

La lettre de notre moulin

ANNÉE 2023 - N° 8

OCTOBRE 2023



Association de Sauvegarde
et d'Animation du Moulin
Bardin d'Amilly

351, rue Raymond Lecerf
45200 AMILLY

asambamilly45@gmail.com

moulinbardin.fr

facebook.com/
MoulinBardinAmilly



Dans ce numéro

En passant par la trémie	1
Le Pain, d'après André Theuriet	1
La Fabrication du Pain	2
Du Blé au Pain :	
Le P'tit Dico de Victor & Bardinnet	3
L'Actualité de notre Moulin	4



En passant par la Trémie ...

Le P'tit Dico des deux compères du Moulin Bardin, P'tit Victor et Bardinnet

La Lettre instructive et impertinente, n° 2



- Victor, quels échos de notre première lettre ?
 - Bardi, un essai qui a intéressé nos lecteurs et les a fait sourire. Le récit de Bernard a permis à ceux qui ont vécu chez leurs parents ou grands-parents « paysans », d'évoquer leurs propres souvenirs.
 - Et pour les témoignages reçus ?
 - Encourageant ! Déjà quelques-uns en magasin. Les mémoires s'estompent vite. Il faut vite écrire nos propres souvenirs ... et les partager !
- Aujourd'hui, voyageons en Morvan avec le texte de Christian sur le pain. Et aussi des extraits de la Vie Rustique d'André Theuriet sur le même thème .

Le Pain, d'après André Theuriet

Dans les campagnes, dans les fermes surtout, on ne va guère au boulanger.

C'est la femme du logis qui fait le pain elle-même. Elle le cuit le plus souvent chez elle, car dans les ménages aisés, il est rare qu'un fournil ne soit pas attaché à la maison.

Toutefois, dans certains villages, il existe encore un four banal qu'on chauffe une fois la semaine et où les ménagères enfournent elles-mêmes leur pain à tour de rôle.

C'est alors un spectacle intéressant que de voir toutes ces femmes, assises sous la voûte cintrée du four bâti au centre de la commune et attendant qu'il soit chauffé à point. De temps en temps, la bouche du four s'entr'ouvre, et une rouge lueur de braise illumine les figures jeunes ou vieilles des paysannes qui jasant paisiblement, un bras passé autour de la corbeille où la pâte se gonfle.

La ménagère cuit pour huit et même quinze jours de larges et épaisses miches, qu'on met en réserve sur les clayons suspendus aux poutres, et qu'on ménage parcimonieusement.

— Du reste, le paysan, qui sait le mal qu'on a à faire pousser le blé, a pour le



pain un pieux respect. Perdre un morceau de pain en le jetant à la rue est regardé comme un sacrilège.

Il faut voir la ménagère entamer la miche ! Elle procède à cette opération comme à une cérémonie religieuse.

La FABRICATION du PAIN, par Christian Roquelle



Le moulin des Michots, à Saint-Léger

En Morvan, à Saint-Léger-de-Fougeret, Nièvre, années 1940-1950

• Souvenirs de mon enfance au moulin des Michots dans le Morvan :

J'ai peu connu ma grand-mère paternelle, celle-ci étant déjà âgée lorsque j'étais enfant. Je l'ai encore moins connue lorsqu'elle fabriquait le pain pour toute la famille.

Mon cousin, plus âgé, et qui a passé son enfance au moulin dans les années 1940/1950, lui se rappelle.

Ma grand-mère fabriquait le pain une fois par semaine et conservait un morceau de pâte fermentée, le levain, pour la fois suivante.

Si le levain venait à manquer, on se faisait dépanner par un voisin. La farine venait directement du moulin, issue des appareils à cylindres et du plansichter installés dans les années 20. La pâte était pétrie à la main dans une maie, sorte de grand coffre sur pieds. C'était un travail physique très pénible pour une femme. Elle constituait par la suite, suivant le nombre de personnes du moment, 6 à 8 boules (**das tortes***) d'environ 4 kg qu'elle laissait lever avant cuisson (ces tourtes une fois cuites faisaient 40 à 50 cm de diamètre pour une épaisseur de 15 à 20 cm).

La cuisson se faisait sur place, la maison étant équipée d'un grand four en brique attenant dont l'ouverture donnait dans la pièce principale (*photo*). Une autre ouverture (**lai fornotte***) permettait de recevoir en dessous du four les cendres des braises qui avaient servi à chauffer le four.

