

Concours de pêche de 1907 du 21 juillet 1907 (1^{re} partie)

Ce concours avait été organisé par le « Petit Journal », de Paris, avec la collaboration de la société de pêche locale : « La Brème Montargoise ». On en trouve l'annonce et les avis préparatoires, ainsi que le récit, dans deux numéros du journal « L'Écho du Gâtinais ».

Le journal du 20 juillet donne les avis de dernière heure. On y voit que l'on attendait tout un contingent de pêcheurs venant de Paris.

« Les inscriptions sont définitivement closes à Paris. Il ne reste plus une seule carte au « Petit Journal » ... »

« (Les pêcheurs parisiens) pourront retirer les billets de chemin de fer, au « Petit Journal », jusqu'à samedi avant quatre heures. Le train spécial à prix réduits partira de Paris (P.L.M.) dimanche matin à 5 h 50. Aller et retour 6 fr 95 ; retour facultatif individuel dans les quatre jours ; changement de voitures à Moret ; le train desservira toutes les stations entre Moret et Montargis où il arrivera à 9 heures ... »

Le concours a pris des proportions telles que c'est une fête générale à laquelle vont assister les milliers de curieux que Montargis se prépare à recevoir avec un entrain comme jamais on n'en avait vu. Tout le monde s'est mis de la partie ; des comités de quartiers se sont créés ; partout, on a rivalisé d'ingéniosité, de bon goût et de zèle pour décorer la ville entière et, notamment, le parcours du cortège.

Les dernières dispositions sont prises pour que les concurrents soient placés dans les meilleures conditions ; les herbes ont été coupées partout et le beau temps aidant on peut escompter de nombreuses captures.

Les prix exposés dans les vitrines des magasins de M. Trouvé, place Mirabeau, M. Mailfert, rue Dorée, les prix du concours de façades ornées et les souvenirs des dames et des commissaires exposés chez M. Mazoyer et chez Mme veuve Bégault, dépositaire du Petit Journal, ont été très admirés. Nous ne les aurons offerts que trois jours à la curiosité du public, de façon à ne pas provoquer un trop grand nombre d'adhésions.

Malgré cela, nous dépassons 1.800 alors que le chiffre de 1.200 à 1.400 avait été envisagé ! Et il y a plus de 500 dames ou demoiselles !

Quelle affaire, quelle organisation ! Enfin,

tout est prêt, archiprêt, et Montargis escompte une journée de fête sans pareille.

Voici les dernières dispositions intéressantes des concurrents et les innombrables curieux qui se promettent de suivre le concours de bout en bout.

Le rassemblement se fera près de la gare ; les séries se placeront ainsi : avenue de la



Gare, côté droit, les dames ; côté gauche, série bleue ; route de Paris, côté droit, série verte ; gauche, série rose.



Le concours allait jusqu'au moulin

À l'angle de l'avenue de la Gare et de la route de Paris, côté gauche, se trouve un kiosque à journaux ; une banderole indiquera que là seront distribuées les cartes de concours aux personnes inscrites, et qui ne les auraient pas retirées auparavant.

Les présidents de société, les concurrents de la série d'honneur rallieront le fanion du

Petit Journal au carrefour.

Les concurrents recevront au rassemblement drapeau et enfiloir des mains du commissaire. Ils n'ont pas à se déranger.

Les dames n'ont que leur carte de concours et pas de bulletin ; le bulletin leur sera remis avant le concours. Les emplacements comprendront toute la partie du canal s'étendant du pont Saint-Roch au moulin Bardin et au-delà.

Le pesage s'effectuera à l'usine Fort. Les commissaires sont priés d'apporter très rapidement le poisson, de le déposer et de se retirer aussitôt.

Proclamation des prix et affichage du palmarès au théâtre. La délivrance des prix se fera à l'Hôtel de Ville et les dames et demoiselles n'ayant pas pris de poisson pourront retirer leur souvenir à partir de trois heures. Mme Harry a bien voulu se charger de leur remettre, sur la présentation du bulletin de concours.

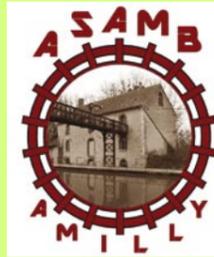
Les commissaires recevront leur souvenir ultérieurement ; une note les prévient du jour où ils devront se présenter.

