

## DANS CE NUMÉRO :

Production, productivité, rendement.	2
La recette !	2
L'agenda.	3
De la naissance à la renaissance.	3
Infos en bref.	4

## Des portes à mer, du bois de chêne et des tarets...

Le bois retenu pour restaurer le moulin a été le chêne ainsi que chacun a pu le constater...

Nous pensions que le linteau en chêne de la porte qui était d'origine justifiait ce choix et comme de plus un morceau de l'arbre d'entraînement qui avait été récupéré lui aussi était de cette essence.....

En toute justice renseignements pris, il n'y avait pas de meilleure solution.

Pour se garantir des parasites vivant en eau de mer on a imprégné les portes à mer et la vanne pelle avec de la créosote lors de la mise en service... c'était un remède connu !

Nous pensions donc que les mollusques se tiendraient au large et qu'ils n'attaqueraient pas de sitôt !

Or, courant décembre, lors d'un nettoyage des portes à mer, nous avons été étonnés de voir que les portes étaient de moins en moins étanches.

Regardant de plus près nous avons reconnu la présence de tarets, nous avons donc asséché l'étang fin avril et nous nous sommes rendu compte que des cavernes atteignant parfois 5 cm de profondeur avaient raison du bois dans les parties toujours immergées.

Nous avons vaincu le « bug »\* de l'an 2000 sans difficulté mais étions vaincus par ces tarets tant redoutés par les marins de la Marine en bois !!

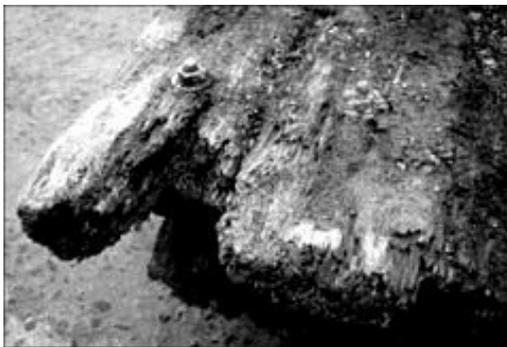
Les portes ont été démontées (récupération des ferrures et boulons d'inox), les plans ont été conservés et il va falloir les refaire.

Heureusement que nous avons provisionné des réparations éventuelles dans nos comptes car sans portes le moulin est incapable de fonctionner.

Nous pensons que pour la journée des moulins en juin tout sera rentré dans l'ordre et recherchons les moyens modernes pour lut-

ter contre ces bestioles qui de tout temps ont fait couler bien des navires et détruit bien des quais sur pilotis.

Je pense que tous les ans une corvée badi-



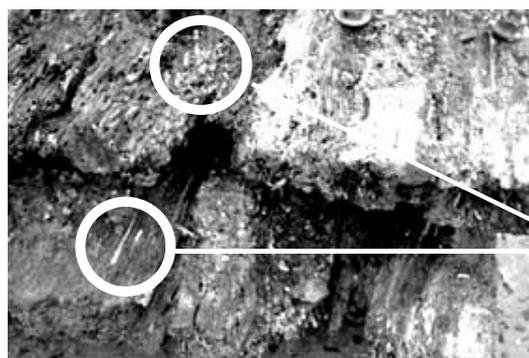
Détail d'une porte à mer rongée par les tarets

geonnage sera nécessaire avec assèchement de l'étang de préférence l'été car croyez moi l'eau n'était pas chaude en avril à Bréhat.

Pour les curieux ou ceux qui souhaitent s'instruire : le TARET est un mollusque lamelibranche des eaux marines au corps vermiforme, à la coquille réduite qui occasionne d'importants dégâts aux ouvrages en bois immergés.

De plus il dispose de deux siphons...

Pour les Anglais il s'appelle *ship worm* et *toredo navalis* pour les scientifiques. En tout cas il n'est pas ragoûtant et n'apparaît guère comme comestible à ceux qui les ont



On distingue assez bien comment les tarets creusent des galeries dans le fil du bois et y installent leur fine coquille.

