

Chaud et froid :
le moulin à glace du Batan
à Saint-Antonin-Noble-Val



Froid et chaud :
la guinguette de la plage

Remerciements

- Jean-Baptiste Fol, exploitant de la Guinguette, pour l'accès aux vestiges du moulin
- Michel Ferrer, pour ses souvenirs personnels et ses photographies d'époque
- Joël Rouet, également pour ses souvenirs et images anciennes.

Bibliographie

< sur les procédés de fabrication de glace :

CNAM : Clément Casciani La production du froid et la fabrication de la glace à domicile

Poiré, Paul (1832-1900). Notice sur l'appareil Carré, destiné à produire la glace artificiellement, par M. P. Poiré,.... 1863 (Gallica)

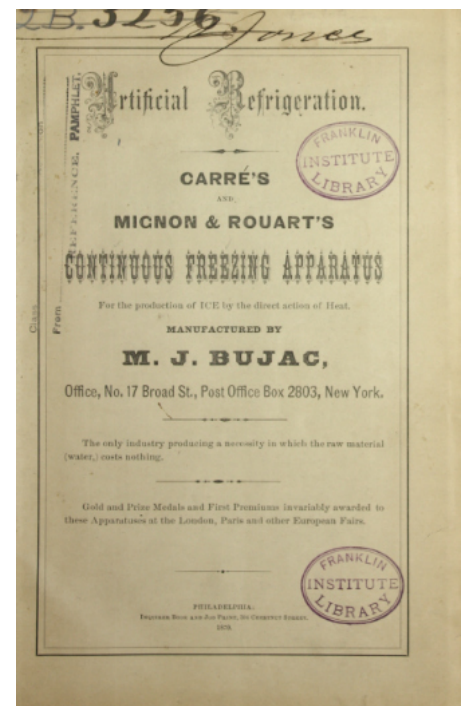
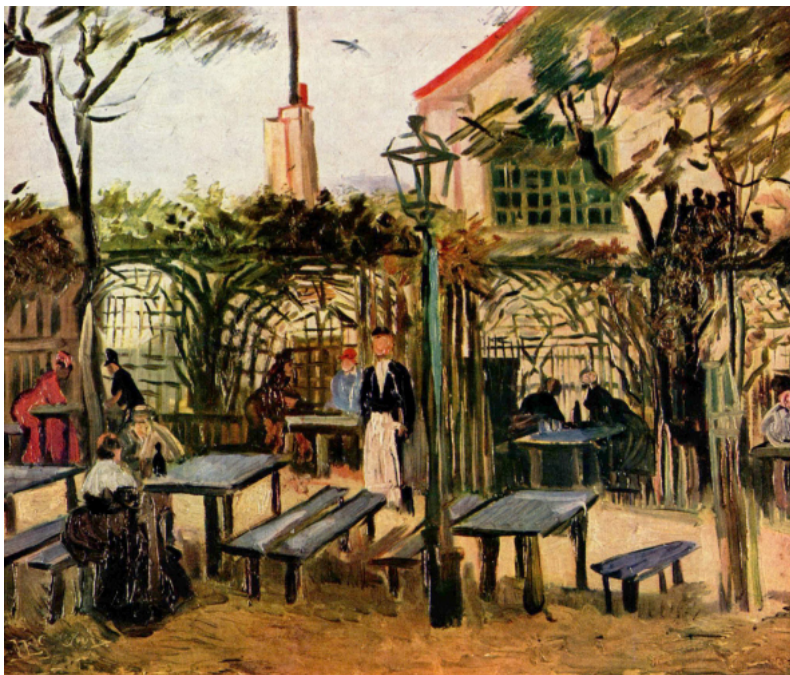
Artificial refrigeration : Carré's and Mignon & Rouart's - Continuous freezing apparatus for the production of ICE by direct action of Heat (1878) - 22 pages - source Franklin Institute Library - Philadelphia. ►►

Moulin à glace de la Bruère - La Flèche (les Amis du Moulin de la Bruère) notices et vidéos explicatives

Musée de la Glace de Mazaugues : Ada Acovitsioti-Hameau - La dernière usine à glace du Var : les glaciers du Littoral à la Seyne-sur-Mer) Cahiers de l'ASER (N°16 - 2009) Association de sauvegarde, d'étude et de recherche sur le patrimoine naturel et culture du Centre-Var.

< sur le site du Batan Savsa : bulletin de 1985 : Au Batan avant 1914 (Paul Darasse).

