

<https://essaillon-sederon.net/SOUVENIRS-D-ENFANCE-SUR-LES-MOULINS>

SOUVENIRS D'ENFANCE SUR LES MOULINS

- Lou Trepoun - Lou Trepoun de 50 à 59 - Lou Trepoun 54, Juin 2013 -

Publication date: lundi 1er août 2016

Creation date: juin 2013

Copyright © L'Essaillon - Tous droits réservés

Les très intéressants exposés sur les moulins de Séderon du n°53 du Trepoun m'ont rappelé quelques souvenirs : Pour nous, enfants de Séderon de la première moitié des années 40, les moulins, c'était le moulin du « Faraud » (Féraud, probablement déformé par le patois local), et le moulin du « Lilet », Bernard MARCEL qui avait peut-être comme deuxième prénom Elie qui peut donner cette appellation familière. Les gamins que nous étions allions souvent aux moulins pour se faire donner par les meuniers le fameux « pastau » en plaque, ce qui restait, après séchage, des noix pilées dans de la toile de jute pour en extraire l'excellente huile de noix qui donnait un goût si particulier et succulent à nos salades.

Le meunier, le Faraud ou le Lilet, nous en donnait un morceau comme la main à chacun, quelques fois un peu plus si nous n'étions pas trop nombreux et si on n'arrivait pas au mauvais moment de leur travail.

Je me souviens en avoir obtenu quelquefois de Faraud, une demi-plaque qui devait faire, entière, de mémoire, environ 40 centimètres par 30 sur 1 centimètre et demi d'épaisseur ; on mangeait ça à pleines dents en le rongant comme l'auraient fait des souris ! Si on ne savait pas s'arrêter, ça finissait par nous écœurer un peu, mais on y revenait toujours. Peut-être était-ce bon pour notre santé !?, je n'en sais rien. En tout cas, c'était naturel, pas de produits chimiques ajoutés ! Si on arrivait à en ramener à la maison, ce qui n'était pas toujours le cas, nos mères nous le râpaient et le mélangeaient avec un peu de sucre sur une tranche de bon pain. Quel régal c'était pour nous ! Malheureusement, le but de nos visites aux meuniers n'était donc pas de nous instruire sur la mécanique des moulins et je n'ai que des souvenirs très vagues de leur constitution. Chez celui de Lilet, et pour l'avoir revu alors que j'étais un peu plus grand quand j'y allais avec mon oncle Elie, comme je le raconte un peu plus loin, il me semble que c'était un gros pilon, en bois de chêne probablement, qui était actionné par un arbre à taquets de bois qui le soulevait et le laissait retomber sur la nasse de jute remplie de noix posée sur la pierre ou le bois en forme d'évier peu profond, 3 ou 4 centimètres, avec un dégueuloir par où s'écoulait l'huile.

Mon oncle Elie, Lili comme on l'appelait familièrement, allait souvent donner un coup de main à Lilet qui était handicapé par ses blessures de guerre et se faisait âgé. Comme boulanger avec son père, Louis Moullet, ils étaient bien sûr clients de Lilet, et je suppose que ces liens ont fait que Lilet a, un jour, vendu son moulin à Lili.

En dehors du temps scolaire, j'aimais aller à la boulangerie de mes grands-parents. J'y ai passé des moments merveilleux de bonheur avec ma grand-mère, mon grand-père et Lili qui m'apprenaient à façonner le pain. Lili m'emmenait très souvent avec lui faire ses tournées de pain jusqu'à Eygalayes et Laborel par le col St Jean, ou à Mévouillon, Pelleret, La Farette ; et il m'emmenait aussi au moulin. C'est comme ça que j'ai assisté certains jours, à sa rénovation.

Lili avait fait venir un artisan-compagnon dont j'ai oublié le nom, qui est resté plusieurs semaines au moulin. Je ne sais pas d'où il venait. Je pense qu'il devait aller de moulin en moulin pour y exercer son art. Il logeait et mangeait sur place. C'était un homme peu bavard mais très affable et il avait une particularité qui me plaisait bien : il était gourmand de chocolat ! Il avait toujours un stock de tablettes à sa disposition, et avec son bon cœur, il m'en faisait profiter largement. Je le revois en train de retailer les meules du moulin au ciseau et à la massette. Je ne me souviens pas des autres outils qu'il pouvait utiliser. C'était un long travail de patience et de savoir-faire. De plus il a refait entièrement toute la machinerie de tamisage, blutage, trémies, tapis roulants, courroies de transmission, de relevage, gaines ; tout cet ensemble en bois occupait sur environ un mètre de large tout le mur du fond de la grande pièce au-dessus du moulin proprement dit, qui était au sous-sol ; un travail magnifique que malgré mon jeune âge j'ai admiré. Je crois, mais je n'en suis pas certain, que la partie en sous-sol avait été conservée à l'identique et seulement remise en état, la meule et le pilon étant toujours entraînés par l'eau de l'écluse, et que la partie au-dessus pouvait être en plus, actionnée par un moteur électrique. Le vieux moulin de Lilet n'était plus, un nouveau moulin moderne avait vu le jour.

Une fois ce beau travail de rénovation terminé, Lili a donc refait de la farine. Or, c'était interdit pendant la Guerre. Nous, enfants, on entendait parler de « pain noir », de « pain blanc », mais comme on n'en a jamais trop souffert à Séderon, ça nous passait un peu par-dessus la tête. Il y avait donc un contrôle des boulangers et par voie de conséquence, des meuniers. Lorsque le contrôleur était dans les parages, je pense que le tamtam séderonnais devait fonctionner. Si j'étais à la boulangerie, mon grand-père me disait : « vas vite prévenir Lili qu'y a le contrôleur ». Très conscient de la mission importante qui m'était confiée et quand même un peu rempli de la frayeur communicative des adultes à l'idée de ce contrôleur dont je me demandais bien ce qu'il contrôlait, (pour moi il y avait des paysans qui faisaient du blé, des meuniers qui faisaient de la farine, et des boulangers qui faisaient du pain ! quoi de plus naturel ?), j'enfourchais le vélo de ma mère et partais à toute vitesse jusqu'au moulin. Arrivé là-bas, tout

SOUVENIRS D'ENFANCE SUR LES MOULINS

essoufflé, je criais à Lili au milieu du vacarme du moulin : « Lili, y a le contrôleur » ! Mon oncle arrêtait tout, cachait les quelques sacs qu'il était en train de moudre, faisait en sorte que le moulin paraisse être en sommeil depuis longtemps ; alors, je pouvais repartir l'esprit tranquille à Séderon, fier de ma contribution à la bonne marche des choses.

Bientôt 70 ans ont passé depuis cette époque et je n'ai gardé en mémoire que ce qui m'a le plus marqué ; mais si mes ami(e)s de l'époque avec qui nous allions chercher le « pastau » de noix, ont des souvenirs plus précis sur les moulins, je serai ravi qu'ils (elles) complètent les miens.

Jean MICHEL

https://essaillon-sederon.net/sites/essaillon-sederon.net/local/cache-vignettes/L400xH333/54_09_moulins-32e5d.png

À© Essaillon

L'histoire du moulin de Saint-Pierre se termine le 26 janvier 1954. Ce jour-là, le Conseil Municipal de Séderon décide d'acheter à M. Elie Moullet « l'ancien moulin de Saint Pierre pour l'aménagement d'un abattoir municipal ».