### SOMMAIRE :

- Sales bêtes...
- Des chiffres !
- Sur vos tablettes.
- Trois siècles et demi : un âge respectable.
- Vous êtes au courant ?
- N'oubliez pas !

## Production, productivité, rendement.

Aux dires d'archives, au XIX<sup>ème</sup> siècle le moulin du Birlot assurait annuellement la mouture de 260 quintaux avec sa seule paire de meules. Cependant, le Birlot tournait-il en même temps que Krec'h ar Pot ? Le meunier avait-il les salariés nécessaires sur chacun des deux moulins ? On ne le sait pas et pourtant...

La production moyenne d'un quintal pour 6 h par jour et avec une seule paire de meules est concevable en se rappelant que l'on ne travaillait ni les dimanches ni les jours de fêtes carillonnées ni probablement quelques autres jours.

On sait en effet qu'une paire de meules

pouvait en général moudre 25 à 30 kg à l'heure et qu'un moulin à marée avait 4 heures de travail effectif par marée, le reste du temps étant consacré à la préparation du travail et à l'entretien (depuis mai 2000, Marion Le Pache, Pierre Auffret et moi-même en savons quelque chose).

Le meunier traitait donc environ 200 livres dans sa journée sur lesquelles il prélevait une « redevance » qui était semble-t-il de 1/13 à Bréhat (7%). Celle-ci était variable d'un moulin à l'autre car elle était en rapport avec le coût d'entretien et la rente d'afféage (location d'un type particulier) que le meunier avait à verser de son

côté : en Bretagne, elle pouvait varier de 1/16 jusqu'à 1/8 pour certains profiteurs.

En fait comme la notion de poids, représentée par la livre au XVII<sup>ème</sup> siècle, ne devait pas être commode à utiliser dans un moulin, c'est la mesure de capacité qu'était le boisseau ( dont le " litron " en était le 16<sup>ème</sup> !) qui était d'usage. Qu'importait donc le poids puisque l'on avait le volume et que celui-ci avait un prix en fonction de la qualité du produit !.

En 1733 sur Paimpol, un boisseau (environ 13 litres) de froment coûtait 20 sous, de seigle 14 sous, de blé noir 11 sous et d'avoine 9 sous, a-

## La recette !

Rappelez-vous l'assemblée générale de notre association au mois d'août dernier : vous avez vu la farine de blé noir s'écouler, mais pas seulement ! Vous avez également pu la goûter sous forme de cake au lard que vous avez, semble-t-il, apprécié.

Beaucoup d'entre vous m'en ont demandé la recette. Chose promise...



Bien entendu, ce cake sera bien meilleur s'il est fabriqué avec de la farine moulue au Birlot ! Si vous n'en avez pas sous la main (c'est une denrée rare...), veillez à ce que la farine soit issue de blé noir breton : les terres devenues trop riches, on manque de sarrasin en Bretagne et on en importe de Chine ! Ma pov' dame...

### LE CAKE AU LARD

d'Anne Lagadec

- 1 verre et demi de farine de froment (120 g)
- 1 verre et demi de farine de blé noir
- 3 œufs
- 1 verre et un quart de lait
- 1 demi verre d'huile (moi, je préfère mettre du beurre...)
- 100 g de gruyère râpé
- 1 paquet de levure chimique
- 200 g de lardons (ou plus, coupé fin)
- olives dénoyautées vertes et noires

Mélanger le tout dans un saladier.

Mettre la pâte dans un moule à cake bien beurré à four chaud (thermostat 7) pendant 45 minutes au moins.

## L'agenda :

### Les moutures 2001 :

Afin d'éviter toute usure prématurée du mécanisme nous limiterons les séances de mouture aux dates suivantes :

- Dimanche **17 juin**, au matin
- Dimanche **22 juillet**, l'après-midi
- Dimanche **29 juillet**, au matin
- Samedi **4 août**, au matin

- Dimanche **12 août**, l'après-midi
- Dimanche **19 août**, l'après-midi
- Dimanche **16 septembre**, l'après-midi.

