

La lettre de notre moulin

ANNÉE 2024 – N° 10

AVRIL 2024



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

En passant par la trémie	1
Le Chat et le vieux Rat, J. de La Fontaine	1
Le Goûter du P'tit Écolier,	
D. Dumoulin	2
Le P'tit Dico	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 Bardinet

La Lettre instructive et impertinente, n° 4



— Eh ! Victor, t'as l'air bien joyeux c'matin !

— Oui. J'espère que tu ne m'en voudras pas, Bardinet mon ami. J'ai choisi une fable de Jean de La Fontaine sur les déboires d'un chat avec un vieux rat. Et j'y trouve quelques similitudes bien troublantes avec parfois ton comportement.

— Non, mon bon Victor. Puisque tu parles de similitudes, lis le texte d'un ancien élève (gourmand, soit-dit en passant) qui se régalaient de bon pain, de bon beurre et de chocolat, rudement gagnés. C'est bien ce qui se passe quand notre maîtresse t'invite parfois.

— Avoue que tu voudrais bien être à ma place ! •

Le Chat et le vieux Rat, Jean de La Fontaine



J'ai lu, chez un conteur de fables,
Qu'un second Rodilard, l'Alexandre des chats,
L'Attila, le fléau des rats,
Rendait ces derniers misérables ;
J'ai lu, dis-je, en certain auteur,
Que ce chat exterminateur,
Vrai Cerbère, était craint une lieue à la ronde :
Il voulait de souris dépeupler tout le monde.

Les planches qu'on suspend sur un léger appui,
La mort aux rats, les souricières,
N'étaient que jeux au prix de lui.
Comme il voit que dans leurs tanières
Les souris étaient prisonnières,
Qu'elles n'osaient sortir, qu'il avait beau chercher,
Le galant fait le mort, et du haut d'un plancher
Se pend la tête en bas : la bête scélérate
À de certains cordons se tenait par la patte.

Suite p. suivante

Le Chat et le vieux Rat (suite)

Le peuple des souris croit que c'est châtiment,
Qu'il a fait un larcin de rôl ou de fromage,
Égratigné quelqu'un, causé quelque dommage ;
Enfin, qu'on a pendu le mauvais garnement.
Toutes, dis-je, unanimement,
Se promettent de rire à son enterrement,
Mettent le nez à l'air, montrent un peu la tête,
Puis rentrent dans leurs nids à rats,
Puis ressortant font quatre pas,
Puis enfin se mettent en quête.

Mais voici bien une autre fête :
Le pendu ressuscite ; et, sur ses pieds tombant,
Attrape les plus paresseuses.
Nous en savons plus d'un, dit-il en les gobant :
C'est tour de vieille guerre ; et vos cavernes creuses
Ne vous sauveront pas, je vous en avertis :
Vous viendrez toutes au logis.
Il prophétisait vrai : notre maître Mitis,
Pour la seconde fois, les trompe et les affine*
Blanchit sa robe et s'enfarine ;
Et, de la sorte déguisé,
Se niche et se blottit dans une huche ouverte.

Ce fut à lui bien avisé :
La gent trotte-menu s'en vient chercher sa perte.
Un rat, sans plus, s'abstient d'aller flairer autour ;
C'était un vieux routier, il savait plus d'un tour ;
Même il avait perdu sa queue à la bataille.

Ce bloc enfariné ne me dit rien qui vaille,
S'écria-t-il de loin au général des chats :
Je soupçonne dessous encor quelque machine :
Rien ne te sert d'être farine ;
Car, quand tu serais sac, je n'approcherais pas.

C'était bien dit à lui : j'approuve sa prudence :
Il était expérimenté,
Et savait que la méfiance
Est mère de la sûreté.

* Les trompe par finesse

Fable de Jean de la Fontaine, 1874



Texte et ill. Wikisource

Le GOÛTER du P'TIT ÉCOLIER, par Daniel Dumoulin

Triguères, fin des années 1940

En ce temps-là, j'étais élève de l'école primaire de garçons. Le midi, comme bon nombre de mes camarades éloignés du bourg, je restais à la cantine. La ferme de mes parents était située à deux kilomètres et demi environ, au hameau de la Flamandière, qu'il fallait faire "à pattes", matin et soir. Il n'y avait pas lieu de se plaindre, bon nombre de hameaux étaient situés à quatre, cinq, voire six kilomètres.

Pour "descendre" au bourg, il fallait monter deux légères côtes, de chaque côté de La Tuilerie, pour finir par une descente rapide à hauteur du hameau de Rougerie. Et si on avait un peu musardé, il fallait rattraper le retard.

