

Souvenirs d'un petit garçon en visite chez le cousin meunier.

Eugène a dit : "je vais essayer...". C'était un matin brumeux de novembre et nous étions quelques privilégiés à nous trouver là pour une visite du moulin de Blot, commune de Vendel, à l'invitation du fils aîné du dernier meunier du lieu, Eugène Landais.

Nous avons d'abord fait le tour de ce bâtiment imposant de trois étages bien calé dans son écrin de verdure et d'eau, avons imaginé, en voyant leur châssis maçonné, les deux grandes roues à aubes aujourd'hui disparues, découvert le système ingénieux de barrages et de vannes, l'eau détournée du Couesnon par un bief de près de cinq cents mètres de long, que des générations de meuniers ont entretenu année après année et reconstruit tels des Sisyphe, crue après crue. Ces levées de terre, que la nature n'a pas réussi à effacer, ont imprimé à cet endroit un relief caractéristique, dernier témoin d'une activité immémoriale.

A l'intérieur, dès la porte franchie nous avons découvert, impressionnés, l'ensemble majestueux de mécaniques que la poussière et la rouille semblent avoir figées pour toujours. Au rez de chaussée, dans toute la longueur de la pièce, trône sous le plafond un énorme arbre central en acier, chevauché par un grand nombre de poulies, elles mêmes reliées par des courroies à d'autres poulies sur des axes secondaires. Des trous dans le plafond laissent passer des courroies vers les machines des étages supérieurs. Près de la paroi côté rivière, on devine l'emplacement des gros engrenages qui transmettaient la puissance des deux roues à aubes situées de l'autre côté du mur. A cet endroit se trouve un vieux moteur électrique relié par une courroie à l'arbre central. Il a dû être installé au moment de l'électrification du secteur, prévu d'abord en complément pendant les périodes de basses eaux, puis fournissant une part de plus en plus importante des besoins en énergie.

L'un d'entre nous a demandé : "et ça fonctionne encore ?". Eugène a répondu, comme pour maintenir un suspense savamment calculé : "je ne sais pas, je vais essayer...". Il est allé vers le tableau électrique. Nous nous sommes tous reculés, un peu inquiets et légèrement dubitatifs quant au succès de la manœuvre. Il a actionné un gros commutateur, on a entendu le bruit caractéristique d'un arc électrique puis celui, doux et plus rassurant, du moteur qui se met lentement en mouvement. Comme par miracle tout s'est mis en marche à l'unisson, on aurait dit que les machines reprenaient leur cours de la veille. L'ensemble du moulin – pardon, de la minoterie, c'est ainsi qu'on nomme les moulins de taille imposante – s'est réveillé. Dans un bourdonnement serein de puissance contenue, les poulies, les arbres et les courroies se sont ébranlés simultanément dans l'ensemble du bâtiment. On entendait dans les étages au-dessus de nous le mouvement qui s'y était propagé.

Et c'est là que la magie a opéré : je me suis retrouvé dans ces lieux quelque soixante ans plus tôt, un matin aussi, quand j'avais accompagné mon père pour une visite au meunier Eugène Landais (le père d'Eugène, notre hôte du jour). Tout à coup je revivais l'émerveillement du gamin devant toutes ces roues et ces machines qui tournent à l'unisson, propulsées par un seul moteur distribuant sa force dans tous les recoins et sur tous les niveaux de cette grande bâtisse. Tout y était : l'atmosphère du lieu, ces mécaniques complexes dédiées à la mouture et au blutage, le son de leur mouvement cadencé et calme. J'avais l'impression de respirer l'atmosphère de farine se répandant dans tous les espaces, et je croyais même sentir à nouveau l'odeur du froment. Une madeleine de Proust venait de s'inviter dans ma mémoire...

Lorsque la grosse chaîne rouillée qui traverse tout le moulin de haut en bas s'est ébranlée, je voyais comme si c'était hier les sacs de blé, de son et de farine faire leur va-et-vient comme des jouets, en passant le plancher de chaque étage par des trappes qui se referment toutes seules. A un étage supérieur, j'ai revu se dandiner calmement, tel un hochet qu'agiterait un

enfant du monde des Géants, le blutoir, sorte d'énorme armoire cubique de plusieurs centaines de kilos suspendue par des cannes de bois souple, comme en apesanteur entre sol et plafond ; la farine tamisée à l'intérieur sort en bas par des manchons en tissu blanc. Il paraît (les adultes vous rapportent longtemps les mots d'enfants qui les ont fait rire) que j'avais nommé "pantalons de messieurs" ces drôles de jambes en effet qui se tortillent en cadence. Et à chaque niveau du bâtiment, tout cet entremêlement de roues se mouvant, bien visibles, dans un synchronisme parfait...

Un moulin était alors pour moi le summum de l'éblouissement de la technique. Il y avait bien des machines à courroies dans le fournil de mon père et, mieux encore, mes deux voisins un menuisier et un sabotier, dans la sciure desquels je passais le plus clair de mes journées, étaient équipés d'impressionnantes machines-outils, dont le nom du fabricant – une fonderie de Vierzon – était moulé en grosses lettres dans la masse.