Hier soir, la fête a commencé par une retraite aux flambeaux ; le succès s'annonce prodigieux ; les décorations des rues sont merveilleuses. Montargis est en joie. Que

le soleil se montre clément et la grande journée préparée avec tant de soin par la Brème montargoise comptera parmi les plus magnifiques. Les trains bondés ont déversé depuis hier des flots de visiteurs et l'on en attend encore des quantités.

Le Petit Journal du dimanche 21 juillet 1907

Documents analysés par Daniel Dumoulin



ASSOCIATION DE SAUVEGARDE
ET D'ANIMATION
DU MOULIN BARDIN D'AMILLY

351 rue Raymond Lecerf
45200 Amilly

asambamilly45@gmail.com

moulinbardin.fr

facebook.com/ASAMBAmilly

DANS CE
NUMÉRO :

L'édito du président	1
Le P'tit Victor	2 & 3
Le concours de pêche de 1907	4

La lettre de notre moulin

ANNÉE 2019 - N° 3

DÉCEMBRE 2019

L'édito du président

Dix-huit mois après le début des travaux de rénovation du moulin, c'est une nouvelle page qui se tourne dans l'histoire de ce patrimoine industriel. Le bâtiment a été restauré à l'identique. Son annexe a été bardée de bois. L'un et l'autre attendent de revivre.

Pour cela, l'association s'efforce de remettre en état toute la machinerie, afin de présenter au public la transformation du blé en farine. Un laboratoire d'analyse du blé et de la farine, des années 1950, sera mis en place avec la participation du Crédit Agricole, grâce à un don de 5.000 euros.

Avec la municipalité et l'entreprise « le Hibou flâneur » nous travaillons actuellement sur le circuit des visites, la muséographie et la scénographie.

Le petit apprenti Victor, surnommé « P'tit Victor » est

devenu grand. Il se chargera de vous indiquer le sens de la visite et vous accompagnera tout le long de la découverte

représentant le moulin Bardin au mois de septembre. Il sera exposé dans la salle d'accueil.

Les travaux ayant pris du



du moulin.

Dans quelques semaines, la bluterie prendra sa place au rez-de-chaussée pour extraire la farine de la mouture sur meule.

L'association a fait l'acquisition d'un tableau en aquarelle sur toile, réalisé par Serge Mousset,

retard, l'ouverture du moulin au public doit s'effectuer les 27 et 28 juin 2020, à l'occasion des journées du patrimoine de pays et des moulins.

Nous vous souhaitons de très bonnes fêtes de fin d'année et vous donnons rendez-vous en 2020

Bernard Hervé



Aquarelle du moulin par Serge Mousset (Septembre 2019)

Le P'tit Victor, apprenti meunier au moulin Bardin vers 1906



Souvent, le jeudi ou après l'école, les gamins de Saint-Firmin-des-Vignes, par forte chaleur, jouaient autour du Moulin Bardin, certains sautaient dans

le canal, ce que Maître Sébastien Lavy n'appréciait guère. Excepté pour le P'tit Victor qui semblait plus intéressé par la mécanique du moulin et fasciné par la grande roue.

Discutant avec le Maître, P'tit Victor demande, un jour, comment il pourrait devenir meunier comme lui.

- Faut faire son apprentissage, et pour ça, il faut bien travailler à l'école, et surtout avoir son Certificat. Et si tu as ton certif, j'en parlerai à ton Père Lui répond Maître Lavy.

- C'est promis Monsieur Lavy, je vais bien travailler, surtout en français, en arithmétique je suis fort, par contre je vais devoir apprendre mes leçons.

Des mois ont passé, le petit Victor vient d'avoir son certificat d'Étude Primaire – 3e du Canton avec 78 points sur 100 et il a reçu des mains de Monsieur le Conseiller général un magnifique dictionnaire.

On l'appelle le Petit Victor parce que son papa s'appelle Victor et, comme il est l'aîné de 7 enfants, on lui a donné le nom du Père.

Victor Pommier, père du P'tit Victor est journaliste à Saint-Firmin-des-Vignes, sa femme s'occupe de la petite ferme, de quelques arpents de terre, 2 vaches, 2 cochons plus, en ce moment, 6 petits gorettes, poules, lapins, canards ainsi qu'un très beau potager dont elle est très fière.

