

# LE BABILLARD



## Le mot du président..



N° 9 - janvier 2008

Cher(e)s ami(e)s,

C'est avec un profond sentiment de tristesse que je m'adresse à vous en ce début d'année 2008.

Si notre moulin, comme je le lui souhaitais début 2007, a de nouveau le « vent en poupe », si notre association garde toute son énergie pour faire partager à de nombreux visiteurs le plaisir de voir vivre notre patrimoine local, mes pensées vont d'abord vers notre ami José.

José nous a fait partager de si bons moments.

Outre son implication sans faille à la vie de « La tourelle », il exprimait, entre autre, son désir d'offrir et de partager en initiant et réalisant, avec Pascaline, Emilie et Coralie, nos réunions amicales autour d'une table.

Au nom de l'ensemble des membres de « La tourelle » j'assure notre amical soutien à Pascaline, Emilie, Coralie.

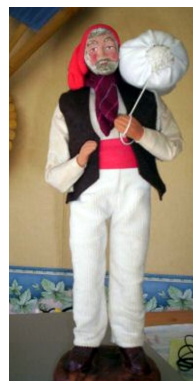
José reste et restera dans le cœur de « la tourelle » et de chacun d'entre nous.

Je vous souhaite à tous une sereine année 2008.

Max.

Sommaire :

- 1 - *Le mot du président*
- 2 - *Nos ailes en croix*
- 3 - *Elles approchent !*
- 4 - *Notre livre d'or*
- 6 - *Le voyage des guides... en Normandie*
- 11 - *Échappée belle en pays de Beauce*
- 14 - *2007 en photos*
- 17 - *Le moulin de Paillass à Ramatuelle*
- 19 - *Quelques céréales*
- 20 - *Programme pour 2008 - Nos meuniers meunières au spectacle - Bureau de l'association*





## Nos ailes en croix ...

José,



Après un très grand coup de vent qui nous a tous déséquilibré, tu as décidé de mettre définitivement les voiles mais, tu nous manques déjà mon Cher José.

En effet, tu étais l'un des plus jeunes meuniers actifs de notre association, sinon le plus jeune et ton enthousiasme va très rapidement nous faire défaut.

Tu étais le plus polyvalent d'entre nous, tu ne connaissais pas le vertige quand il s'agissait de grimper sur les ailes afin de fixer les cordelettes du haut, tu étais, comme on dit, un voltigeur.

Tu étais un sportif et, les manoeuvres au moulin, tu les assurais avec beaucoup d'aisance.



Tu aimais toucher à tout, la production t'attirait, mais, à ton grand regret, tu n'étais pas assez disponible, le travail oblige. Contrairement à nous, tu étais en pleine activité.

Tu aimais la convivialité et tu suscitais, chaque fois que tu le pouvais des rencontres entre nous et avec nos familles.

Tu étais aussi un fin gourmet et, ce faisant, tu aimais mettre la main à la pâte, préparant avec beaucoup de plaisir et de savoir faire des amuses gueule pour l'apéritif et autres pains. Combien de fois nous as-tu aidé à préparer et à peaufiner nos repas annuels, dits repas des guides, sachant nous faire profiter des relations et des compétences professionnelles de ta fille Émilie et tu étais alors si fier et si heureux quand tous les convives étaient satisfaits.

Tu nous représentais également au comité des fêtes et, à ta façon, il t'arrivait de parfois réagir sévèrement quand tu n'étais pas en accord complet avec certaines décisions prises.



Pour toutes ces raisons, pour toute l'amitié et la reconnaissance que nous te portons, et pour toute la tristesse que nous ressentons, loin de nous l'idée de te remplacer mon Cher José, tu seras, au contraire, toujours présent parmi nous et influenceras encore très souvent, j'en suis sûr, les décisions que nous serons amenés à prendre concernant la vie de notre association.

Dors en Paix, mon Cher José nous veillerons au grain, nous te le promettons.

Yves.





## Elles approchent ...

### Les éoliennes, moulins à vent modernes du XXI<sup>ème</sup> siècle s'approchent de notre bon moulin La Tourelle.



Sept éoliennes à Saint Léger entre la commune et la route Arras-Bapaume.

