

Marguerite CHASSOT : "La mémoire de la Besbre"

«Je ne suis pas vraiment bavarde, j'aime parler avec les gens que j'aime bien, c'est tout ! Et de toute façon, ce n'est pas pour ça que l'endroit s'appelle le Moulin Bavard. C'est plutôt l'effet du hasard»

C'est vrai que Marguerite Chassot n'est pas vraiment bavarde. Mais si elle commence à parler des choses de la Besbre, elle est intarissable; si elle commence à se souvenir, devant vous, de l'histoire du moulin - de son histoire - vous ne l'arrêtez plus. Pour votre plus grand plaisir, car elle sait raconter.

Elle vous racontera que si le moulin s'appelle ainsi c'est en souvenir du maçon qui l'a construit, dans les années 1820, un certain Bavard qui travaillait pour la Famille Dagueneu, les premiers propriétaires des lieux. Presqu'un siècle plus tard, en 1902, le 31 octobre exactement, le père de Marguerite s'y installa. C'est lui qui, en 1913, fit remplacer l'antique roue à aubes par une turbine à eau pour actionner les grosses meules en silex. De plus, événement pour l'époque, cette technique permettait également de produire l'électricité nécessaire aux besoins familiaux, sauf en cas de crue ou de sécheresse.

Car il faut savoir qu'un moulin et sa rivière sont, comme qui dirait, "cul et chemise" : l'un ne va pas sans l'autre, ils vivent au même rythme. Si la Besbre était en crue, la turbine était noyée; si le niveau était trop bas, le débit n'était pas suffisant pour la faire fonctionner.

C'est donc dans un moulin "rénové" qu'est née Marguerite Chassot en 1914. Depuis, elle n'a jamais quitté les lieux, mis à part un séjour de deux mois chez une tante, à Paris, à l'âge de 12 ans. Elle y est née et elle s'y est mariée, en 1942, quand son



Marguerite CHASSOT

mari a pris la succession de son père, récemment décédé. En 1936, les moulins avaient été contingentés, ce qui signifie que, selon leur importance, un quota maximal de production leur était imposé. Ainsi, le Moulin Bavard avait un contingent de 7.000 quintaux, celui de Trézelles 35.000, celui de Jaligny 99.000, pour ne parler que des plus proches. C'était donc un "petit moulin", et les revenus devaient en être complétés par un modeste cheptel de laitières, de porcs et de volailles. Marguerite était donc meunière et, un peu, fermière. En témoignent encore quelques beaux coqs qui font, de par leurs plumes l'admiration des pêcheurs qui fréquentent les lieux.

Mais, dans les années 30, les gens faisaient parfois la queue jusque dans le chemin en attendant leur tour de "faire moudre". Beaucoup faisaient leur pain eux mêmes, gardant le son pour les animaux. Certains voulaient aussi de la semoule, ou de la farine d'orge ou de seigle. C'était pourtant la farine de blé le produit "pilote" de ces moulins, même si le blé demandait plus de soin et d'attention que les autres produits.

La meilleure époque pour moudre était la saison froide, janvier et février, quand le grain était bien sec et que la farine était à l'abri de ses deux ennemis : la "chauffe" et les mites, parasites indésirables, sauf pour les pêcheurs. Le moulin se taisait en juillet et en août, les deux mois les plus chauds. Mais pour le blé, nous précise Marguerite, "on arrêta de bluter dès le mois de mai, à cause des mites". Durant l'interruption, il fallait s'occuper de l'entretien et des réparations. Deux mois n'étaient pas de trop. Un soin particulier était apporté au nettoyage des soies qu'il fallait enlever des bluteries, des cylindres à tamiser. Car c'est la



Le moulin Bavard actuellement

texture de ces soies, plus ou moins fine, qui permettait d'obtenir différentes qualités de farine.



Le moulin Bavard vu de la rive droite, du temps du barrage.

Marguerite se souvient : "C'étaient des soies naturelles qui venaient d'une maison de Lyon spécialisée dans la soie pour moulin. On disait que les meilleures venaient du Pakistan, sans doute à cause de la qualité de leurs élevages de vers à soie. On ne les changeait pas souvent car elles coûtaient très cher, mais on les soignait sans arrêt".

Il fallait prendre garde, également, que la farine ne s'échauffe pas et colle aux courroies de cuir, risquant ainsi de mettre le feu au moulin. "Quand elle n'était pas très sèche, précise Marguerite, on tapait sur les godets avec un marteau de bois pour faire tomber la farine. Oh! ça ne se faisait pas tout seul, croyez-moi. Mais c'était le métier, on aimait ça."

Le métier, Marguerite l'a fait jusqu'en 1958, en compagnie de son mari tombé malade à cette date. A sa mort, au début des années 70, Marguerite Chassot n'a pas envisagé de quitter les lieux "Pour aller où ? sourit-elle. Je ne pourrai jamais quitter la Besbre. C'est ma meilleure compagne, avec Bobby et Betty, les deux chiens qui vous ac-

cueillent à grands renforts d'aboiements. C'est ma meilleure compagne, même si elle m'en joue parfois de belles !". Il faut préciser que, quand la rivière est en crue, le Moulin et son hôte sont complètement isolés, comme sur une île qu'on ravitaille en tracteur. Il y a jusqu'à 80 centimètres d'eau sur le chemin mais, précise-t-elle aussitôt, "jamais une goutte dans la cour ou la cave, même en 1968, la plus grosse crue que j'ai connue".

Si on parle de la Besbre, on parle forcément de pêche. Et Marguerite d'évoquer l'époque où les pêcheurs prenaient le poisson qu'ils voulaient, l'époque où les meuniers pouvaient braconner, pour les besoins familiaux, sans risque d'épuiser la rivière. "Maintenant, en fait de poissons, nous avons des hotus. Et les meilleurs pêcheurs, ce sont les hérons et les cormorans qui nous ont envahis". Marguerite connaît tellement bien sa rivière que, le matin, elle n'a qu'à ouvrir sa porte pour, rien qu'au bruit, connaître le niveau d'eau au centimètre près.

Car tous les pêcheurs vous le diront : pour qui sait écouter, la Besbre est encore plus bavarde que Marguerite Chassot.



L'ancienne passerelle du moulin Bavard