



Le Moulin de Saint Germain Erdeven

D'hier...



... à aujourd'hui



L'histoire du lieu

Jean Baptiste le Halper (19/02/1997)



« Cette matinée de printemps 1935 était fort triste au moulin de Saint Germain à Erdeven pour Marie Anne Gicquello. Le visage rude, aidée de son fil Jules, elle abattait pour la dernière fois les toiles du moulin. Plus tard, les ailes seront vendues aux propriétaires du moulin de Narbon. Marie Anne y était née en 1885 à St Germain. Elle avait usé ses sabots autour de ce moulin.

Son mari vient de mourir quelques semaines plus tôt et ses 2 fils aimés avaient pris le chemin de la Royale. Jules le troisième fils suivrait quelques années plus tard, alors que le dernier resterait au pays pour la pêche.

Voilà 70 ans que ce moulin tournait. Il avait été construit par son père et son grand père dans les années 1865, en remplacement du vieux moulin de Kerenroué. Ainsi prenait fin la dynastie de cette branche de meuniers "Les GICQUELLO".

Pendant plus de deux siècles et demi, cette famille moula le grain pour avoir de la farine que le boulanger pétrissait tous les matins pour les gens du village.

Le moulin sera démantelé en 1959, Paulette et Jules se serviront des pierres pour construire le soubassement de leur maison d'Erdeven. Marie Anne put longtemps en raconter l'histoire à ses enfants et petits enfants. Elle mourut le 19 avril 1985 à Erdeven. Aujourd'hui notre pensée se tourne vers elle, cette centenaire qui en 1902 retroussa ses manches à la mort de son grand-père pour prendre en main la destinée de ce moulin de St Germain jusqu'en 1935.



Les fondations

Ce lieu va maintenant héberger de nouveau une activité liée à la farine... En effet, après de multiples recherches pour s'installer en tant que paysans boulangers sur la commune, nous avons trouvé ce lieu. Comme un clin d'oeil, c'est un fournil avec son four et son petit moulin à meule de pierre qui en reprend le nom : Le Moulin de Saint Germain...

Voici les premières pages de la suite de l'histoire...



Avril 2011





L'ossature bois



Une double ossature
légère
en bois Douglas





*La pose de la première...
botte de paille*



180 bottes de paille (9 round ballers) viennent remplir l'ossature bois. La pose de la première botte de paille a été un moment symbolique fort!

Juin 2011

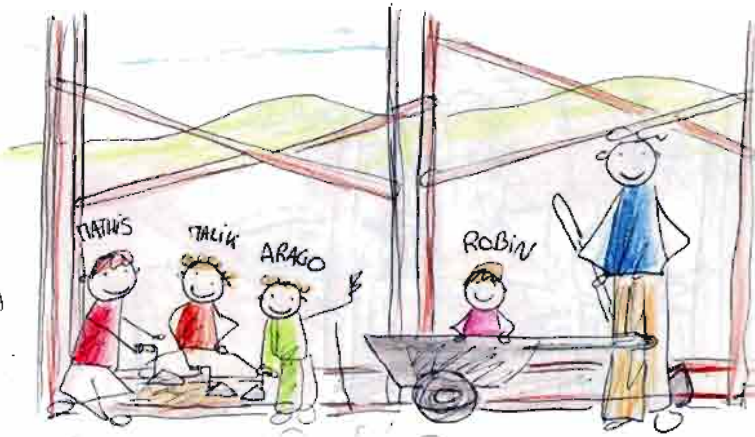
Le fournil des 3 petits cochons!