On enflammait des morceaux de petites branches ou de fagots pour avoir des braises que l'on répartissait dans le four, afin d'avoir une température la plus homogène possible. Les cendres étaient ensuite évacuées par le devant du four et la sole balayée avant d'introduire, avec une grande pelle en bois, les miches de pain à cuire. On cuisait aussi une couronne, plus petite qui était mangée en premier ; plus croustillante, elle était appréciée mais se conservait moins longtemps.

Quand on arrivait au reste de la dernière miche, **le santiau*** (ou *chanteau*), il était grand temps de refaire une fournée.

La maie était encore présente dans l'habitation jusqu'à dernièrement. Elle a servi très longtemps à stocker et conserver le pain, celui-ci étant, depuis les années 1950, acheté chez le boulanger. ▪

*** termes morvandiaux**

Christian Roquelle, 30/04/2020



Le plafond en brique du four à pain



— *Intéressant Victor, le récit de Christian, fils et petit-fils de meuniers. On voit que la fabrication du pain était exclusivement faite par la maîtresse de maison.*

— *Vrai, Bardinet ! Belles bêtes ces tourtes ! Ça te laisse pantois, s'pas ! Et posées sur la planche à pain suspendue au plafond, tout comme la gente des souris, tu n'en aurais eu que le regard !!!* ▪



Victor et Bardinet sollicitent toujours vos témoignages, ceux de votre famille, de vos amis, pour les prochaines lettres. Ils vous en remercient d'avance. Adressez les à asambamilly45@gmail.com

Le Pain, d'après André Theuriet (suite)

D'abord, elle ne manque jamais de faire avec son couteau un signe de croix sur la croûte du dessous ; elle est persuadée que la maison où l'on oublie cette formalité est menacée d'un malheur prochain. Puis elle coupe chaque tranche avec une grave lenteur, et ramasse soigneusement les miettes éparses sur la table.

– Cette façon presque solennelle d'entamer la michette m'a toujours frappé dans mon enfance et m'a imprimé dans l'esprit un profond respect pour cette nourriture indispensable à la plus large part de l'humanité, pour ce pain qui coûte tant de fatigues, et dont, à l'heure qu'il est, tant de misérables encore ne peuvent manger leur souï. •

Extrait de la Vie Rustique
d'André Theuriet de
l'Académie française.
1887.

Dessins de Léon
Lhermitte & gravures sur
bois de Clément
Bellanger.



Du BLÉ au PAIN : Le P'TIT DICO de VICTOR et de BARDINET (2)

Mots et Expressions d'Ici et d'Ailleurs

♣ Bardin & compagnie

– Mon bon Victor, tu m'as dit, au sujet de ce nom, qu'il fallait : le visiter, s'en méfier, le boire, le respecter, le déguster, que sais-je ! Peux-tu en dire plus ?

– Oui, Bardinet, tu me serines depuis si longtemps que je m'exécute !

♣ **Moulin Bardin (le)**, c'est le moulin où nous sommes si bien, remontant au XVI^e siècle et ayant cessé son activité en 1972 avec la famille Guitard, les derniers meuniers. Propriété de la Ville d'Amilly, il a été restauré par une équipe talentueuse, et se visite, comme tu le sais.

♣ **Bardin** est un nom de famille, notamment dans le Cher. C'est un diminutif de Bardo, nom de personne d'origine germanique (racine bard = hache de guerre pour les uns, géant pour les autres).

♣ **Bardin** est le nom d'une riche famille d'hommes de loi de Montargis, dont l'un d'eux **Pierre Bardin** détenait les droits sur le moulin Pollemier, ce qui a donné le nom à notre moulin (1505).

♣ **Bardin**, c'est le nom d'un cru du Sancerrois qu'il faut apprécier avec Modération, si tu en connais une !

♣ **Bardin (le)**, ou *pou du mouton*, appelé *louâche* chez nous, ou encore *meluzette* en Sologne, *loubâche* ou *berlin* dans le Centre, est une tique qui s'attaque aux moutons, mais que les chiens attrapent, même les humains. Quant aux chats, doivent-ils s'en méfier ?

♣ **Bardin (la)**, en Gâtinais, est une variété de pomme appelée aussi *courtpendu* ou *fenouillet rouge*.

– Ce serait sympathique de l'introduire aussi, sur l'île Christian, à côté du moulin. J'aimerais tant la savourer !

♣ **Bardine (la)** était le nom donné à la ferme se trouvant de l'autre côté du canal, jouxtant la maison du meunier.

♣ **Bardinage**. *Bardinet*, c'est ainsi que je nomme ton bavardage incessant !