Monsieur Lavy, Maître meunier au moulin Bardin, avait promis à Monsieur Victor de prendre son fils à condition qu'il ait son Certificat.

Les moissons vont bientôt commencer, le moulin doit être prêt pour l'arrivage des premiers sacs de blé. Le Maître Meunier demande de l'aide à son nouvel apprenti pour le nettoyage des silos, pour le graissage des paliers et il y en a beaucoup dans un moulin tel que celui-ci.

- Tu tombes bien, en ce moment, le Morvandiau, Mimile et le Costaud sont au battage, tu vas pouvoir me donner un coup de main.

- D'accord !

- Passe un coup de balai là-bas !
- Voilà, c'est fait !
- Range les sacs, et vérifie bien qu'ils sont tous du moulin ; les autres, tu les mets à part, et après tu les nettoieras en les passant à la batteuse à sacs. Si tu vois



des sacs troués, tu les mets de côté, la patronne les reprisera.

- Maintenant, qu'est-ce qu'on fait ?
- C'est bien ! Hé, P'tit Victor ! apporte-moi don' les alluchons, je dois remplacer les pièces usées ou cassées avant la moisson.

- Monsieur, c'est quoi un zaluchon ?
- Ha, c'est vrai, faut que je t'explique. Tout d'abord, on dit pas Monsieur, on m'appelle Maître. Et puis, on dit « un ... alluchon », sans faire de liaison.

- Oui Monsieur, heu ! pardon Maître.
- Tu vois cette pièce de bois, c'est ça un alluchon, c'est une dent d'engrenage en bois, en cormier, c'est un des bois les plus dur avec le buis, tu vas m'aider, tu comprendras mieux et après tu vas pouvoir le faire seul.

- C'est don' ça un ... alluchon !

- Tu peux voir sur cette grosse roue, le rouet de fosse.

- Oui.

- Regarde bien, tu peux voir que, sur une des roues, les dents sont en fonte comme l'ensemble de la roue, et sur l'autre roue, les dents sont en bois,

elles servent de fusible.

- Maître, j'ai compris !

- Si pour une raison quelconque, les grandes roues d'engrenage se bloquent, vu les démultiplications et la force du moulin, en absence d'alluchons, les grandes roues se cassent et là, c'est la catastrophe, il faut retrouver les roues d'engrenages adaptées qui coûtent très cher, démontage et remontage, en plus le moulin est immobilisé pendant plusieurs semaines, Et ça c'est impossible, c'est la ruine...

- Bin, ça se complique !

- C'est là que les alluchons ont toute leur utilité, car en cas de blocage, seules les dents en cormier vont casser, et en quelques minutes nous pouvons les remplacer.

- Compris !

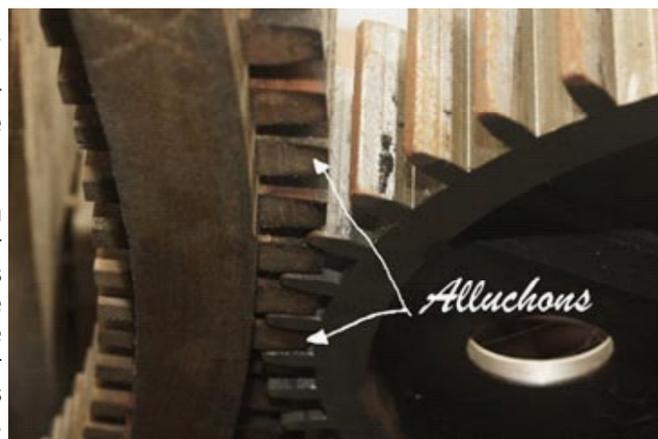
- Viens avec moi sur le muret, regarde, l'alluchon est fendu, donc on va le remplacer pour ne plus avoir de problème, et on va même remplacer les 3 alluchons à côté car ils sont usés et comme ça, on ne va pas déséquilibrer le mouvement, ça limite les vibrations.

- Comment qu'on fait ?

- Passe-moi la pince, voilà, j'enlève les 2 pointes qui maintiennent l'alluchon, un petit coup de maillet et hop, c'est enlevé, maintenant on place l'autre, on remet deux pointes neuves au marteau, et c'est fait. À toi maintenant, c'est pas mal, on voit que tu as travaillé à la ferme, cependant tiens ton marteau au bout du manche, je sens bien que tu vas devenir un vrai meunier, bravo P'tit Victor, allez, on continue, tous les deux, on va avancer vite.