Trois machines de 78 m de hauteur et 80 m de diamètre de rotor et quatre machines de 74 m de hauteur et 52 m de diamètre de rotor ont été implantées. Une huitième a obtenue une autorisation. Elles devraient fournir près de dix mégawatts et produire chaque année 23 gigawatts/h, soit 2 000 tonnes d'équivalent pétrole. C'est l'avantage de ces installations propres (raccordées au réseau EDF via le poste source d'Achiet-le-Grand). L'avantage pour les propriétaires à qui la société gérante loue le terrain, la commune et la communauté de commune est évident : chaque éolienne rapporte 5 000 € de taxe professionnelle par an et 1 000 € de taxe foncière.

Des permis de construire ont été accordés pour dix nouveaux mâts, entre Saint-Léger et Achiet-le-Grand. Un autre projet a également cours dans le Sud-Arrageois, entre Croisilles, Fontaine-lès-Croisilles, Saint-Martin-sur-Cojeul et Héninel (enquête publique du 15 octobre au 19 novembre 2007).

Enfin, à l'ouest d'Arras, le projet d'une ferme de cinq éoliennes entre Maroeuil, Acq et Mont-Saint-Éloi a été refusé par la préfecture. En cause : la proximité avec les ruines de l'abbaye de Mont-Saint-Éloi.

La communauté Urbaine d'Arras n'accueillera pas non plus de parcs d'éoliennes.

Poème trouvé sur Internet :



Anciens

moulins de :  
Elincourt Sainte Marguerite,

Trois moulins délabrés surplombent mon village  
Souvenirs du passé, vestige d'un autre âge  
En écoutant au loin bruissier les éoliennes,  
Ils doivent regretter leur douce époque ancienne.

Que font-ils donc là haut au milieu des Corbières,  
A quoi peuvent penser ces grands géants de pierre ?  
Attendent-ils en vain, de l'homme de la Manche,  
Chevalier au sang chaud, une ultime revanche ?

J'ai passé auprès d'eux mes plus belles vacances,  
Ils ont accompagné le cours de mon enfance  
Ont abrité mes joies, et idylles de jeunesse.

Souvent quand je m'endors, je pense avec tristesse,  
A ces monstres sans ailes, assis sur la colline  
dont les meuniers sont morts et qui ne sont que ruines.

Manon DARRAS



Notre livre d'or ...

## Visiteurs cosmopolites

L'industrie m'a pas réussi à fuir  
 nos bons vieux métiers, vos méthodes  
 ont encore beaucoup d'avenir,  
 restez toujours à ce stade de production  
 et continuez à nous faire plaisir  
 Merci à tous et pour tout  
 23/09/07  
 Charles Jean Marie  
 THIÉRES



LE POLONAIS  
de poche



Polonais

16/09/07  
 PAN WITAM TO PROWADZIŁ STA  
 SYMPATYK CXC NIE NIE  
 ZROZUMIĄTAM, BEZMIATO TO BARDZO  
 CIĘŻKIE, CXC CXC NIE  
 ZJAZD NA TERENO BYBY  
 CYZNY? Ule W,

Québécois



Mardi le 14 sept. 07  
 La visite du moulin m'a  
 impressionné et pour cause  
 je l'ai vue entouré de mouche  
 de liti.  
 Bonin Bolet Merci à tout le personnel  
 Montréal sur place.  
 QUÉBEC

Une visite agréable et intéressante grâce à un guide  
 passionné. L'amis - amié fait fils du dernier meunier.

La descendance du dernier meunier



Notre livre d'or ...

Спасибо за интересную экскурсию  
 Никуда не забываясь, что у  
 меня интересная работа.  
 (Ната)  
 Нарвага  
 20.10.2007

Спасибо за удивительное путешествие  
 в прошлое и за интересные рассказы. Эта  
 памятка будет хорошим подарком  
 своим, и от благодарных.  
 Nadja 23 octobre  
 2007

Russe



Espagnol



ESP Este molino tiene una tecnología  
 antigua muy interesante. Muy bonito

FR Ces moulins a une technologie  
 ancienne très intéressante. Très jolie.