Au retour de l'école, ce n'était pas la même chanson. Cette côte de Rougerie nous demandait beaucoup d'efforts. Alors, quand il y avait une patache, ou même une "grand' vouéture", qui descendait ou qui montait, elle était la bienvenue. Parfois, c'était le tombereau de Léon qui remontait du bourg jusqu'au hameau de Rougerie. Alors on montait à quatre ou cinq gamins. Pauvre vieux cheval, plus ou moins rachitique, il devait en "carder" !

Une anecdote, un jour ce brave fermier nous explique, le fouet autour du cou, avec force gestes :

« — Faraud, mon fidèle compagnon a vingt ans, tout au plus. Je l'ai acheté, il y a quinze ans et il avait déjà une bonne dizaine d'années ! » « — Pas très fort en calcul mental, le Léon ! À moins d'avoir voulu nous "berner" », pensions-nous.

Quand je rentrais de l'école, j'avais un rituel – certainement comme la plupart de mes camarades, enfants de paysans : le sacro-saint goûter. Peut-être, contrairement à d'autres, je me débarrassais au plus vite des devoirs avant de m'attabler ... si mon estomac ne criait pas famine !

Permettez ! J'en salive encore ! Je coupais une belle tranche dans le **pain de "quat'livres"**, deux bons centimètres d'épaisseur. J'y étalais une bonne couche de beurre. Alors imaginez le jeudi, cela devenait une fête pour mes papilles. Le **pain frais**, fait avec la bonne farine du Moulin du Chemin, avait été livré le matin même par le boulanger. Et le **beurre**, fait avec le bon lait de nos vaches, avait été baratté la veille. Ce jour-là, j'avais droit à un **carré de chocolat** – pas plus, c'était un luxe en campagne –, que je "râpais" soigneusement sur ma tartine : un **délice**, croyez-moi. Quand j'y repense, cette tartine beurrée chocolatée, j'estimais l'avoir bien gagnée !

Oui, il m'arrivait de garder les vaches. Chose peu fatigante en soi, sauf quand elles étaient un peu trop gourmandes, estimant que l'herbe du

Le Goûter du P'tit Écolier (suite)

champ du voisin était bien meilleure, ou piquées par un taon ... et que le bas-rouge ne voulait pas m'obéir. Alors, je n'avais qu'une solution, faire le rabatteur moi-même.

D'autre part, le beurre était préparé le mercredi – le jour de repos des écoliers ... mais par pour tous ! Nous avions une **baratte sur châssis**, type normande je crois, en forme de tonneau d'environ soixante litres, tournant sur un axe, avec des palettes intérieures pour brasser la crème, afin de la séparer du petit lait. Après avoir déposé celle-ci à l'intérieur de la "machine à miracle", ma mère l'actionnait au moyen de la manivelle.

Au moyen du hublot du couvercle, elle surveillait la formation des premiers grains de beurre. Quand elle l'estimait, c'était à moi de prendre la manivelle et de tourner, tourner ... sans fin. Je peux dire que ça faisait les muscles, en alternant le bras droit et le gauche. C'était long, ça durait une heure, parfois plus ... Extrait ensuite de la baratte, le beurre était lavé et malaxé afin de le débarrasser du babeurre.

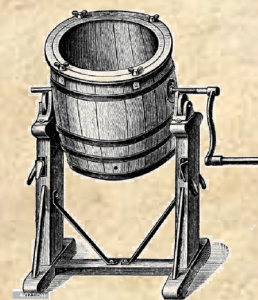
Il faut vous dire que je ne rechignais jamais. Je savais que, le lendemain, je pourrais savourer ce bon beurre tout frais, en partie fruit de mes efforts ... sous l'œil attendri de ma mère, heureuse de me voir avec un si bel appétit. Et avec un sourire complice ... et malicieux :

« — **Ben, mon garçon, quand tu auras ça sur l'estomac, tu auras suffisamment de force pour tourner la manivelle du coupe-racines !** » •

• Note additive de Bernard Hervé :

— Très bien ce témoignage, j'ai moi-même connu tout cela. Les jours où il n'y avait pas de chocolat, je mettais sur la tartine du bon lard de cochon avec de la moutarde. Que de beaux souvenirs !!!

Ci-contre : baratte (similaire) utilisée par la mère de l'auteur (le couvercle avec hublot n'est pas représenté ici).