Guinguette vue par Vincent Van Gogh ▼ La Guinguette, terrasse d'un café à Montmartre ; Cette toile a été peinte dans la guinguette "Aux billards en bois" (aujourd'hui restaurant "A la bonne franquette") à l'angle des rues des Saules et Saint-Rustique. Wikimedia



Si des personnes qui ont connu la guinguette des années soixante ont des souvenirs, des images, nous sommes intéressés et prêts à modifier ce document pour l'enrichir avec leur témoignage? Cette histoire n'est pas si vieille !

Dominique Perchet

Plan

Préambule : quel lien entre moulin à glace et guinguette ?

Fabriquer de la glace sans électricité ? les procédés inventés au XIXe siècle

Quelle production au moulin du Batan ?

La guinguette et la plage : un haut lieu de la vie saint-antoninoise

Aujourd'hui : quels souvenirs ?

Préambule

guinguet, guincher, guinguette...

Le **guinguet** est un vin jeune un peu aigre : le dictionnaire nous dit : *Du vin guinguet* (Ac. 1798-1878). *Du vin vert, du petit vin. Cela est Ginguet; c'est-à-dire, cela n'est pas encore ni formé ni fait, ou sans aucune espèce de grandeur ni de force* (S. Mercier, *Néol.*, t. I, 1801, p. 301).

Il n'est pas sûr que le mot **guincher** ait un rapport avec le vin, malgré la ressemblance. Le sens premier est : oblique (d'où la déclinaison vers « danser »).

Les **guinguettes** sont donc des établissements dont les atouts sont triples : « le petit vin blanc qu'on boit sous les tonnelles », la danse, généralement en fin de semaine après le rude labeur, et dans les villes, la situation à l'extérieur de la cité, au-delà des limites de l'octroi, ce qui permettait de diminuer le coût des consommations. A Paris, c'était Nogent, le lieu emblématique. A Saint-Antonin, ce n'est pas l'octroi qui explique la situation, mais tout simplement la disponibilité du lieu, l'espace et la plage.

Le lien entre le moulin à glace et la guinguette est évident : boire frais, ce grand luxe apparu au XIXe siècle qui s'est peu à peu démocratisé avec la diffusion des appareils à fabriquer de la glace (le procédé Carré étant le plus connu).

La guinguette associe donc le chaud (danser les soirs d'été - et plus si affinités) et le froid avec la glace produite par l'énergie de la rivière.



Produire de la glace sans électricité

L'opération n'a rien de magique. Elle est fondée sur un procédé de compression-détente, la compression étant fournie par la roue du moulin.

Résumons : avec l'énergie hydraulique, on produit de la chaleur qui, ensuite, produit le froid.

La roue fait tourner une pompe : elle comprime un gaz, qui ensuite, par détente, se refroidit et refroidit la saumure dans laquelle il passe. Des mouleaux (à la forme des pains de glace contenant de l'eau) sont plongés dans cette saumure. Cette eau devient de la glace.

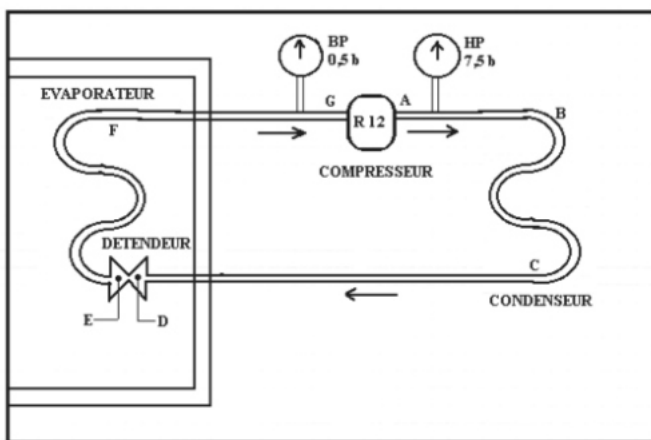


◀ mouleaux (source : musée de la Glace - Var)

Le schéma permet de mieux saisir tout à la fois la simplicité du processus et la complexité de sa mise en œuvre.

Principe : les mouleaux contenant de l'eau potable sont immergés dans une cuve contenant un liquide incongelable jusqu'à -20°C (autrefois, c'était de la saumure - utilisée pour les petits appareils domestiques - de l'ammoniaque - c'est aujourd'hui, au moulin de la Bruère, une solution aqueuse de glycol). Ce liquide était amené à basse température et donc provoquait la congélation de l'eau douce des mouleaux.

● Schéma de principe simplifié



Comment obtenir cette basse

température ? Paradoxalement, en chauffant un liquide qui ensuite va être décomprimé et devenir très froid sans geler puisqu'il est choisi pour son point de congélation très bas, plus bas que celui de l'eau douce.