Merci pour tout  
 cecia  
 VALLADOLID 21/9/07

Par notre présence et votre accueil  
 Nous avons échangé connaissance et passion  
 Merci beaucoup et vous tous bénévoles  
 qui même par une journée triste (Péleups)  
 Nous ont fait partager des moments "égales" et drôles.  
 Bravo pour votre malin, qui sans vous ne serait rien.  
 Et c'est sans complexe, que je vous dis un grand merci  
 de la part de nos les Dingosolex.  
 24/10/2007  
 Bermalingo

Amical et Dingo



Toujours un grand nombre de visiteurs dans notre moulin :  
 En 2007 nous avons reçu : 3377 personnes dont 674 à la fête du moulin, 104 à la journée du patrimoine...



## Le voyage des guides... en Normandie



Notre voyage 2007 nous a conduit le 13 mai en Normandie, tout d'abord au **moulin Amour à Saint Ouen du Pontcheuil** dans l'Eure.

Le moulin Amour est mentionné aux Archives de l'Eure en 1692. Il s'agissait d'un moulin rural d'architecture normande, situé à droite du bâtiment existant. En 1840 est construit un nouveau moulin, plus important que le précédent. Les éléments de meunerie sont transférés dans le nouveau bâtiment, tout en conservant la roue d'origine.

En 1986, l'Association pour la Valorisation du Patrimoine Normand, à la recherche de salles d'expositions, découvre le moulin à l'abandon depuis 80 ans, en état de délabrement il est inutilisable. En 1988 le site est inscrit à l'inventaire supplémentaire des Monuments Historiques et en 1990 un bail de 50 ans est signé entre l'A.V.P.N et la propriétaire.

En 1991, les travaux de restauration débutent. EN 1993 le mécanisme se remet en route, le moulin Amour revit.



Le moulin de Saint Ouen de Pontcheuil possède une roue à augets de 4.50 m de diamètre, avec 48 augets. Elle est couverte. « Une tête d'eau » alimente la roue « par dessus ».

Pour que l'eau parvienne à la hauteur voulue sur la roue, on trouve en amont du moulin un bief ou retenue d'eau. Une vanne permet d'évacuer le trop plein d'eau en aval du moulin.







## Le voyage des guides... en Normandie

Nous nous sommes restaurés dans le cadre agréable et champêtre de l'Auberge l'Écurie à Routot



Sur la place devant l'auberge se trouve une très belle halle.



Site de l'auberge l'Écurie :  
<http://aubergelecurie.com/index.htm>





## Le voyage des guides en Normandie ...

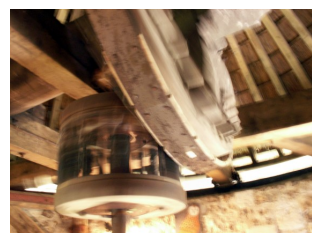
Ensuite nous nous sommes rendus au moulin de pierre de Hauville, près de Routot visible de loin dans la plaine, avec sa maison du meunier à toit de chaume.



La tour ronde de pierre calcaire et de silex, dont la hauteur totale est de 11 mètres et son diamètre extérieur de près de 7 mètres, a sans doute été édifée au début du XIII<sup>ème</sup> siècle. Le toit est un cône charpenté de chêne, avec deux enrayures dont la plus importante à la base, soutient le sommier de l'arbre entraîné par les ailes; le sommier porte lui-même le grand rouet. Le toit roule en périphérie sur le couronnement de la tour, au moyen de 10 rouleaux métalliques enrobés de polyuréthane. La couverture en roseau, comme celle de la maison du meunier, est fixée par des liens de seigle.



L'ossature des ailes est constituée de deux verges de chêne de 14 m logées en croix à travers de mortaises perçant la tête carrée de l'arbre. Le plan vertical est constitué de 15 barreaux de 2 m traversant les verges. Les barreaux sont reliés à leurs extrémités sur les montants ou cottrerets.



Chaque aile supporte deux toiles parallèles, d'une longueur de 6.50 m sur une largeur de 1m, amarrées sur les barreaux extrêmes, en haut et en bas. Les toiles peuvent être huit par petit vent, mais selon sa puissance, leur nombre varie.

A second étage la salle des meules contient un grand coffre circulaire de bois, l'archure, qui renferme les meules. La trémie reçoit le grain à moudre.



