu de farine.

J.G : Ils prélevaient une cote-part.

Y.L : Je pense que c'est comme ça qu'ils devaient se faire payer. Dans les maisons, il n'y avait pas beaucoup d'argent. Vous savez, dans le vieux temps, il n'y avait pas beaucoup d'argent.

M.L.P : Est-ce que vous savez pourquoi la porte du milieu avait été bouchée ?

Y.L : Non, je l'ai toujours vue bouchée. Les gens montaient par l'escalier et la porte-là était toujours bouchée en pierres. Et quand les bateaux venaient, si je me rappelle, ils montaient le grain par une fenêtre qui donnait par l'autre côté (NDLR : à l'ouest). C'est comme ça je crois qu'ils faisaient.

M.L.P : Il y avait un plancher de plein pied en haut de l'escalier ?

Y.L : Il y avait un plancher, moi j'ai été dessus souvent.

J.G : Au premier étage, car il devait y avoir un autre plancher dessous.

Y.L : Non, il n'y avait pas de plancher en bas, c'était creux. Sur la porte rectangulaire en haut de l'escalier, j'ai vu ça d'eau à peu près. Par les gros coefficients. Peut-être 10, 15 cm quoi !

M.L.P : Le plancher recouvrait tout ?

Y.L : Pas du côté de la roue. Il y avait un vide là. La roue (NDLR : du rouet qui faisait la transmission avec l'arbre vertical) était là, en bas. Pour que l'arbre puisse remonter.

(A suivre...)

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

Anjela Duval

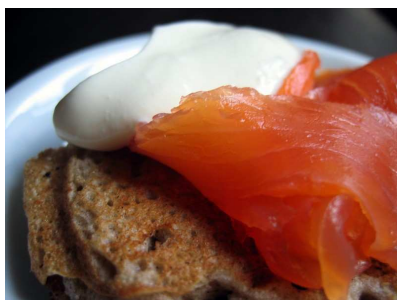
Un vieux moulin délaissé depuis longtemps -
Que c'est triste !
Immobile et mystérieux écoutant le grondement
de l'écluse.

**Sauf erreur de notre
part, votre
cotisation 2007
n'est pas à jour.**



La recette !

Bon appétit !



BLINIS DE BLÉ NOIR

- ☉ 250 g de farine de blé noir
- ☉ 1 paquet de levure
- ☉ 1/2 cuillère à café de sel
- ☉ 3 oeufs
- ☉ 50 cl de lait
- ☉ 5 cl de crème liquide
- ☉ beurre fondu

1. verser, dans une terrine, la farine, le sel et la levure et y faire un puits
2. séparer les blancs des jaunes et conserver les blancs
3. verser les jaunes dans le puits et mélanger en ajoutant petit à petit le lait et la crème
4. laisser reposer la pâte une bonne heure
5. monter les blancs en neige assez souple et les incorporer doucement à la pâte
6. faire fondre un peu de beurre dans une poêle de petit diamètre et y verser une louche de pâte
7. faire cuire à feu doux et lorsque la surface du blinis est sèche le retourner et poursuivre la cuisson
8. en attendant de faire cuire les autres blinis, maintenir les blinis enveloppés de papier alu dans un four à 80°

Ces blinis peuvent s'accompagner de truite et de saumon fumé, d'oeufs de saumon, de flétan fumé, de crème fraîche assaisonnée (citron, ciboulette, aneth).

Association du Moulin du Birlot

B.P. 5
22870 ÎLE DE BRÉHAT

Tél et fax : 02 96 20 02 83
Messagerie : jhglon@club-internet.fr