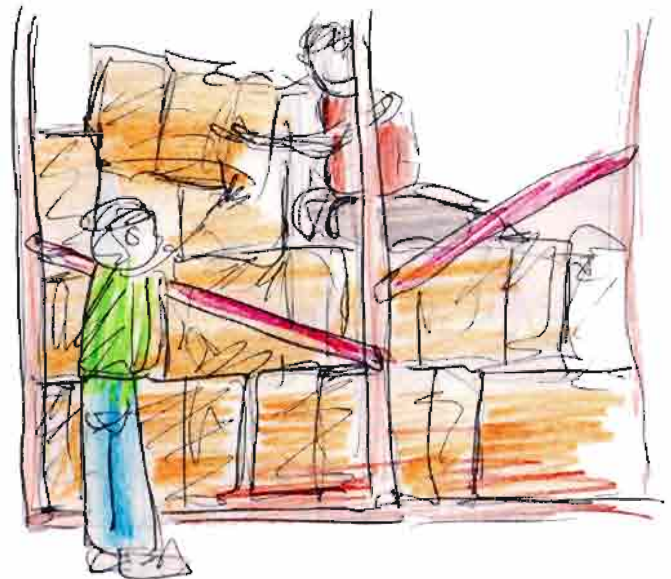
☁ WE du 18-19 juin = PAILLE



Sous les directives du père Noël
(en fait il s'appelle Jean-Louis!) nous
allons apporter les bales de paille
à l'intérieur de l'ossature en bois.



Les murs de paille montent, un moment!



Le "banchage"



Le banchage c'est simple, mais très long! Nous coulons un mortier sur la paille à l'aide d'un coffrage. C'est ce mortier (fait de sciure, de chaux, de ciment, de sable et d'eau) qui protège la paille de l'extérieur.

Et au dessus, c'est comment?



St Germain en construction - Ev



St Germain en construction



La taille de la pierre



Le socle du four
a été monté en
une semaine. Un
travail de titan!



Les premières pierres sont posées :
le four commence à prendre forme

Juillet 2011



Après la pierre, la brique!



La route s'élève petit à petit...

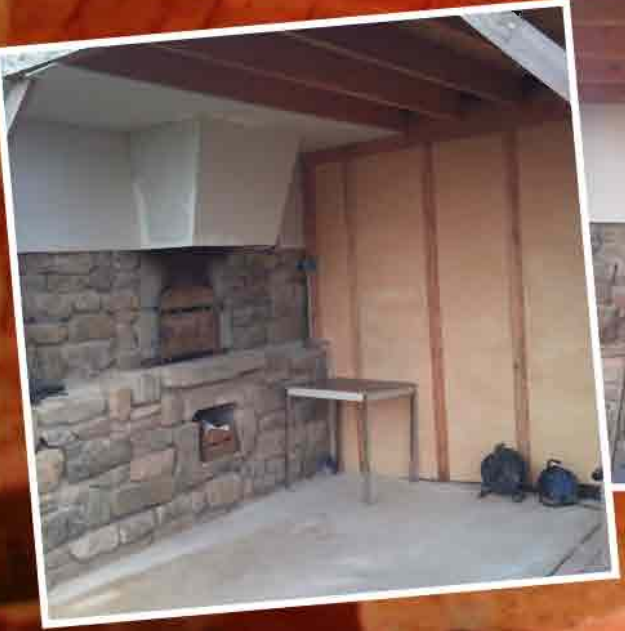
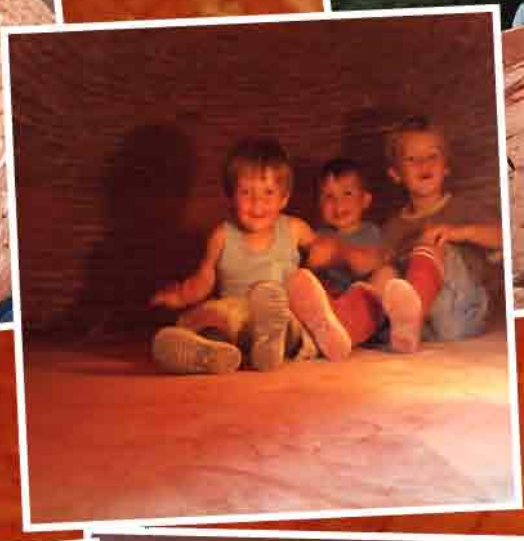
Notre four se compose de 1900 briques au total