Le maison du meunier renferme un petit musée avec d'anciennes machines et une très belle maquette, fonctionnelle, du moulin.



Un monte sac qui serait bien utile à La Tourelle





## Le voyage des guides en Normandie...

Après avoir goûté le cidre local et dégusté de délicieux biscuits secs offerts par les bénévoles de « l'Association du Moulin de Pierre », nous nous sommes prêtés, avec ceux-ci, à la traditionnelle photo souvenir.



*Si vous avez des idées pour notre voyage 2008  
elles sont les bienvenues ! Merci !*

## Échappée belle en pays de Beauce ...

Nous vous conseillons ce périple, à la découverte des moulins de Beauce, sur la route du blé.

Le pays de Beauce se découvre aux portes de Chartres et s'étire en pays Dunois, Châteaudun, se répand en Gâtinais vers Orléans poussant sa pointe vers la Loire et ses châteaux.



Grenier de la France depuis toujours, c'est le royaume des plaines immenses couvertes de champ de blé. C'est la terre du vent, là où naissent les moulins. La meunerie française est ancrée dans la mémoire des hommes, la tradition y est entretenue avec passion, les moulins règnent en maître dans le paysage. L'imagerie populaire les définit par ces mots:

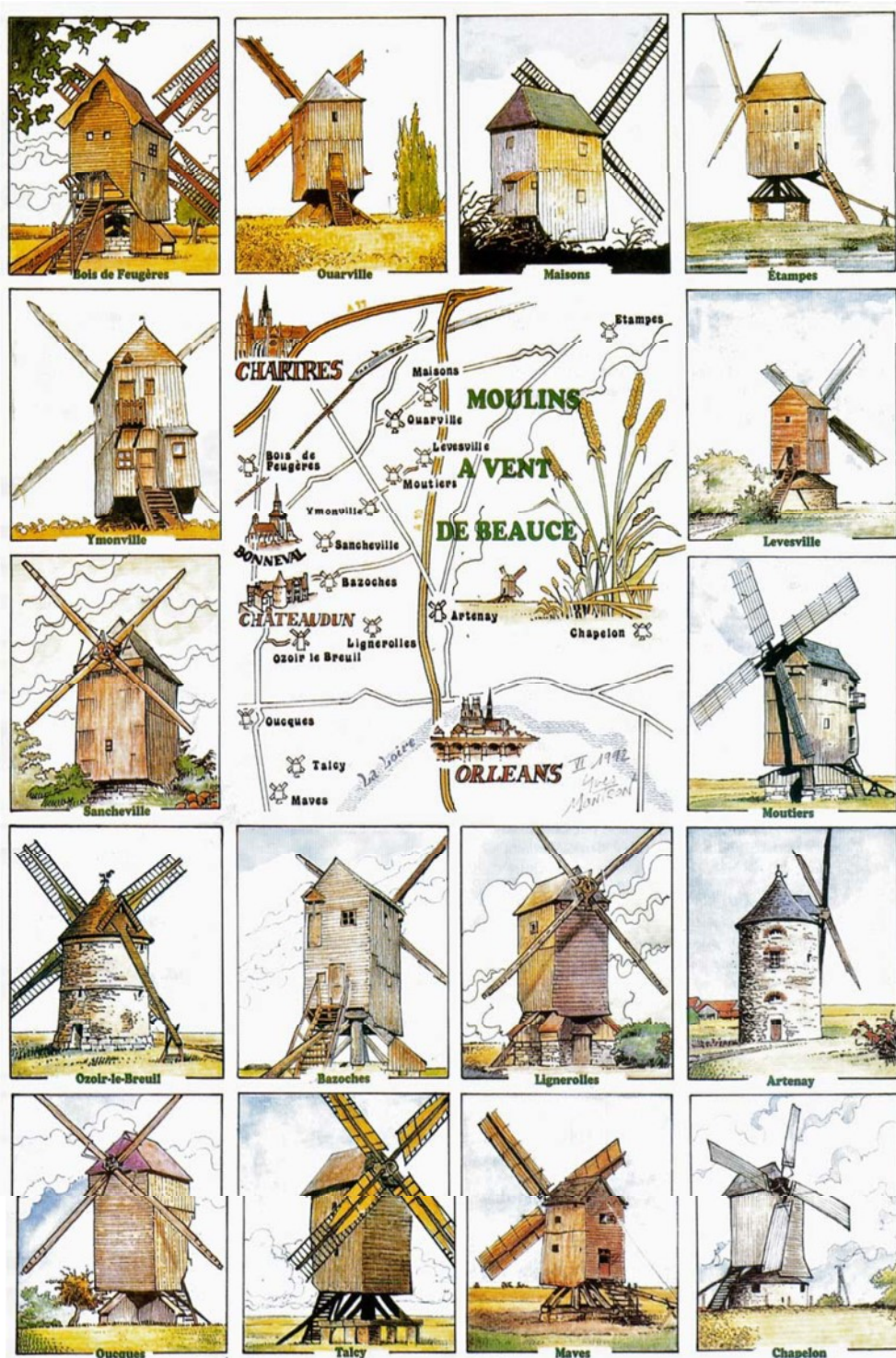
« De véritables phares veillant sur un océan de blé »