Le 17 juin est la journée nationale des moulins et le 16 septembre, la journée du Patrimoine.

### L'assemblée générale :

Elle aura lieu le **samedi 4 août à 11 heures**. Nous serons présents dès 10h30 pour recueillir vos signatures. Si vous ne pouvez être présent, pensez à nous retourner votre pouvoir avec votre cotisation : une feuille est incluse dans ce Strakellig à la demande de cer-

## 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 avait laissés au milieu du XVIII<sup>ème</sup> siècle.*

*Je tiens à remercier Jacques LE TRON, qui par ses notes personnelles, m'a permis de découvrir certains pans de l'histoire du moulin et de ses meuniers.*

Dès **1718**, les trois associés payant un féage au duc de Penthièvre sont : François CORROUGE et François LAMBERT (marchands associés et armateurs corsaires) et Maître Pierre GUEZENEC (greffier et notaire). Tous trois sont apparentés.

François CORROUGE est mort en **1763** à l'âge de 80 ans laissant plusieurs héritiers dont une fille, Françoise, qui a épousé Yves CORNIC en **1730** et qui est la mère de Pierre-Marie CORNIC (qui deviendra contre-amiral le 24 octobre 1793 et premier maire de Bréhat). Pierre-Marie CORNIC se faisait d'ailleurs appeler CORNIC-DUMOULIN.

François LAMBERT, originaire de Plouézec a épousé une bréhatine en 1703 et meurt en **1740**.

Pierre GUEZENEC meurt en **1743** à l'âge de 90 ans, laissant de nombreux héritiers.

Le 22 juin **1778**, Maître Jacques Florentin DENIS, sieur de la GARDE, et dame Marie-Françoise CORROUGE (petite fille de François) cèdent leur part du moulin à « honorables gens »

Pierre RICHARD et Marie CORFDIR.

Ce sont les meuniers des moulins de Paimpol et ils demeurent à Loguivy.

Au début de la période révolutionnaire, les moulins sont encore la propriété du duc de Penthièvre puisque celui-ci perçoit la rente féagère de 300 livres en **1790**.

Plus pour longtemps sans doute, la Convention votant, le 17 juillet **1793**, l'abolition de l'ensemble des droits féodaux. De nombreux moulins, confisqués à la noblesse ou à l'église sont alors mis aux enchères publiques.

Pourtant, la vente des biens nationaux ayant appartenu à Jean-Marie BOURBON PENTHIEVRE du 17 messidor **an II** (5 juillet **1794**) ne fait nulle part mention des moulins de Bréhat... Doit-on penser que les moulins bréhatins qui sont afféagés à plusieurs citoyens bien placés au Conseil Municipal ont été « oubliés » dans l'inventaire des biens nationaux et dès lors sont devenus propriété de leurs locataires ?

Le meunier alors en place au moulin à mer se nomme Yves FAYE. Il se plaint qu'il « n'a pu trouver de marchandises ni à Paimpol, ni à Tréguier et que par conséquent il ne peut plus œuvrer ». Les moissons ayant été très mauvaises pour les années **1793 et 94**, cette dernière est une période de disette\*.

L'inventaire des moulins de **1810** nous enseigne qu'il en existe deux pour Bréhat : un moulin à vent à Krec'h ar Pot et un moulin à marée au Birlot. A cette date le moulin à vent de Krec'h Tarec

ne tourne déjà plus.

Le poids de farine « qu'ils peuvent faire par jour » est de 8 (unité de mesure non précisée : boisseaux ?) au Birlot et de 7 à Krec'h ar Pot. La qualité de la mouture est dite à la grosse ou à la lyonnaise. Des grains de toute nature sont écrasés par les meules dont on connaît même la provenance des pierres, Rouen.