Le procédé utilise un phénomène physique très classique : tout corps qui est comprimé devient chaud, tout corps qui est décomprimé (ou qui s'évapore comme l'eau sur la main) donne du froid.

Comment y arriver ? Par compression. Le compresseur est actionné par la roue à aubes du moulin, de façon très classique : le liquide mis sous

pression va ensuite s'évaporer dans un serpentin qui baigne dans la cuve où sont placés les mouleaux. La décompression se fait simplement dans un système de conduits dont le diamètre augmente, ce qui diminue la pression. La différence entre les pressions est importante : 7,5 bars dans la partie amont et 0,5 bar en aval.

Extrait du document ci-contre ►

Ce n'est pas d'hier, assurément, que la glace est employée dans le but de conserver les denrées, et aussi pour rafraîchir les boissons et confectionner les mets glacés ; nos pères, en effet, avaient les glaciers où ils accumulaient la glace récoltée en hiver à la surface des rivières ou des étangs. Mais une glacier est difficile et coûteuse à établir, elle occupe beaucoup de place, elle ne conserve la glace qu'une partie de l'été ; enfin, il faut que l'hiver soit assez rigoureux pour geler l'eau sur une épaisseur suffisante (la glace trop mince ne se conservant que difficilement), ce qui n'arrive pas tous les ans dans les pays à climat tempéré et rarement dans les pays méridionaux de France ou d'Europe. Cette glace, d'ailleurs, est toujours contaminée, et, par conséquent, d'un emploi peu recommandable.

Puisque l'on ne pouvait compter sur la glace naturelle, il était indiqué que l'on chercherait à en produire artificiellement, en mettant à contribution les ressources fournies par la physique et par la chimie. On n'y a pas manqué, en effet, et, après quelques tâtonnements, on est arrivé à créer la remarquable industrie du froid et de la glace.

La première machine à air froid, due à Gorric et Newton*, date de 1850 ; elle était basée sur le froid produit par l'air comprimé.

* rien à voir avec le célèbre Newton
Source : CNAM - voir page 2 - bibliographie.

LA PRODUCTION DU FROID ET LA FABRICATION DE LA GLACE A DOMICILE

Par Clément CASCIANI

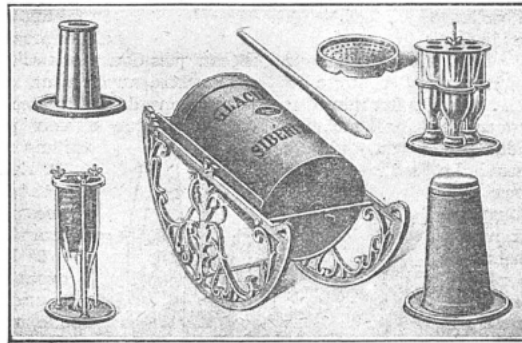
Ce n'est pas d'hier, assurément, que la glace est employée dans le but de conserver les denrées, et aussi pour rafraîchir les boissons et confectionner les mets glacés ; nos pères, en effet, avaient les glaciers où ils accumulaient la glace récoltée en hiver à la surface des rivières ou des étangs. Mais une glacier est difficile et coûteuse à établir, elle occupe beaucoup de place, elle ne conserve la glace qu'une partie de l'été ; enfin, il faut que l'hiver soit assez rigoureux pour geler l'eau sur une épaisseur suffisante (la glace trop mince ne se conservant que difficilement), ce qui n'arrive pas tous les ans dans les pays à climat tempéré et rarement dans les pays méridionaux de France ou d'Europe. Cette glace, d'ailleurs, est toujours contaminée, et, par conséquent, d'un emploi peu recommandable.

Puisque l'on ne pouvait compter sur la glace naturelle, il était indiqué que l'on chercherait à en produire artificiellement, en mettant à contribution les ressources fournies par la physique et par la chimie. On n'y a pas manqué, en effet, et, après quelques tâtonnements, on est arrivé à créer la remarquable industrie du froid et de la glace.

La première machine à air froid, due à Gorric et Newton, date de 1850 ; elle était basée sur le froid produit par l'air comprimé

dans un récipient et subitement détendu. C'est Giffard qui a construit une machine de ce genre réellement pratique, dans laquelle il faisait usage simultanément d'air et d'eau.