En empruntant la route balisée « la route du blé » vous irez à la rencontre de ces géants débonnaires, animés par des hommes passionnés qui vous feront découvrir la France des meuniers qui, produisant cette farine de meules, ont fourni à la population une alimentation indispensable pendant plus de dix siècles.



# Échappée belle en pays de Beauce ...

La Beauce et ses moulins à vent





## Échappée belle en pays de Beauce ...



Après avoir quitté **Chartres**, arrêtez vous là, ou depuis le 19<sup>ième</sup> siècle la majorité des pierres meulières étaient extraites : **Epernon**. Cette cité veut se souvenir que c'est **Vauban** lui-même qui, lorsque Louis xiv lui demanda de détourner les eaux de l'Eure pour faire jaillir les grandes eaux de **Versailles**, choisit les carrières d'**Epernon**.



1200 employés travaillèrent à la fabrication des meules de nos moulins, dans des conditions harassantes. Pour eux la mécanisation arriva trop tard. Aujourd'hui ce musée\*, voulu par la municipalité d'Epernon, effectue son devoir de mémoire, pour faire connaître aux générations actuelles et futures, ce que furent les heures laborieuses mais glorieuses des carrières d'Epernon, des



(Doc. S.I. d'Epernon)

Nous vous souhaitons une excellente ballade !

Pour profiter au mieux de votre séjour, consultez [www.larouteduble.com](http://www.larouteduble.com)



Narration complète de l'échappée belle en Beauce voir Jean-Pierre et sur le site Internet du moulin.



## L'année 2007 en photos ...



Le 24 février 2007 : Le Carnaval des enfants autour du moulin. Il est venu entre 50 à 60 enfants, qui ont été contents des trompettes, masques et chapeaux distribués avant le défilé, ainsi que du chocolat chaud et des confiseries au retour au moulin.



Le 24 mars 2007 : notre président Max Dequidt a été intronisé chevalier de la Confrérie des mangeurs de pâté de lapin en morceaux de l'Artois.



Le 24 juin 2007 : lors de la journée nationale des moulins, nous avons accueilli au moulin l'association des DINGO SOLEX de Gréவில்liers menés par leur très sympathique président Bernard Delval. Un repas très convivial a réuni nos deux associations.





## L'année 2007 en photos ...



Le 16 septembre 2007 : La journée du patrimoine, plus de 100 visiteurs se sont présentés au moulin par une belle journée ensoleillée.



Les 23, 24 et 25 novembre 2007 : les guides se sont succédés pour animer le stand de La Tourelle au Salon Terroirs et Saveurs. Les crêpes confectionnées par Annie et Laetitia ont été appréciées du public, ainsi que par Pierrot qui a présenté le moulin d'Achicourt et l'association des amis de La Tourelle.



Les dernières crêpes



Le 17 novembre 2007, le repas annuel des guides de La Tourelle s'est passé à la Ferme Auberge de Souastre, dans un cadre très champêtre.



## L'année 2007 en photos ...

Le 23 septembre 2007 : la fête du moulin a, comme toujours, rencontré un grand succès, 674 visiteurs sont entrés dans le moulin pour une découverte plus ou moins rapide de notre patrimoine, obtenant des guides présents des renseignements complémentaires et invités à revenir une autre fois pour une visite guidée complète, et découvrir les mécanismes en mouvement suivant les humeurs d'EOLE .



