

Journées du Patrimoine 2017.

A cette occasion, 28 membres, famille, amis, sympathisants du **Groupe Archéologique de Monpazier** se sont réunis le dimanche 17 septembre pour une journée « pique-nique » et visiter le moulin à céréales de la Fage-Haute près de Villereal, son fournil, la petite chapelle de Parisot et le village de Villereal.

Vers 10h Monsieur Claude Brouillet, le propriétaire, meunier et boulanger pour la circonstance, nous attendait pour la sortie du pain. Il avait préparé une fournée spécialement pour nous dans son four personnel.

Auparavant, il nous a expliqué comment il avait réalisé son four « FAUVEL », en récupérant les briquettes du four d'un collègue de Villeneuve sur Lot ; construction du socle puis de la voûte, de la cheminée et des galeries de chauffage, sans trop nous livrer ses secrets de bâtisseur sinon qu'il avait jointé amoureusement les briquettes du sol du four avec un « coulis » de cendres, laissant volontairement planer une atmosphère mystérieuse.

Ensuite, il explique qu'il doit allumer un feu de bois à l'intérieur du four pour l'amener aux alentours des 400° puis ôter les braises et les cendres avec « la râcle », passer la serpillière humide avec « l'écouvillon » pour nettoyer au mieux la base du four avant de rentrer sa fournée.

Après environ une heure de cuisson il est temps de vérifier l'état général de la fournée. Un projecteur éclaire l'intérieur du four pendant que Claude sort un à un avec la « pelle à pain » les bâtards et les tourtes qu'il choisit puis les frappe, avec dextérité, d'un léger coup de point pour s'assurer de la cuisson et sans se brûler. Il laisse volontairement encore quelques minutes les pains non suffisamment cuits puis quinze minutes plus tard les sort, estimant qu'ils ont atteint un degré de cuisson optimum. A ce moment là, le four est encore à 200°. C'est le moment de cuisiner Mesdames !

Cette fournée représente environ 30 Kg de pâte à pain soit une cinquantaine de tourtes, bâtards, baguettes que nous dégusterons au repas de midi. A noter que nous lui avons pratiquement tout acheté à part quelques tourtes trop volumineuses !

Vers 11 h, nous allons visiter à pied le moulin à grain tout proche. Claude nous présente le site, le bâtiment, le bief, la roue à aube extérieure servant de site pédagogique, qu'il nous fait tourner puis nous entrons dans le moulin où un de ses amis nous attend pour l'aider dans sa démonstration.

Administrativement, ce moulin comporte deux paires de meules (donc, deux moulins à eau distincts) et d'un blutoir.

Chaque moulin est composé d'une meule dormante, fixe, celle de dessous, et d'une meule mobile, tournante, celle de dessus. Des échancrures droites ou hélicoïdales (selon les régions) de trois centimètres de large et 1 centimètre de profondeur, « **les éveillures** », sont creusées dans les meules pour canaliser la mouture. Périodiquement, le meunier doit rafraîchir ces éveillures.

La meule tournante est entraînée par une roue à aube reliée par un arbre qui repose sur une crapaudine ancrée dans la maçonnerie sous le moulin pour faciliter sa rotation et le maintenir en position. La vitesse de rotation optimum varie de 80 à 100 tours minute.

L'eau provenant du Bief est canalisée sur la roue à aube par une construction en pierre dédiée qui dirige le jet sur la roue afin d'économiser l'eau. Cette énergie gratuite n'est pas illimitée ; il faut en prendre soin. Un règlement très strict régit l'utilisation de la ressource.

Fonctionnement du moulin :

Le grain est stocké dans une « **trémie** » disposée au dessus des meules, puis il tombe sur « **l'auget** » qui est mis en mouvement horizontal alternatif par le « **babillard** », genre d'excentrique monté sur l'arbre principal. C'est ce battement de l'auget contre le babillard qui détermine le « **tic tac** » qui caractérise le ronronnement du moulin. L'auget distribue ainsi le grain dans « **l'oeillard** », trou dans le centre de la meule tournante.

Par la force centrifuge de la meule en mouvement, la mouture se dirige progressivement au travers des éveillures, vers l'extérieur de la meule puis est entraînée vers la trappe de « **l'archure** » où est disposé le récipient de réception.

La mouture ainsi récupérée est ensuite passée au « **blutoir** » sorte de tamis constitué d'une manche de toile de soie inclinée et en rotation dans laquelle on insère la mouture. La soie laisse passer à travers ses mailles la farine qui tombe au fond du blutoir et retient le son qui s'achemine lentement vers la partie basse de la manche où il est récupéré. La manche est souvent constituée de différents bandeaux dont les mailles permettent de tamiser des farines de granularités différentes.

Claude nous montre ainsi quelques échantillons de farines obtenues puis nous nous dirigeons vers le fournil, nous mettre au chaud pour le pique nique ; le temps est maussade et pluvieux aussi nous apprécions le petit apéritif convivial que nous partageons avec Claude et Simone Brouillet son épouse.

