



Le voyage des guides 2004

Les guides de l'Association de La Tourelle ont participé le 2 mai 2004 à leur voyage annuel d'études des moulins en Belgique.

Ils ont d'abord visité le moulin à vent Defrenne à Grand Leez près de Namur et ensuite le moulin à eau Faber à Hottot sur Ourthe. Après un repas pris au restaurant de la Citadelle de Dinant, ils se sont rendus dans la pâtisserie Jacobs, qui fabrique des couques.

Au retour à Achicourt, une collation a été prise en compagnie des amis du moulin de BOESCHEPE.



Le moulin Defrenne à Grand Leez :

Les bâtiments du moulin et l'intérieur de la charmante taverne

Le moulin Defrenne est le dernier moulin à vent de la province de Namur toujours en activité. Sa construction remonte à 1830 et appartient à la famille Defrenne depuis cinq générations. Le moulin fonctionna successivement au vent, à la machine à vapeur, au gazogène et actuellement à l'électricité.

Il fut classé "Monuments et Sites de Belgique" en 1962 et complètement restauré en 1991. Des meules circulaires permettent la mouture artisanale de froment dont la farine récoltée sert à la fabrication d'un pain complet à 85% mis en vente à la taverne ouverte tous les dimanches.



Ci-dessus les bâtiments autour du moulin et l'intérieur de la taverne

Ci-dessous, de gauche à droite, le meunier explique le langage des ailes, le rouet de l'arbre des ailes, inutilisé maintenant, le moulin est actionné par un moteur électrique, les ailes ne tournent plus, et l'arbre vertical.



La queue du moulin ou gouvernail, et le treuil qui servait à orienter la toiture et les ailes face au vent



La farine s'écoule toujours dans le sac.



Le voyage des guides 2004

Le moulin Faber à Hotton-sur-Ourthe :

Le moulin date de 1729, près de 300 ans, il a été classé par la Commission Royale des Monuments et Sites en 1948. C'est un bâtiment en moellons calcaire, il a été exploité jusqu'au début des années 1960 et appartient maintenant à la commune de Hotton.

Le moulin possède deux roues, une en fer et une en bois alimentées, par en-dessous, par un bras de l'Ourthe. La roue en fer alimente deux paires de meules tandis que celle en bois actionne une meule, un monte sacs, la chaîne du godet, pour monter la farine.



Une partie des mécanismes, très anciens !

Les deux roues à aubes, et la toiture d'époque, entièrement chevillée



Quelques sites Internet :

Sur le moulin Defrenne : https://www.grand-leez-petit-leez.be/le_moulin_defrenne.htm

Sur la ville de Hotton sur Ourthe : <http://www.hotton.be/>

Sur les couques de Dinant : <http://www.dinant.be/patrimoine/specialites/la-couque-de-dinant>

Sur la ville de Dinant : <http://www.dinant.be/>

Sur le moulin de Boeschepe : <http://www.boeschepe.fr/fr/information/75542/zoom-moulin-ingratitude>



Le voyage des guides 2004

La pâtisserie Jacobs à Dinant, fabrique de couques :

La couque de Dinant est composée de farine de froment et de pur miel. Le secret de fabrication se trouve dans la technique de cuisson. Les figures des couques de Dinant sont reproduites à l'aide de moules en bois de poirier, de noyer ou de hêtre.

La couque de Rins, sucrée et plus tendre est une variante de la couque de Dinant.



Quelques vues de la ville de Dinant



Au retour à Achicourt :

Une collation a été prise en compagnie des amis du moulin de BOESCHEPE.