La farine, les pains confectionnés par les boulangers d'Achicourt : Pladys, Vuailat et Lambert, ainsi que les crêpes préparées par les meunières ont attiré comme d'habitude les amateurs.



Le 24 mai 2007 : Laetitia aidée de Francine, Pierre et Max a réparé la voile qui avait été déchirée par les vents violents. Un grand morceau de voile a été remplacé.







**D'autres moulins ...**

## ***Le moulin de Paillas à Ramatuelle***



Le moulin de Paillas est un des éléments forts du patrimoine bâti de Ramatuelle. Restauré en 2002, refait à l'ancienne avec un mécanisme entièrement en bois en état de marche et une meule prête à moudre le blé, le moulin de Paillas se trouve au sommet du village de Ramatuelle, sur la route qui rejoint Gassin et d'où l'on surplombe toute la côte de Cavalaire à Saint-Tropez. Les bâtisseurs des moulins de Ramatuelle avaient choisi l'emplacement idéal : bien élevé et bien dégagé, battu par les vents. Le site du Castellat était l'endroit parfait.

Pourquoi ce nom de Paillas ? C'était celui du premier meunier, Jean-Baptiste Paillas, issu d'une riche famille d'agriculteurs ramatuellois.

A la fin du 19ème siècle, tous les moulins ont cessé de fonctionner, les minoteries industrielles ayant pris le dessus. Il aura donc fallu un siècle pour que renaisse un des moulins de Ramatuelle, restauré dans la parfaite tradition de ce qui existait auparavant.



Le toit est orientable ... mais cette action se fait de l'intérieur (il faut 2 ou 3 hommes pour manœuvrer le toit !). Il faut pousser sur des rondins de bois qui viennent se placer dans des encoches prévues à cet usage.

A cet endroit, il y eut cinq moulins construits entre le 16ème et 19ème siècle. Il n'en reste aujourd'hui que des ruines, excepté bien sûr ce moulin de Paillas dont la construction remonte au



Adresses Internet :

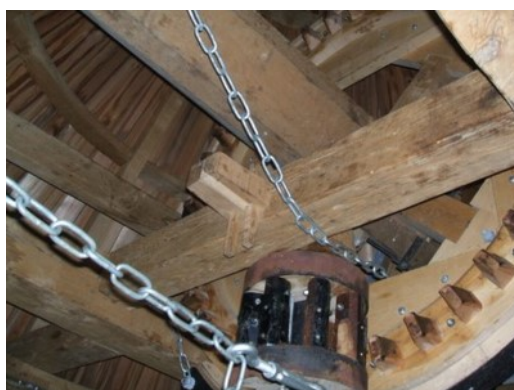
<http://www.ramatuelle.fr/Les-moulins-de-Paillas>

[http://www.merveilles-du-var.net/merv\\_fiche2.php?id=1](http://www.merveilles-du-var.net/merv_fiche2.php?id=1)



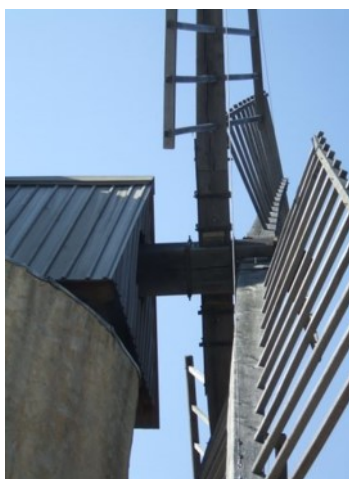
## D'autres moulins ...

### ***Le moulin de Paillas à Ramatuelle (suite)***



Les meules sont en prise directe avec le couple rouet / lanterne. Le meunier arrêtaït directement son moulin avec les meules, il n'y a pas de système de freinage (mais il y avait un grand risque d'incendie).

Un sabot vient juste bloquer les ailes lorsque le moulin est à l'arrêt.