Les forçats



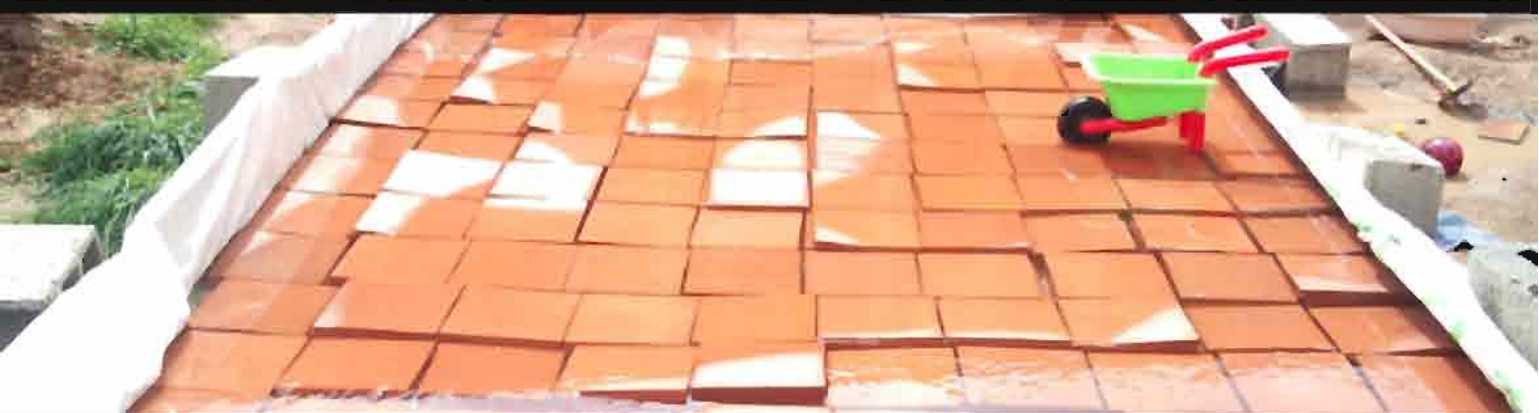
Les enduits intérieurs



Un stuc à l'italienne dans le fournil:
chaux, poudre de marbre, pigments, eau
et plâtre



La pose des tomettes



L'aménagement extérieur



Un four



opérationnel



Couverture végétale



Conduit
de cheminée





avaloir



Septembre - Octobre 2011

En parallèle de la construction,



*Premiers semis en mars et
premières moissons en août*



il faut s'occuper des cultures...



*Nos champs sont situés à Landaul (9ha)
et à Erdeven (9ha)*

Le pain : pétrissage et façonnage



Nous préparons
le pain à la main
avec un levain
naturel



Chaque semaine, notre
blé est moulu sur une
meule de pierre pour
obtenir une farine
fraîche et d'excellente
qualité.



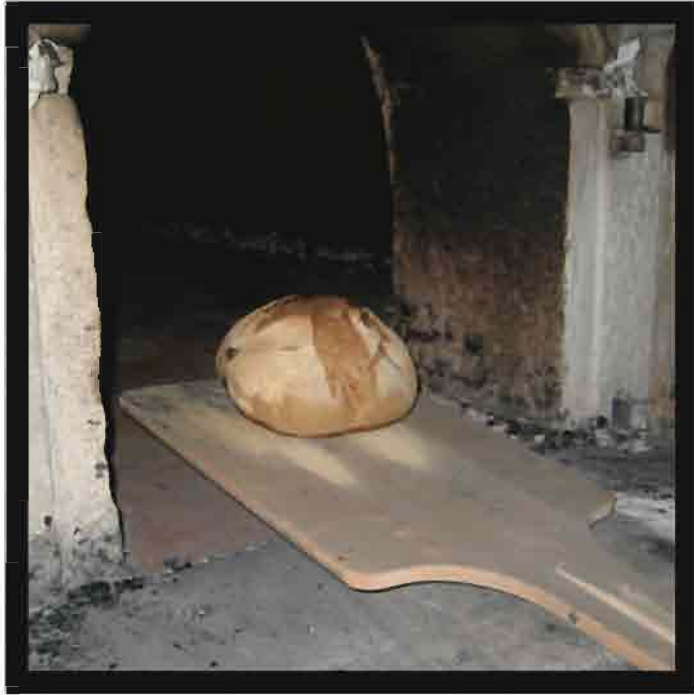
Chaque vendredi, nous fabriquons
maintenant 150kg de pain