- P'tit Victor, P'tit Victor, viens à la maison ! C'est Madame Lavy qui appelle notre ami de l'autre côté du canal de Briare.

Le moulin étant arrêté pour l'entretien, on



Un beau cormier, sur pied, valait plus de 60.000 F le m³ alors qu'un très beau chêne de tranchage en valait 10.000 F. C'était l'essence à la mode pour faire des manches de couteaux, des crosses de fusils. Tellement son grain très fin permet des coupes très précises et

et après distillation, on obtenait aussi une eau-de-vie.



La cormier est un arbre magnifique aux propriétés techniques incomparables et aux fruits délicieux qui ne demande qu'à être découvert, en le plantant vous contribuez à la sauvegarde d'une espèce menacée.

n'entend que le bruit du Loing couler dans le bief.

En activité, Madame Lavy aurait pu crier à tue-tête, P'tit Victor n'aurait rien entendu tant les machines meules et engrenages font du bruit.

P'tit Victor regarde son patron d'un œil interrogatif :

- Bin oui, vas-y ! dépêche-toi ! c'est la patronne qui t'appelle, je crois savoir pourquoi.

P'tit Victor monte en courant l'escalier jusqu'au deuxième étage et par la passerelle métallique traverse le canal de Briare pour arriver à la maison du meunier. Madame Lavy l'attend à la cuisine.

- Allez, P'tit Victor, tiens-toi droit, Monsieur m'a dit que tu travaillais bien et je vais prendre les mesures pour te faire la blouse et le bonnet.

P'tit Victor est très fier, il va avoir pour la première fois des vrais vêtements neufs, et de meunier. Toutes les mesures faites, il court le dire à Maître Lavy.

- Hé oui, mon P'tit Victor, tout bon travail mérite récompense.

Les alluchons sont en général en cormier, voire en buis, quelques essais ont été fait en robinier, mais pas concluant car le robinier se fend très vite.



Le cormier est une essence au bois très dur, le plus dur de nos contrées, très rare et très recherché.

Le cormier, grâce à ses qualités techniques, était utilisé également pour réaliser les vis de pressoir, les navettes de métier à tisser, les semelles des rabots, les outils de traçage comme le trusquin, toise...

Il a été très recherché aussi par les ébénistes pour réaliser des placages décoratifs, dans les années 1980 -1990.



aussi en frêne ou buis

La feuille du cormier (*sorbus domestica*) peut être confondu avec celle du sorbier des oiseleurs, elles sont composées de 7 à 21 folioles, à l'automne, elles prennent une belle couleur rouge orangé

Le fruit, corme ou sorbe ne se mangent que blette, autrement il a un goût très âpre, on les ramasse au sol, le blettissement n'est pas une pourriture mais une fermentation interne qui transforme les tanins en sucre et alcool, la corme devient très molle, sucrée et très parfumée, un régal. On peut la manger crue, en faire de la confiture ou de la compote.

D'après certains écrits, ce fut un des premiers fruits, au temps des Gaulois qui a servi à faire la cervoise, et dans un temps pas si ancien, on confectionnait la « cormé » boisson fermentée proche du cidre. On l'incorporait au cidre pour en donner plus d'alcool.

En mettant les cormes à fermenter dans de l'eau avant le blettissement,

Saint Victor de Marseille est l'un des saints patrons des meuniers, il l'est aussi pour les ébénistes et des personnes victimes de tortures. Soldat romain et martyr (+ 303), il fut placé sous la meule d'un moulin pour être broyé, mais la machine se brisa ; il fallut, pour achever la victime, lui trancher la tête. En ce moment, une voix céleste fit entendre ces paroles : « Victor, Victor, tu as vaincu ! ». Il est invoqué pour soulager les coliques et pour ne pas être frappé par la foudre. Il



est fêté le 21 juillet.

Selon le « Nominis (Origine et étymologie des prénoms, des fêtes, des saints, la vie des saints) de la conférence des évêques de France, les meuniers ont d'autres saints patrons :

Saint Blaise de Sébaste
Sainte Catherine d'Alexandrie
Saint Winnoc

Selon les régions, on trouve également Saint Clément, Saint Arnoul de Soissons, Saint Léger, Saint Vincent de Saragosse ou de Valence, Saint Martin de Tours, etc.