Le casse-croûte terminé, nous nous rendons à la petite chapelle de Parisot toute proche.

La **chapelle Saint-Clair** (ou Saint Clar) de Parisot est une église romane du XIIème siècle remaniée jusqu'au XVIIIème siècle. Elle fut rattachée à Villeréal en 1839. Clocher mur galbé, abside ronde avec quelques modillons primitifs, elle est remaniée en 1861 en style impérial. Cette chapelle avait une voûte étoilée aujourd'hui remplacée par un lambris rustique. Les peintures murales sont en trompe l'œil, façon marbre.

La journée se termine par la visite guidée du **village de Villeréal-47** avec Ruben Benne : la halle avec sa splendide charpente et sa position stratégique dans le village, les bâtiments anciens qui jouxtent la mairie, les maisons à colombages, la léproserie, enfin l'église fortifiée Notre Dame construite en 1264 en même temps que la Bastide par Alfonse de Poitiers, comte de Toulouse qui créa également les Bastides de Monflanquin, Castillonès, Eymet pour coloniser cette région face aux possessions du Duc d'Aquitaine, le roi d'Angleterre. Cette église de style gothique méridional est à nef unique et contrefort. Elle avait deux fonctions : la religion et le refuge de la population en cas de conflits ou de guerre. Elle était entourée d'un fossé et reliée à l'extérieur par un pont-levis.

Elle fut pillée par les protestants en 1572 et le fort détruit en 1794. Elle sera restaurée en 1881 puis classée aux monuments historiques en 1927. Elle renferme des reliques de Sainte Thérèse de l'enfant Jésus.

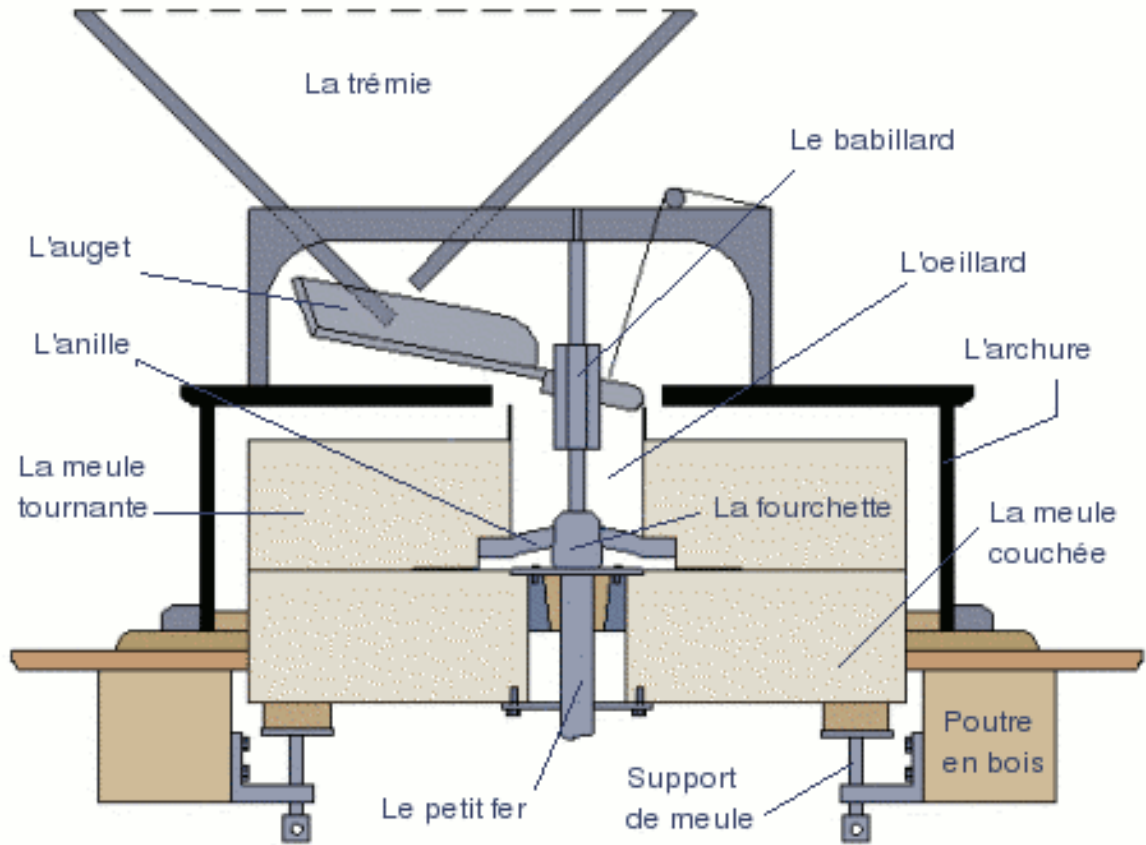
Jean-Marie Baras.



Claude Brouillet dans ses œuvres : (Photos J-M.Baras)



Repas convivial à la chaleur du fournil.



Synoptique du moulin à grain (photo du net).



Chapelle de Parisot



Villereal, sa halle, son église fortifiée.