Il y avait bien aussi une fois par an la cérémonie du battage dans l'unique ferme du bourg, ce qu'aucun gamin du quartier – comme d'ailleurs de nombreux adultes, plus ou moins utiles – n'aurait manqué pour rien au monde. Les écoliers en vacances avaient leur cours de techno sur place : inversion du mouvement par une courroie croisée, démultiplication des vitesses et, inversement, des forces en fonction du diamètre relatif des poulies ; ainsi tout en haut de la batteuse, se situait l'organe le plus rapide car muni d'une roue à petit diamètre – c'est lui qui produisait ce son caractéristique se propageant loin dans la campagne, ponctué d'espèces de sanglots, des "whoum....", chaque fois que les deux gaillards perchés sur le toit de la machine lui donnaient à manger une gerbe ; à l'inverse, la botteleuse qui avait besoin de force pour presser la paille en provenance de la batteuse était alimentée par une énorme poulie. Comme pour mieux nous présenter ses entrailles, la batteuse était munie de petites fenêtres d'où l'on voyait s'écouler le grain ou la petite paille des écorces de blé (qu'elles sont tristes les moissonneuses batteuses d'aujourd'hui avec leur mécanique hydraulique, le peu de courroies qui leur reste étant pudiquement caché derrière des carters !). Outre l'ambiance festive, cette débauche de roues et de courroies fascinait nos yeux d'enfants.

Mais un moulin, c'était l'équivalent d'une batteuse puissance dix ! Le moulin concentrait dans un même espace toutes les combinaisons possibles de transmission de mouvement et dévoilait au visiteur des organes spécifiques à la meunerie, tous plus ingénieux les uns que les autres...

Nous avons une bonne raison, mon père et moi de nous trouver ce matin-là au moulin de Blot : mon père était boulanger, à St Ouen des Alleux, une commune située elle aussi sur les bords du Couesnon, mais à quelques kilomètres en aval de Vendel. Il était venu dans le cadre de ce qu'on appellerait pompeusement aujourd'hui *une relation client-fournisseur*. Il rendait visite à l'un de ses meuniers, en fait pas n'importe quel meunier, celui-ci étant aussi un cousin et un ami.

Mais ce n'était pas son seul fournisseur, car il était obligé de prendre de la farine chez quasiment tous les autres meuniers de la vallée du Couesnon. Et pas forcément là où la farine y était meilleure ou moins chère. Une partie de sa clientèle en effet ne lui payait que la *cuisson* du pain : les paysans – ceux là ne s'appelaient pas encore des agriculteurs – avaient comme habitude, sans doute ancestrale, de livrer leur blé à un meunier de leur choix, de lui payer la *mouture* en lui abandonnant une part de la farine produite et d'en faire livrer une autre part à leur boulanger ; ils demandaient ensuite à ce dernier de transformer cette farine en pain : ils appelaient cela la "*cuisson*", le façonnage ainsi que la main d'œuvre en général étant considérés comme quantité négligeable. Ainsi fonctionnait une petite économie circulaire sans échange de monnaie. Le problème c'est que, même si ça faisait du pain pas cher, il fallait quand même payer la fameuse *cuisson* au boulanger. Certains s'en sortaient en lui livrant des fagots de bois d'élagage des *ragoles*, ces fameux arbres étêtés constitutifs des haies de notre

pays de bocage. Mon père recevait ainsi régulièrement des charrettes de fagots, de plus ou moins bonne qualité et surtout indépendamment de ses besoins réels en combustible. "Tu vas ben m'en prendre une charretée pour ton four !". Parfois on s'apercevait que le tas de fagots derrière le fournil avait pris de l'embonpoint pendant la nuit... Combien de fois ai-je entendu mon père pester contre ces encombrants fagots non sollicités, devenus inutiles avec l'arrivée des brûleurs à torche! Le tas, que le successeur n'a bien entendu pas voulu racheter, a fini, dernier témoin d'un temps définitivement révolu, par pourrir piteusement au fond d'une arrière-cour ...

On se doute bien que parmi les paysans pratiquant ce type de troc à St Ouen, St Marc, St Christophe, le Tiercent, Vieux-Vy (ce qui était à peu près la zone de chalandise de mon père), bien peu allaient faire moudre leur blé jusqu'à Vendel ; nous connaissions donc tous les moulins égrenés le long du Couesnon. Je ne sais pas combien de quintaux de farine mon père prenait à Blot, mais je sais que s'il n'en était tenu qu'à lui il aurait fait d'Eugène Landais son meunier référent. Car une relation particulière unissait ces deux cousins. A la maison quand on parlait du cousin Eugène, c'était toujours avec une considération particulière. Il y avait entre eux une réelle amitié, issue peut être d'une camaraderie datant d'avant leur entrée respective dans la famille Bertin (le boulanger de St Jean chez lequel mon père a terminé son apprentissage devait se fournir à Blot), doublée d'une estime réciproque. Ce qui devait les rapprocher aussi, c'est la confraternité de ceux dont le métier est le travail du froment, et la fierté inexprimée mais ressentie intérieurement, de se situer au bout de la longue chaîne de labeur qui, depuis la nuit des temps, produit le pain des hommes.

Et ce matin là, pendant que les deux complices devisaient sur les clients indécis, parlaient quintaux et qualité des blés de l'année, un gamin s'extasiait devant un peuple de machines merveilleuses...

Décembre 2017. Charles Bouvet (branche Reine).