Du BLÉ au PAIN : Le P'TIT DICO de VICTOR et de BARDINET (3)

Mots et Expressions d'Ici et d'Ailleurs

— *Victor, comment appelait-on dans nos régions les différents compagnons du meunier ?*

— *En voici quelques exemples, mon bon Bardinet. Et ne m'appelles plus « gobe-farine » !*

- **Le bat-l'âne.** Gâtinais, Morvan : garçon meunier allant chez le client chercher le grain et rapporter la fournée*.
- **Le blatier*.** Nord : le garçon meunier.
- **Le cache-pouque*.** Normandie : le commis ou garçon meunier qui conduit les mulets chargés de grains ou qui porte la farine chez les particuliers.
- **Le cacheu* d'année*, le chasse-manée*.** Picardie : l'ouvrier meunier qui va chercher à domicile les grains à moudre au moulin.
- **Le chasse*-maisnié*, le chasse-meunet*, le chasse-meunier.** Picardie : valet de meunier, chargé du transport.
- **Le chasse-mounée* ou chasse-moutte*.** Franche-Comté : valet du meunier en charge des courses et transports.
- **Le chasse-mulet.** Paris et alentours : valet de meunier en charge des courses et transports.
- **Le chasseron.** Poitou, Saintonge : garçon-meunier chassant* aux pochées* chez les pratiques*.

• **Le farinèl, le forinèl.** Aveyron : le chasse-mulets, valet de meunier chargé de porter la farine et le blé. C'est aussi le domestique qui reste dans le moulin pour moudre.

- **Le farinier.** Bourgogne, Centre : le garçon meunier.
- **Le frinot*.** Normandie : le commis de meunier.
- **Le gobe-farine.** Gâtinais : le garçon de moulin.
- **Le molinairon.** Dordogne : le garçon meunier.
- **Le moulant.** Normandie : le garçon-meunier.
- **Le porte-fornée*.** Centre : garçon meunier qui porte chez les pratiques*.
- **Le traîne-son.** Gâtinais : le commis de meunier ou commis de moulin.

• **Petit dico.** *Blatier* : de blé. – *Chasse, chasser* : quête du grain à moudre. – *Fornée, fournée* : quantité de farine nécessaire pour une fournée de pain – *Frinot* : de farine. – *Maisnié* : meunier. – *Manée, manée* : partie de blé porté au meunier. – *Meunet* : le meunier. – *Mounée, moutte* : le grain à moudre. – *Pochée, pouque* : poches, sacs – *Pratiques* : la clientèle habituelle.



— *Eh ! Victor, que penses-tu du témoignage de l'un de ceux qui nous font parler ?*

— *Bardinet : gourmand et hypocrite, ce n'était pas gratuit ... il n'attendait que la récompense.*

— *Eh Victor, t'as vu mon œil ! Tu n'es pas hypocrite lorsque tu te précipites pour rendre des services – non demandés – à notre Maîtresse ? ... Pour un encas bien généreux !* •

L'ACTUALITÉ de NOTRE MOULIN



Assemblée Générale du 23 mars 2024. Allocution de M. le Maire d'Amilly et 3 membres du bureau : Évelyne Mousset, trésorière, Christian Roquelle, secrétaire et Bernard Hervé, président.



LA VISITE

Le moulin Bardin dévoile, au travers de sa visite commentée, tous les secrets de fabrication de la farine du néolithique à nos jours.

Durée de la visite guidée : environ 1 h 30. La visite comprend l'historique du moulin, la découverte du bief et de la roue, l'accès aux quatre niveaux pour y comprendre ses rouages et appréhender le savoir-faire ancestral des meuniers. Dans le bâtiment neuf se trouvent également une exposition photo, un laboratoire des années 1950 avec une vidéo expliquant son fonctionnement et pour terminer un film montrant l'évolution, à travers le temps, du travail du blé de son semis à la boulangerie.

TARIFS DES ENTRÉES

Visite guidée :

adultes : 5 € ; enfants : 3 € (de 8 à 15 ans)
Groupes (minimum 12 personnes) : 4 € par personne, sur réservation toute l'année auprès de l'ASAMBA

OUVERTURE

VISITES GUIDÉES SUR RÉSERVATION

Dimanche 21 avril à 14 h, 15 h, 16 h, 17 h
Dimanche 26 mai à 14 h, 15 h, 16 h, 17 h
Journées du Patrimoine de Pays et des Moulins : Samedi 22 juin à 14 h, 15 h, 16 h, 17 h & dimanche 23 juin à 10 h, 11h, 14 h, 15 h, 16 h, 17 h
Jeudi 11 juillet à 14 h, 15 h, 16 h, 17 h
Mercredi 24 juillet à 14 h, 15 h, 16 h, 17 h
Mercredi 7 août à 14 h, 15 h, 16 h, 17 h
Mercredi 21 août à 14 h, 15 h, 16 h, 17 h
Journées du Patrimoine (visite libre gratuite) : Samedi 21 septembre de 14 h à 17 h 30 & dimanche 22 septembre de 10 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30
Dimanche 13 octobre à 14 h, 15 h, 16 h, 17 h
Spécial Halloween : Samedi 26 octobre à 14 h, 15 h, 16 h, 17 h

Notre PROGRAMME sur SITE pendant la SAISON 2024.

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.