Les procédés pour faire du froid ou de la glace sont, les uns chimiques, les autres physiques ou mécaniques. Les premiers sont les plus simples, mais ils coûtent beaucoup plus chers que les seconds, et ne s'utilisent d'ordinaire que



GLACIÈRE DE MÉNAGE DITE « SIBÉRIENNE » A MÉLANGE RÉFRIGÉRANT, MONTÉE SUR SUPPORT A BASCULE

L'action réfrigérante s'obtient par un déplacement continu du liquide ; l'appareil permet de frapper des bouteilles, des carafes, de glacer rapidement des crèmes, etc...

lorsque l'on veut se procurer une petite quantité de glace ou un simple rafraîchissement, sans tenir grand compte du prix de revient. On a alors recours à des mélanges dits frigorifiques ou réfrigérants, qui agissent en vertu de la loi régissant le changement d'état des corps ; ici, le passage de l'état liquide à l'état solide est pour ainsi dire instantané.

Il existe trois types de mélanges réfrigérants : celui dans lequel il y a fusion simple d'un corps et où le refroidissement qui amène la fusion tient à ce qu'une certaine quantité de chaleur a été empruntée au mélange et transformée en travail mécanique de fusion. Dans le deuxième type, on provoque la dissolution des sels au moyen d'acides qui ne réagissent pas sur les corps ; mais, s'il se forme un peu de chaleur provoquée par l'affinité chimique, il y a un grand refroidissement dû à la liquéfaction. Dans le troi-

Moulin de la Bruère

Cette industrie prospérait il y a quelques décennies puisqu'il n'y avait ni réfrigérateur ni congélateur.

La clientèle était gourmande en pains de glace pour refroidir les glaciers des commerçants, des hôpitaux, des transporteurs (SNCF surtout), les buvettes des comités des fêtes (24 h du Mans notamment). En ville, quelques habitants possédaient aussi un meuble « glacier de ménage » ; le commun des mortels conservait, les denrées par salaison, en conserves ou en utilisant la fraîcheur des caves et des puits.

Notre installation qui a fonctionné jusqu'en 1995 a été installée en 1930 puis agrandie et modernisée. Sa production a été réduite de 51 à 2 t/24h puisqu'il fallut refaire une grosse partie des bacs, des tuyauteries, etc... sous la conduite généreuse d'un professionnel. Nous avons respecté la procédure utilisée mais limité nos besoins

(Extrait de la présentation du moulin).

Histoire du moulin à glace de Saint-Antonin

Les données précises manquent. Pour placer des repères, nous disposons des souvenirs de Michel Ferrer qui avait des liens familiaux avec la famille Roussennac et qui a travaillé au moulin en été dans les années soixante.



Le moulin du Batan au XIXe siècle avant sa destruction : photo Amélie Galup (sans date) source : Gallica

Michel Ferrer raconte :

« C'est le 13 juillet 1937 qu'a commencé l'exploitation de la Plage, établissement créé par Jacques Roussennac, dit Jack, sur les ruines du moulin du Foulon (désignation changée par la suite en moulin du Batan). Il est alors célibataire. C'est après avoir convolé en justes noces, le 17 avril 1939, avec Denise Poujet, la sœur de ma mère, qu'il deviendra tout naturellement mon oncle par alliance.

Cette création est faite sur les conseils, et surtout avec l'aide financière, de Guillaume Roussennac, pharmacien place du Bioc, et créateur de l'Avant-Garde Saint-Antoninoise (équipe de rugby) en 1907.

À cette époque, les limonadiers servent des apéritifs qui ne nécessitent pas d'être servis frais. D'ailleurs, on ne connaît pas le glaçon. Ce dernier, créé en 1932, n'avait pas encore une utilisation très répandue. Mais commencent à apparaître les bocks de bière, puis les canettes, les limonades, les sodas et jus de fruit qu'il faut servir frais. Il faut donc créer une glacière et fabriquer des pains de glace. À la Plage, cette création se fera vers les années 1939/1940 sous la terrasse qui servait de piste de danse, dans l'immense salle qui servait jadis à la famille Escorbiac au foulage des peaux... et peut-être au foulage des végétaux dont on tirait les fibres pour créer des tissus.

Le 15 février 1941, l'oncle Guillaume rédige une attestation où il donne quitus à son neveu et où il précise : « Ces dépenses concernent tout ce qui a trait au matériel de fabrication de la glace, et tout ce qui regarde la plage elle-même ».

Cet écrit nous affirme que la glacière a été créée avant 1941. Cette glacière était composée de deux grands bassins carrés de 3 x 3m je pense. Ils se trouvaient l'un à droite, l'autre à gauche de la porte d'accès. Quand je me suis occupé, de la saison 1962 à la saison 1964, de la fabrication des pains, seule la glacière de gauche fonctionnait.

Les moules, de différentes tailles, étaient suspendus à cheval sur deux barres de fer prévues à cet effet. Ils trempaient dans l'eau dont était rempli le bassin. Cette eau était bien évidemment glacée.

