



Le voyage des guides 2015

Le dimanche 17 mai 2015 nous avons visité la Ferme de Bray, au moulin de Quesnel à Sommery (Seine Maritime) accueillis par le propriétaire monsieur Perrier. Au cœur du pays de Bray, c'est un exemple unique et préservé de domaine rural du XVII^e siècle. Parmi les divers bâtiments restaurés, on retrouve dans le corps de ferme : un moulin à blé, un four à pain, un colombier, un poulailler, un ensemble de bâtiments consacrés à la fabrication du cidre : grenier, pressoir et cave.



Le moulin à eau (A) sur le Sorson

On retrouve la trace de ce moulin dès 1452. Au XVI^e siècle, il fonctionnait comme moulin banal jusqu'à la Révolution Française de 1789.

Le moulin à blé fut transformé d'après la méthode anglaise (deux paires de meules furent installées) au début du XIX^e siècle. Avant 1875, il occupait annuellement un garde moulin et un chasse-moute: ce moulin pouvait être qualifié de « moulin à pouches » car il travaillait uniquement avec la clientèle paysanne qui cuisait son pain au four domestique alors que les sacs de mouture étaient portés par les chasse-moutes (personnes chargées de ramener le grain écrasé chez les clients). Il cessa d'être ex-

Elaboré par Francis ce voyage nous a fait passer une bonne journée de détente



ploité dans les années 1920. Actuellement la roue ne peut plus tourner par manque d'eau suite à des travaux en amont du moulin.

Actuellement la roue ne peut plus tourner par manque d'eau suite à des travaux en amont du moulin.





Le voyage des guides 2015

Dans chaque bâtiment, diverses collections d'outils traditionnels sont présentés: les outils de fabrication du cidre, de farine, de fromage de Neufchâtel. Des documents anciens ainsi que des photographies d'époque viennent mettre en scène ces objets dans leur utilisation de tous les jours. Parfois qualifiée de « lieu magique », la Ferme

surprend par l'authenticité de sa présentation et par son patrimoine riche et « en état ».



La laiterie (B) et la fabrication du Neufchâtel



La Ruelle Froment (C)

La Ruelle Froment (C) constitue une des parties les plus anciennes de la Ferme de Bray. Il subsiste quelques traces du XVI e. Aujourd'hui la Ruelle Froment garde le charme de l'ancien temps. Elle abrite la laiterie, la buanderie, et l'ancienne cuisine du meunier.



« La Ruelle Froment constitue une des parties les plus anciennes de la Ferme de Bray. Il subsiste quelques traces du XVI e. »

Les autres bâtiments

Le colombier (D) a été démonté d'une ancienne ferme et reconstruit sur le site. Le poulailler (E) à gauche, la cidrerie et le musée de la vie rurale (F)



Le tour à piler servant à écraser les pommes dans la cidrerie.





Le voyage des guides 2015

De grands bâtiments abritent le conservatoire (G). On y découvre d'une part d'anciennes machines agricoles utiles aux transports, au travail de la terre, aux foins et aux moissons et d'autre part, des ateliers d'artisans qui mettaient leur savoir-faire au service de l'agriculture : bûcheron, scieur de long, charpentier, menuisier, forgeron, bourrelier, charron et tonnelier...



Un p'tit coup de cidre



Une dégustation de cidre et de fromage de Neufchâtel nous a permis d'attendre l'heure du repas

Photos : Yves Verhelle, René Lagache, site de la ferme de Bray, Google Earth.

Commentaires : site de la ferme de Bray et du musée de la nacre et de la tableterie de Méru.

C'est un site très reposant.

C'est un site très reposant. Et au milieu des prés, 7 bassins ont été aménagés pour s'adonner à la pêche (H).

La Ferme de Bray offre la possibilité d'un hébergement de qualité le tout dans un cadre merveilleux. En effet 5 chambres d'hôtes de caractère peuvent abriter pour un séjour agréable, une quinzaine de personnes dans un confort douillet.

<http://ferme.de.bray.free.fr/wp/>





Le voyage des guides 2015

Ensuite nous avons pris notre repas au
« Pré Marie » à Ons en Bray (Oise)



<http://www.le-pre-marie.fr/>



le musée de la Nacre et de la Tableterie à Méru (Oise)

Dès le 17^e siècle, les paysans des environs exercent la tableterie à domicile lors des mois d'hiver, période de morte saison agricole. Ils travaillent des matières naturelles telles que la nacre, l'os, l'ivoire, l'écaille et l'ébène. Ils fabriquent alors des objets luxueux comme des éventails, des carnets de bal ou plus utilitaires comme des boutons, des dominos...

Au 19^e siècle, la tableterie connaît un véritable essor. Au 20^e siècle, elle s'industrialise et le Pays de Thelle devient le plus grand centre européen de fabri-

cation de boutons de nacre avec plus de 10 000 personnes exerçant ce métier dans les années 1910.

La tableterie était devenue l'activité économique prépondérante de la région. Sa production fournissait le marché international, ce qui valut à Méru le surnom de « Capitale mondiale de la nacre ».

Nous étions 34 membres et invités pour profiter de cette belle journée



Une machine à vapeur, à air comprimé aujourd'hui, entraînait toutes les machines des ateliers.



Dans son atelier de dominos traditionnels en os et ébène (ci-dessous), le musée a réaménagé le lieu de travail de M. Tartare, découpeur d'os et perceur de dominos de 1940 à 1970.



De très belles réalisations confectionnées à partir de la nacre sont exposées.



<http://musee-nacre.com/>