

DOSSIER MG4

LE MOULIN PECH ROUZAUD
OU
LE MOULIN BENAZETH



I- Situation géographique

Villeneuve-Minervois :

C'est une commune française, située dans le département de l'Aude et la région Languedoc-Roussillon.

Il se situe à 17kms de Carcassonne, c'est un village vigneron où les viticulteurs travaillent le cru Minervois. Villeneuve organise des marchés en période hivernale sur la truffe noire.

Aux alentours du village, capitelles, dolmens et chapelles côtoient le Moulin à vent Pech Rouzaud, toujours en activité...

II- L'histoire du Moulin Pech Rouzaud

Le Moulin est situé au milieu des vignobles du Minervois à 500 mètres du village au lieu dit Pech Rouzaud, d'où le nom du moulin. C'est le seul moulin du département possédant trois étages.

Dans les années 1800, on ne disposait que de deux sources d'énergies économiques : le vent et l'eau.

Il y avait déjà un moulin à eau sur les bords de la rivière la Clamoux, en amont du village, à la sortie Nord sur la route de Cabrespine.

Ce moulin à eau permettait, avec la puissance de l'eau de cette rivière, de moudre les céréales et ainsi faire du pain.

Les habitants de Villeneuve-Minervois récupéraient l'eau de Clamoux pour laver leur linge dans les lavoirs. Ces derniers sont encore présents au village.

Et c'est en 1819, qu'un moulin à vent voit le jour à Villeneuve-Minervois, sur une hauteur couvertes de vignes, à 500 mètres du village au lieu dit Pech Rouzaud. Ce moulin permit de faire du pain et ainsi, nourrir les villageois.

Ces deux moulins appartenaient au meunier de Villeneuve-Minervois, un dénommé Pierre Ourliac. Il est probable qu'après sa disparition, aucun autre artisan n'a exploité le moulin. Il tomba en décrépitude petit à petit, on peut estimer que le moulin de Pech Rouzaud cessa de fonctionner en 1890.

III- La Renaissance

C'est en 2001, que Frédéric Bénazeth, un jeune entrepreneur et fils du dernier propriétaire, ayant découvert l'histoire de ce moulin, décide de mettre son enthousiasme et sa passion dans la reconstruction du moulin.

Mais sa principale motivation est une promesse à ses grands-parents, issus d'une famille de meunier, de faire tourner les ailes du moulin.

Il choisit de faire appel à des artisans spécialistes de la restauration des charpentes anciennes.

IV- Quelques étapes de la restauration

La restauration a débuté début 2002 par l'équipe de Mr Braud pour la maçonnerie et Mr Garibal pour la charpente.

- Février, 2002 : Les artisans ont débités puis façonnés le bois (fabrication des pièces du moulin).

- Mars, Avril, Mai 2002 : Construction des pièces comme l'arbre maître, la civière, les paliers incrustés de bronze, le rouet, la lanterne avec ses fuseaux en buis.

- Mai 2002 : Reconstruction de la voûte d'entrée pierre par pierre et du chemin dormant (rail de chêne circulaire qui coiffe le sommet de l'édifice).

- 24 juin 2002 : Assemblage des pièces en bois

- 28 juin 2002 : Mise en place de la toiture tournante de 7 tonnes sur l'édifice de pierre à l'aide d'une grue, mise en place des ailes.

- 1^o juillet 2002 : Finition des rainures de la meule (c'est dans ses rainures que passe le blé pour se faire broyer), finition des décors sur une poutre (raisins)

- 4 juillet 2002 : Mise en place du tissu sur les ailes.

Informations sur le moulin :

Le diamètre intérieur de la tour est de 3,80m. Les murs sont épais de 1.30m à la base. La hauteur par rapport au sol intérieur est de 6,50m. Le toit est en chêne

Durée de la restauration : quelques mois

Financement : par la famille Bénazeth

Label : Pays Cathare

Le propriétaire peut faire de la farine lors des visites guidées mais ne peut pas les vendre parce qu'il n'a pas acheté les droits.

V- Le propriétaire du moulin : Franck Bénazeth

Issu d'une famille de tradition vigneronne, c'est tout naturellement que Franck Rouzaud a suivi des études viti-œnologiques. Après un début de carrière dans le Lyonnais, il décida de changer de vie, et vint s'installer dans le Minervois.

« Qui ne succomberait pas au charme de cette région, » dit-il, « Ici, tout n'est que douceur, harmonie, plaisir de vivre... Possédant une philosophie épicurienne, qu'est-ce qu'il pouvait mieux me correspondre qu'être vigneron ? »

En 1998, il réalise un projet fou : élever en fûts dans un site extraordinaire, le Gouffre de Cabrespine.

En 2002, il reconstruit avec son frère le moulin à vent qui se situe dans le village de ses ancêtres.

Le domaine est situé sur les contreforts de la Montagne Noire. Deux vents le traversent : le Marin, chargé d'humidité et venant de l'Est ; le Cers, venant de l'Ouest, vent froid et sec.

Depuis l'acquisition du moulin par Mr Bénazeth, on peut nommer le moulin de deux noms : le moulin de Pech Rouzaud ou le moulin Bénazeth.

VI- Présentation de l'activité du moulin :

Le propriétaire fait visiter le moulin pendant 45mn, qui permet de voir fonctionner le moulin, notamment la transformation du blé en farine jusqu'à sa mise en sac. Cette visite a pour objectif de faire découvrir le métier de meunier. Une vidéo permet de comprendre comment ce moulin a pu être rénové à l'identique par des compagnons qui ont su perpétuer des techniques de construction de nos jours disparues.

L'accueil des visiteurs se fait dans un bâtiment tout neuf mais très bien intégré dans le paysage, situé à quelques dizaines de mètres du moulin.

On y trouve la cave et des salles de dégustation du vin du Domaine Bénazeth, une boutique de souvenir (tee-shirt, cartes postales...) et de produits régionaux.

VII- Comment le propriétaire fait-il du pain ?

Comment ça marche ? Le meunier tourne le toit pour mettre les ailes face au vent. Il monte sur les ailes pour mettre les toiles. Il remplit la trémie de grain de blé (réservoir pour mettre le blé). Les grains passent entre les deux meules et la farine tombe dans un sac situé dans la cave. Le meunier tamise la mouture (mélange poudreux de farine et de son) Depuis peu, le propriétaire possède un blutoir, qui permet de séparer la farine et le son. Pour conclure la farine est prête pour faire du bon pain.