De longues planches qui reposaient, calées sur les bords opposés du bassin, les protégeaient des saletés en même temps qu'elles conservaient la froideur du bain. On marchait dessus pour extraire les moules. Le froid était produit par une cuve pas très grande, une sorte de bac en ciment où l'eau semblait bouillir comme sur un feu intense. C'est là qu'était mis le mercure [impossible que ce soit du mercure ; peut-être l'ammoniac - NDLR]. Seul mon oncle s'occupait de cette phase de la fabrication. Une question de dosage sans doute. Je ne sais pas quel était le procédé. Je ne me suis jamais intéressé à la chose.

C'est une grande roue à aube qui donnait du mouvement à l'eau du bac à mercure. Elle était actionnée par l'eau de l'Aveyron qui entrainait, déviée, par un anal situé à l'angle de la chaussée. Une vanne commandait à l'alimentation du canal.

Cette roue en bois, assez imposante, entraînait une large courroie de cuir qui, à son tour entraînait un mécanisme qui faisait « bouillir » l'eau contenue dans le bac. Mon oncle appliquait de temps à autre un pain de résine contre la courroie, afin de l'empêcher de patiner et d'interrompre son entraînement. Si la courroie tournait dans le vide, autrement dit arrêta son entraînement, la fabrication était arrêtée. Durant la saison – qui durait quatre mois –, tous les matins, je démoulais des pains de glace que j'appuyais contre un pilier situé entre les deux bassins de fabrication. Il y avait les 10 kilos, les 20 kilos, les 30 kilos. Ils étaient plus ou moins longs, plus ou moins épais. C'était selon leur poids.

Puis, avec l'aide d'un pic à glace, je les transportais, appuyés sur mon bras gauche - qui souffrait de ce froid intense -, vers leur destination. Le pic à glace était métallique, formé d'un crochet et d'une poignée. Le crochet était piqué, bien évidemment, à la base du pain.



Il y avait deux destinations :

- soit je chargeais la camionnette de mon oncle pour les commandes à livrer. Il portait alors les pains à la Brasserie, chez Léonce, dit Panicelle, à l'heure du passage de La Guêpe de Raymond Granier. Ce dernier chargeait la marchandise et la livrait ici et là, aux clients qui avaient commandé et qui se trouvaient sur son circuit habituel*.

Quand le moulin de La Palisse, à Montauban, était en panne, nous avions de grosses commandes, ce qui gênait passablement mon travail. Car normalement nous ne fabriquons que pour nous.

- soit je glaçais mes bacs à boissons.

Il faut savoir que tous les matins, après avoir préparé les terrasses (balayage, ramassage des pailles, papiers, capsules malheureusement perdues au moment du service, et autres débris abandonnés sur les pelouses ; remplacement des tables et des chaises, après les avoir frottées avec la lingette pour effacer les traces, etc.), je faisais « le vide » (rangement dans les casiers des bouteilles consommées), et refaisait le niveau des bacs à partir des stocks livrés par Gracia.

Une fois les bacs remplis de canettes de bière, de limonades, de jus de fruit, d'Orangina et autres Fanta, je montais des pains de glace de la glacière pour les briser à coups de marteau sur les bouteilles. Je recouvrais le tout avec des sacs de jute, qui, lourds et épais, conservaient la glace et donc la fraîcheur des boissons... même jusqu'à la fin de l'après-midi.

La Plage a été vendue par mes oncles en 1967 ; ils l'ont gardée un an de plus pour passer la main aux nouveaux propriétaires. La glacière, sans doute devenue inutile, a été vendue à la famille Campistrou, de Bagnères-de-Luchon, vers les années 1970. Elle fonctionnait à Luchon en 1972.

* Beaucoup de familles, à l'époque, avaient une glacière qu'il fallait approvisionner avec un bloc de glace. Le frigidaire s'est démocratisé un peu avant 70, rendant les glacières obsolètes.

Quel lien entre la glace et la guinguette ?

Pendant des siècles, boire frais était un luxe réservé aux possesseurs de glaciers. Mais au milieu de l'été, la glace mise de côté en hiver (quand c'était possible voir page 5) était fondue.

Certes, on (Plinie l'Ancien - Histoire naturelle XIX 55) raconte l'histoire de Néron de qui faisait venir de la glace des Alpes ou de l'Etna (ce n'est pas précisé). Mais si cet exploit unique est resté dans les annales, c'est bien parce qu'il était « anormal ». Un peu partout, dans les grandes propriétés, châteaux, abbayes, il y avait des glaciers qui sont encore visibles ; certaines sont très importantes (voir la page Wikipédia consacrée aux glaciers : <https://fr.wikipedia.org/wiki/Glacière>).