Textes d'Isabelle Quénéhen  
et photos de Xavier

### ***Le Moulin de l'Angélu à Alette (Pas de Calais)***



*Alette et ses grimpettes. Le marcheur halète. Sur la route du Moulin par exemple au hameau de Toutendal. Au sommet, il y a bel et bien un moulin rebaptisé « de l'Angélu » par ses nouveaux propriétaires, Éric et Annie Fried. Un petit coin de paradis à quelque cent dix mètres au dessus du niveau de la mer, vue imprenable que la vallée de la Course.*

*Ce moulin, âgé de deux siècles, restauré dans les années soixante-dix, a été transformé ces dernières années en magnifique gîte, qui dispose d'une cuisine, d'une salle de bain et d'une chambre. Il est loué pour une nuit, un week-end ou une semaine.*

Info relayée par Jean-Pierre Cuvillier

Retrouvez l'article complet sur [http://www.echo62.fr/PDF\\_echo/89.pdf](http://www.echo62.fr/PDF_echo/89.pdf)



## Quelques céréales ...

### L'ÉPEAUTRE contre le stress

**D'où vient-il ?** Originaire du Moyen-Orient, on retrouve sa trace jusqu'à 9000 ans avant J.-C. **Ses bienfaits** Appelé aussi « blé sauvage », l'épeautre contient quatre fois plus de magnésium anti-stress (1 320 mg/100 g, soit plus de 100 % des apports journaliers recommandés) que le blé, du calcium (100 g équivalent à deux verres de lait) et du phosphore. C'est, en outre, une excellente source de vitamines B1 (nécessaire au bon fonctionnement des muscles et à l'équilibre nerveux) et B9 (essentielle à la synthèse des globules rouges). Très digeste malgré la présence de gluten, lui aussi possède, à l'instar du quinoa, les huit acides aminés essentiels que le corps doit puiser dans l'alimentation. **Le conseil du chef** Préparée comme un risotto, avec parmesan, crème et safran, cette céréale accompagnera à merveille une viande rouge.

**Pour la petite histoire** Hildegarde von Bingen, moniale du XII<sup>e</sup> siècle, considérée aujourd'hui comme la première phytothérapeute, utilisait l'épeautre pour donner de l'entrain et mettre de la joie au cœur.

### LE MILLET pour une mine éclatante

**D'où vient-il ?** D'Asie ou d'Afrique, les avis divergent. Une chose est sûre : ces deux continents en ont fait un de leurs aliments de base. **Ses bienfaits** Véritable « produit de beauté », le millet apporte une grande quantité de carotène qui confère à la peau un joli teint cuivré. Sa richesse en vitamine B5 stimule l'élastine et renforce le derme, tandis que son bon équilibre minéral (magnésium, phosphore, silice et fer) aide à lutter contre les agressions extérieures. Résultat : une mine éclatante, une peau souple et protégée, des ongles renforcés et des cheveux brillants. Ses qualités reminéralisantes font de lui l'allié des personnes convalescentes ou dépressives. Garanti sans gluten, le millet est très facile à digérer et aurait un effet bienfaisant sur le cholestérol et les os. Il possède enfin une quantité non négligeable de fluor. **Le conseil du chef** Faites cuire le millet à feu doux jusqu'à ce qu'il soit bien tendre. Pendant ce temps, mettez un oignon et 200 grammes d'épinards à cuire à la vapeur, cinq minutes chacun. Hachez le mélange, salez, ajoutez une cuillère à soupe de fromage blanc et le millet cuit. Formez des petites boules, roulez-les dans une cuillère à soupe de farine complète et passez-les au four chaud dix minutes. Servies avec une sauce aux champignons, elles feront un plat principal original.

**Pour la petite histoire** Au Moyen Âge, on consommait le millet en remplacement de la viande pendant le carême.

*Le semeur tire d'une poche qu'il porte sur le ventre une poignée de grains qu'il jette devant lui d'un geste large en demi cercle; le terrain est ensuite hersé pour les enterrer. Ces grains sommeilleront l'hiver sous la neige pour écrire, au retour du printemps sur la glèbe, les lignes vertes du renouveau.*