Les meuniers sont, en **1814**, au nombre de trois. Mais le recensement de **1831** ne fait plus état que de deux meuniers.

De **1832 à 1873**, Yves-François CORNIC (fils de l'Amiral et lui-même Capitaine de Vaisseau) est propriétaire du Birlot. Il a probablement hérité d'une part du moulin (en a-t-il racheté d'autres ?) ainsi que Pierre RICHARD, fils de Pierre RICHARD et Marie CORFDIR qui avaient racheté leur part à la famille CORROUGE. En **1836**, Pierre RICHARD qui a alors 58 ans, est le seul meunier recensé à Bréhat. Il vit de façon aisée avec ses six enfants (âgés de 7 à 18 ans) à Krec'h Briand puisqu'il emploie un couple de domestiques. Il est secondé en **1846** par son fils, Yves RICHARD, également meunier, et un « garçon de moulin », Jean LE ROUX. Notons aussi que l'un de ses autres fils est étudiant, ce qui n'est pas courant dans les familles bréhatines de l'époque.

Les informations statistiques du 13 juillet **1848** nous apprennent que le meunier, et lui seul, « fait valoir les deux moulins » qui tournent sur la commune. Pierre RICHARD a passé la main à Yves QUERHIC, 37 ans. Yves

Ur vilin gozh pell 'zo dilezet - Na trist !  
Difiniv ha krevrinus 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  
2001 n'est pas à jour.**

Adresse publi postage ligne 1  
Adresse publi postage ligne 2  
Adresse publi postage ligne 3  
Adresse publi postage ligne 4  
Adresse publi postage ligne 5

## Infos en bref.

### Le site Internet repeint :

La technique évolue très vite et sur In-  
ternet, on est vite dépassé. C'est pour-  
quoi le site de l'association a pris un  
coup de jeune.

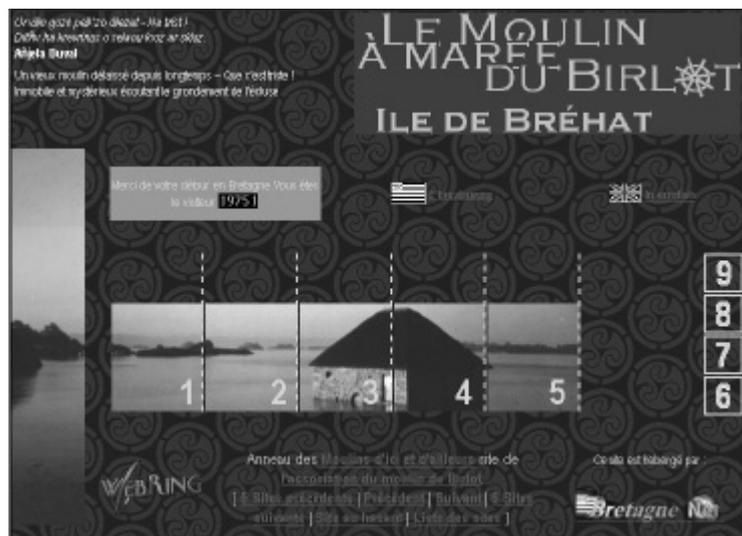
La fréquentation y est de plus de 800  
visiteurs par mois de tous les pays, et  
le compteur du site aura dépassé les 20  
000 lorsque vous lirez ces lignes.

J'attends vos critiques pour y appor-  
ter d'autres modifications.

**Adresse du site Internet :**

[http://www.bretagnenet.com/moulin\\_brehat/](http://www.bretagnenet.com/moulin_brehat/)

**E-mail :** [birlot@bretagnenet.com](mailto:birlot@bretagnenet.com)



**Date de l'AG :  
le 4 août.**

Si vous ne pouvez être présent, merci  
de nous retourner le pouvoir

Association du Moulin du Birlot

B.P. 5  
22870 ÎLE DE BRÉHAT

Téléphone : 02 96 20 02 83

Télécopie : 02 96 20 02 83

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