À Saint-Antonin, la première offre est celle de Jacques Roussennac, dit Jack. Situé boulevard Benet (là où se trouve aujourd'hui le Crédit Agricole), et son bar-dancing. Sur cette période, Joël Rouet raconte :

« J'ai bien connu cette baignade qui me rappelle de bons souvenirs de gamin ! »

Elle était tenu par Jacques Roussenac qui avait un café sur l'avenue Paul Benet à la place du Crédit agricole et juste à côté de la maison de ma grand-mère, aujourd'hui « Patines & Cie ».

La plage

Il y avait des cabines pour se changer qui étaient louées par Roussenac. Il louait aussi des périssaires qui nécessitaient du prodiges pour rester sur l'eau et qui se retournaient dans un éternuement !

On pouvait passer sur la chaussée par une passerelle qui a été supprimé lors de la création de la passe à poissons.

Notre jeu était de traverser l'Aveyron à la nage pour aller utiliser le plongeur de la rive d'en face. Tout les vieux Saint-Antoninois ont connu la plage où on se retrouvait pour se baigner car la piscine n'existait pas ! Tout ce domaine a disparu dans les années cinquante.

Il y avait aussi une guinguette sur la terrasse et le lieu était parfaitement entretenu. On y a fabriqué de la glace grâce au moulin mais je n'ai pas connu la glacière.»



L'enseigne du Bar-dancing - à côté du photographe Brousse (on voit l'enseigne « Lumière ») - source : Joël Rouet - sans date.

Ces souvenirs sont à mettre en rapport avec le texte de Paul Darasse repris dans les pages suivantes, écrit en 1985.

La carte de visite de Jack Roussennac vante les atouts de Noble-Val plage : natation, canotage, bar, dancing... Sa terrasse sur l'Aveyron, son site UNIQUE dans la région, ses consommations de marque... De fait, les photographies communiquées par Michel Ferrer montrent bien la qualité du site et sa



force d'attraction. Il suffit de voir le parking et la piste de danse.

La seconde carte publicitaire est légèrement différente : la mention « restaurant » apparaît tandis que « moulin à glace » a disparu.

La guinguette a désormais le téléphone (le 11) ; il est fait mention d'un camping 2° catégorie qui n'existait pas dans la première version.

La carte précise le numéro d'inscription au registre du commerce et donc la date de 1958. Mais cette date ne signifie pas que l'établissement serait de cette époque, puisque la carte précédente mentionne bien une inscription au registre du commerce.

Donc, on est venu au moulin pour trois raisons : l'aménagement du lieu pour y danser et faire la fête... et la possibilité de boire frais tout en se baignant dans l'Aveyron.

Michel Ferrer ajoute d'autres souvenirs :

« L'activité balnéaire au pied du

moulin appelé « La Plage » a été très importante de 1945 à 1964-1965, et plus précisément jusqu'à la date d'ouverture de la piscine municipale. Pour avantager la fréquentation de la dite piscine, le maire a interdit la baignade dans l'Aveyron... à la Plage*.

L'activité nautique (baignade, périssaires, pédalos...) participait à l'attrait d'une clientèle qui venait de loin le week-end et pendant les vacances scolaires, que les jours soient ensoleillés ou pas. C'était la seule distraction à la ronde à l'époque.

Il y avait une cabine en dur (qui existe toujours) où étaient remisés les porte-manteaux, la table, la chaise et la radio du maître des lieux, les clés des cabines, divers outils, etc.



Juste après, posées sur des rails de ciment, tenues l'une à l'autre et employant les mêmes panneaux latéraux, il y avait douze cabines en bois dont la porte portait un numéro. Elles étaient montées en juin et démontées en septembre pour être stockées dans un hangar qui se trouvait au bas de la Côte de Caussade (qui existe toujours).

J'ai souvent participé au montage et au démontage de ces cabines. Je me suis de temps à autre occupé de leur location. Les clés étaient numérotées et chacune correspondait à une porte, car, bien évidemment, toutes

Baignade source : Michel Ferrer



Baignade - source : Michel Ferrer

les serrures étaient différentes Avec la clé, on remettait un porte-manteau.

Mon oncle était maître-nageur et surveillait, depuis sa table installée devant les cabines, la baignade. Il employait toujours un ou deux gosses pour la location des périssaires et des pédalos amarrés à un ponton installé devant les cabines.»

*Ajoutons qu'un autre motif pour interdire la baignade dans l'Aveyron a été l'épidémie de poliomyélite dont on pensait que le virus se propageait par voie humide et principalement en été.