### LE KHORASAN antioxydant

**D'où vient-il ?** Cultivé en Egypte il y a cinq mille ans, il a été redécouvert aux Etats-Unis et commercialisé sous son nom de marque : Kamut. **Ses bienfaits** Produit uniquement selon les critères de l'agriculture biologique, à la différence des autres céréales, il contient de 20 à 40 % de protéines de plus que le blé. Il est également source d'acides aminés essentiels et d'acides gras insaturés, nécessaires au bon fonctionnement cardio-vasculaire. Riche en sélénium et en zinc, il aide à combattre la formation des radicaux libres. Sa teneur en glucides et en magnésium fait de lui un aliment énergétique et antifatigue. **Le conseil du chef** Choisissez du Kamut soufflé, enrobez l'équivalent d'une tasse de thé dans une cuillère à café de miel mélangé à une cuillère à café de fromage blanc. En dessert, c'est un délice.

**Pour la petite histoire** C'est un pilote de l'US Air Force qui, en 1948, aurait ramassé une poignée de graines dans un sarcophage, près de Dashara. Mais il a fallu près de trente ans pour qu'un ingénieur agronome biochimiste les retrouve sur la propriété de son père et entreprenne de les multiplier. En égyptien, « kamut » signifie blé.

### LE QUINOA allié des végétariens

**D'où vient-il ?** Originaire des Andes, surnommé « riz des Incas », le quinoa pousse sur les hauts plateaux de Bolivie et du Pérou. **Ses bienfaits** Il contient près de 20 % de protéines de très bonne qualité, puisqu'elles possèdent les huit acides aminés essentiels que l'organisme ne sait pas synthétiser. A ce titre, il représente une alternative intéressante pour les végétariens. Il renferme, en outre, du calcium (pour les os), du fer (pour le transport de l'oxygène vers les organes), du magnésium et des vitamines du groupe B (pour l'équilibre nerveux) ainsi que des vitamines C et E (deux antioxydants). Totalement dépourvu de gluten, il ne risque pas de provoquer d'intolérance. Enfin, peu calorique (152 kcal/100 g), il est très digeste. **Le conseil du chef** Faites cuire la graine de quinoa dans un fumet de sardines et servez-la en accompagnement d'un poisson grillé. Elle aura une saveur incomparable.

**Pour la petite histoire** Chez les Indiens de l'Altiplano (Bolivie), le quinoa était symbole de fertilité de la terre. Les Incas l'appelaient « chisiya mama », ce qui signifie, en quechua, « mère de tous les grains ».



# LE BABILLARD

Journal de l'association LA TOURELLE  
Coordination de l'équipe de rédaction  
René Lagache

Mairie d'Achicourt  
62217 - ACHICOURT Tél :03.21.71.68.68

**Courriel** : le moulin La Tourelle a une adresse électronique : [moulin.achicourt@laposte.net](mailto:moulin.achicourt@laposte.net)



## Programme pour 2008

- Mardi 15 janvier : première réunion des guides de l'année
- Dimanche 20 janvier : réouverture du moulin
- Samedi 9 février : carnaval des enfants autour du moulin
- 29 février ou 1 ou 2 mars : Salon Tourissima à Lille
- jeudi 1<sup>er</sup> mai (Ascension) : Fête de la carotte
- mai : voyage des guides
- 17 et 18 mai : Journée des moulins et du patrimoine meulier d'Europe (à noter que le 15 juin aura lieu également la journée du patrimoine de Pays et la journée des moulins. Notre participation à l'une ou l'autre de ces manifestations sera étudiée ultérieurement) .
- 20 et 21 septembre : Journées du patrimoine ) dates de principe
- 20 et 21 septembre : fête du moulin ) à vérifier
- 18 ou 25 octobre : repas des guides
- Décembre : assemblée générale



Lors du spectacle « Achicourt-mémoire d'une ville » des 23 et 24 novembre 2007, avec nos meunières Paulette, Francine et nos meuniers Yves, Jean Pierre.

## Bureau de l'association : AG du 18-12-2007

- Présidents d'honneur : Jean Lefebvre, Paul Caudet
- Président : Max Dequidt
- Vice président : Yves Verhelle
- Secrétaire : René Lagache
- Secrétaire adjoint : Jean Canel
- Trésorier : Francis Perreau
- Trésorier adjoint : Bernard Lucchini
- Membres : Jean-Pierre Cuvillier, Laetitia Ducoudray



Après l'effort, le repos du meunier rédacteur !