♣ **Bardine (la)**, ou encore *bardote*, c'est le nom qui était donné à la femelle du *bardot*, croisé d'un étalon et d'une ânesse.

♣ **Bardinet** est ton nom de baptême, mon bon ami. Mais il est porté aussi en Gironde, notamment, c'est un diminutif de Bardin.

♣ **Bardinet (le)**, c'est un rhum antillais créé par Paul Bardin, en 1857, sous la marque Négrita.

– Je te confirme, rien à voir avec du pipi de chat !

♣ **Bardinette (la)**, c'est encore une pâtisserie élaborée par notre ami Serge, avec lardons fumés, crème fraîche, gruyère, tranches de pain, herbes, sel et poivre ... (recette à disposition sur demande).

♣ **Chemin Bardin (le)**, a été créé, vers 1465, par **Julien Bardin**, Concierge de la Forêt de Paucourt. Il menait du moulin à la résidence de ce dernier, en passant par la Croix Rouge, près des Closeaux et par les Chastelliers, semble-t'il.

– Voilà Bardinet ce que j'ai relevé sur le nom de Bardin. Il y a certainement d'autres choses à dire. Pour l'heure, ça devrait te contenter •



☞ – Enfin, j'en sais plus sur mon nom. Grand merci Victor, un vrai puits de science !
– À ton service, mon ami. Mais bougre de Bardinet, d'où me parles-tu ? Je ne te vois point, je ne t'entends points ! Où as-tu encore été te cacher ?



SPÉCIAL HALLOWEEN - 28 Octobre 2023



« Moi, Bardinet I^{er} du nom, descendant d'une longue lignée de « chats de moulin », a l'honneur et le privilège de vous inviter au Moulin pour le « Spécial Halloween ». Et, si vous le pouvez, venez déguisés ! »

Samedi 28 octobre, de 14 à 17 h. 30,
Départs : 14, 15, 16 et 17 h.

Réservez au plus vite, tél. 06.47.93.45.90
Ou mail : asambamilly45@gmail.com

Tarif des Entrées :

Adultes : 3 € ; enfants : 2 € (de 8 à 15 ans).

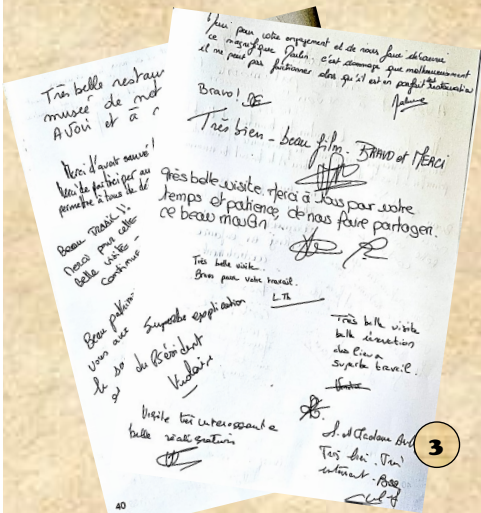


Journées du Patrimoine



Lors des Journées du Patrimoine des 16 et 17 septembre, 378 personnes ont visité le moulin.

Photos 1 et 2 : des visiteurs attentifs écoutant les explications du président Bernard.



3. Extraits du Livre d'Or. Des personnes reconnaissantes envers la Ville d'Amilly qui a sauvé ce patrimoine, félicitant les bénévoles pour leurs travaux et pour les explications fournies.

4. Les marionnettistes Bernard et Serge s'amusant autant que les spectateurs.



☛ - Dis Victor, en écoutant, caché derrière les branches sur l'île Christian, il me semble que les bénévoles de l'ASAMBA ont préparé des tas d'animations, de belles surprises, pour petits et grands !

- Oui, Bardinet, mais ce ne sera pas de la farine, quoique ! D'après dires, les sacs sont déjà remplis de nouveautés sorties de leurs cerveaux bouillonnants. Et nous attendons les visiteurs déguisés ... et les autres. Ah ! Ce qu'on va s'amuser. Certains vont se tordre ... de rire, d'autres d'effroi. Ah, ah !

Responsable de la Lettre : Bernard Hervé. Rédacteur : Daniel Dumoulin.

Association de Sauvegarde et d'Animation du Moulin Bardin d'Amilly - Association Loi 1901 déclarée à la Sous-préfecture de Montargis, le 2 février 2016 sous le numéro W451004305 - Adhérente à la Fédération française des Associations de sauvegarde des moulins.