De 1945 à 1956, la polio s'étendit à un point tel qu'une psychose s'installa. Durant cette période, en France, on dénombra entre 1 500 et 2 000 cas chaque année pour atteindre plus de 4 000 en 1957 et 2 500 en 1959. Puis la vaccination permit la quasi-disparition de cette maladie.



La guinguette - source : cartes postales



Les cabines de bains en 1961 et à droite, en août 1965, le « placier » : Antoine, l'un des serveurs de l'époque
Source : Michel Ferrer



On vient de loin - et nombreux : le parking



Le parking à trois dates différentes (avant 1960, 1965, 1966) comme en témoignent les modèles des automobiles : la plus ancienne avec les tractions avant, et les 4CV... Plus tard, les R4 donc années soixante. Mais s'il y a des voitures populaires, il y a aussi des modèles plus chics, décapotables. Enfin, les Dauphine, et les 2CV : une cohabitation qui est une marque des guinguettes qui au départ étaient populaires et qui peu à peu se sont embourgeoisées

Source : Michel Ferrer

Images de la fête à la guinguette



On joue au volley ou à la pétanque (1965) - A droite, une vue de la terrasse (sans date) - source : Michel Ferrer



Une vue de la terrasse qui montre la foule qui se presse. À droite, le repas des campeurs
Source : Michel Ferrer



Bal (sans date) - source : Michel Ferrer



Bal (sans date) - source : Michel Ferrer

Que reste-t-il du moulin à glace ?

Si la guinguette poursuit sa vie (mais différemment car les mœurs ont évolué), le moulin à glace n'est plus qu'un souvenir (souvent oublié). On peut cependant voir des vestiges de la mécanique et des bassins. De fait, la machine ayant été vendue, il ne reste que des périphériques ou les parties en ciment

Pour ce patrimoine, une opération de nettoyage serait la bienvenue pour qu'on puisse voir ce qu'il reste de l'installation. Les crues successives, explique J-B Fol qui exploite aujourd'hui la guinguette, qui déposent boues, limons, découragent toute tentative de nettoyage. Mais, même si c'est temporaire, entre deux crues, un état de lieux serait intéressant car cette histoire est des plus originales.

Enfin, si des personnes qui ont connu la guinguette des années soixante ont des souvenirs, des images, nous sommes intéressés et prêts à modifier ce document pour l'enrichir.



Il est difficile d'interpréter les éléments qui subsistent dans le moulin, sous la dalle de la guinguette.

Des courroies qui devaient être en liaison avec la roue ; une ouverture qui permet de voir le bief où tournait cette roue disparue, des sphères au rôle incertain...





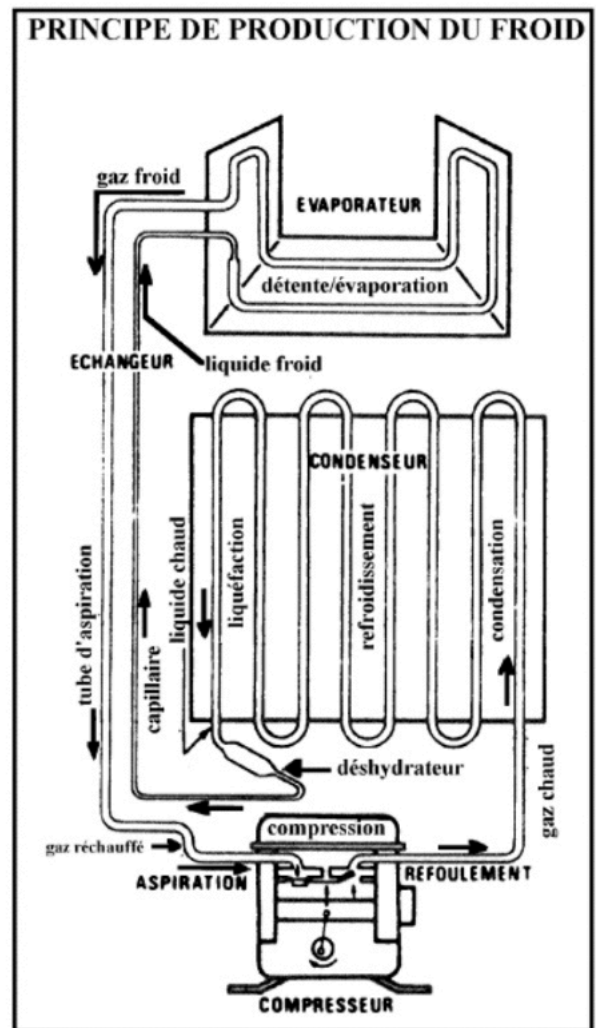
Ces deux photos montrent ce qui reste des grandes cuves où se faisait l'échange entre fluide frigorigère et les mouleaux qui étaient placés dans ces cuves.