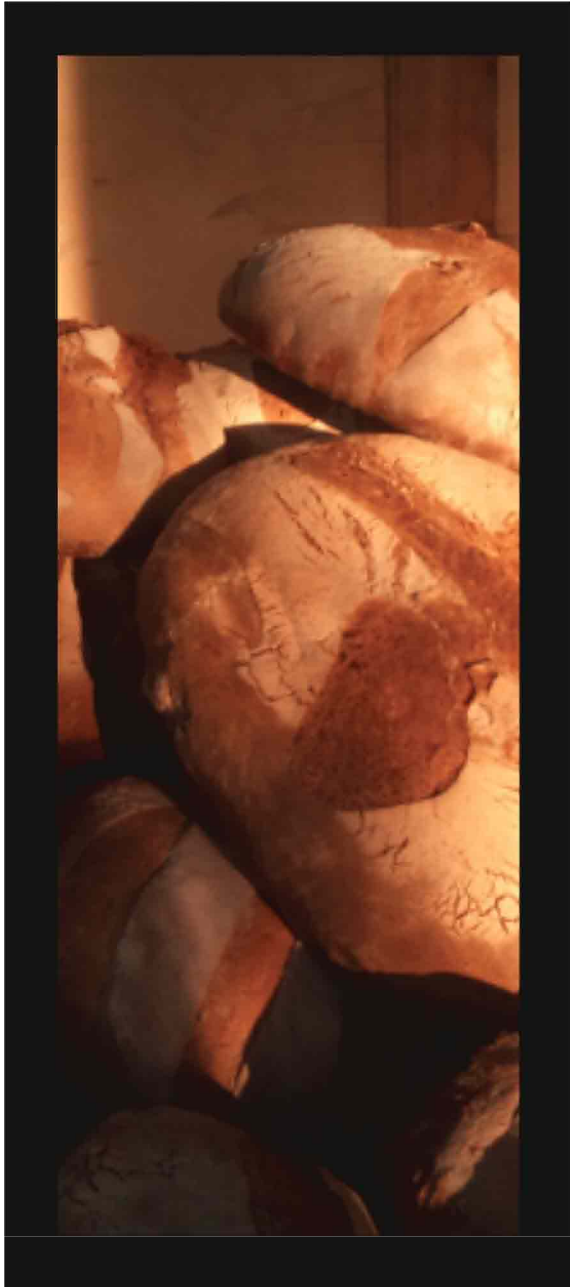
La chauffe du four



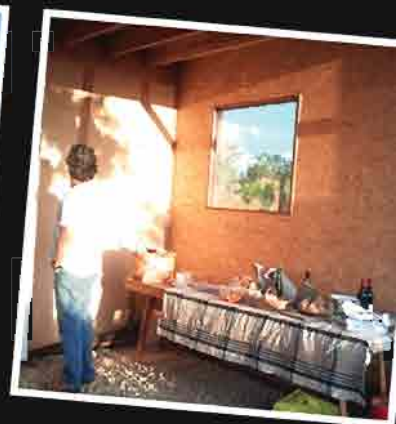
La première fournée de Saint Germain!



Et voilà une fournée de pains



Nous vous attendons pour la
dégustation !



Les matériaux du fournil



De la graine... au pain...





Le Moulin de Saint Germain

Erdeven

- Des champs de blé
- un moulin
- un four à bois
- un pain au levain





Une aventure humaine!

Merci à tous ceux qui nous ont aidé à donner vie à ce lieu!