En bas, une photographie provenant sur moulin de la Bruère, montrant la disposition des mouleaux ; chaque mouleau donne un pain de glace.



Annexes

- En savoir plus sur la production de glace : schéma d'une machine à glace ; la partie compression, dans le cadre d'un moulin, est assurée par la roue à aubes qui donne l'énergie nécessaire.
- Pages suivantes : reproduction de l'article de Paul Darasse sur le moulin du Batan, publié dans le bulletin de la Savsa de 1985. L'article s'attache plus aux activités ludiques qu'à la production de glace qui est simplement mentionnée.
- Planche illustrée datée de 1884 montrant la chaîne de production de glace (à grande échelle). Source : Harper's Weekly, 30 August 1884. Le dessin ne précise pas si la machine à glace - importante - est mue par la force hydraulique (l'usine est au bord de l'eau) ou par une machine à vapeur car on ne distingue pas de cheminée.
- Affiches de la guinguette de Bougival
- Paroles de la chanson « Ah le petit vin blanc... »





La vie autrefois

« AU BATAN » AVANT 1914

par Paul DARASSE

Le « Batan » : ce lieu qui de nos jours est appelé la Plage, a vu d'innombrables générations de Saint-Antoninois de tous âges venir, durant la saison chaude, se « rafraîchir », nager, plonger, dans les eaux limpides et tièdes de l'Aveyron. Les souvenirs que je vais évoquer datent d'avant 1914, ce qui, hélas, ne me rajeunit pas !

Où'elle était belle, alors, notre Aveyron, avec ses eaux claires et pures coulant sur des graviers nets et brillants que la vase ne ternissait pas. Il faut dire qu'en ce temps-là on n'usait guère de détergents, on ignorait encore cette profusion de lessives lavant toutes plus blanc les unes que les autres mais dont l'utilisation massive dans tous les foyers, s'ajoutant à celle des pesticides et des engrais chimiques a réussi à polluer les cours d'eaux au point de détruire une bonne partie de la flore et de la faune aquatiques.

Pour faire la lessive on louait chez Passepont une « dourne », cuvier en zinc, muni à la base d'un trou de vidange que l'on obturait avec un bouchon de liège. On entassait le linge à laver dans le cuvier, on le couvrait d'une toile grossière sur laquelle une couche de cendres était déposée.

On faisait bouillir de l'eau où se dissolvaient des cristaux de soude. À ébullition, on puisait l'eau bouillante et on la versait sur les cendres. Le « lessif », lo « lessiu » en occitan, était recueilli à la base de la dourne (la dorna) et réutilisé après nouvelle ébullition ou rejeté, parce que trop sali. Lorsque la ménagère jugeait que le lessif était assez clair, on arrêtait la lessive. On achevait le lavage à l'Aveyron, avec du savon de Marseille. Pas de pollution. Heureux temps que celui-là pour les poissons et pour les baigneurs qui pouvaient sans dégoût avaler quelques gorgées de cette eau non polluée. Ce temps est révolu.



Mais revenons au Batan. A l'extrémité du barrage dit du Gravier, sur la rive droite, s'élevaient les ruines d'un très ancien moulin à foulon. (En occitan, un batan est un moulin à foulon.) Que foulait-on en ce lieu ? Du drap sans doute. Notre ami Georges Julien que passionne l'étude des vénérables parchemins de nos riches archives municipales, a trouvé ou trouvera peut-être quelque vieux grimoire apportant de précieux renseignements sur cet antique moulin (1).

Le Batan fut remis en activité, mais une activité d'un autre genre, par Jacques Roussennac qui, consolidant et exhaussant les ruines, s'en servit ensuite pour supporter une large terrasse cimentée servant de piste de danse, de terrasse de café. Quant au court canal d'amenée qui traverse la salle située sous la terrasse, il servit à faire fonctionner une petite fabrique de glace.

Ceci dit pour les jeunes qui n'ont connu la plage que sous son aspect actuel.

Du temps de ma jeunesse n'existaient que les murs en ruine et une salle où l'on voyait le canal d'amenée, salle sans toit, sans portes, que l'on traversait pour aller sur le barrage.

Dès le mois de juin, si le niveau de l'eau le permettait, nous allions après les classes « tâter » la température de l'eau.

Nous : c'était notre petite bande, presque toujours les mêmes : Gabriel Hébrard, Pierre Pégard, Paul Labarthe, Fernand Roussennac (le Bernadou) et d'autres...

(1) On y foulait les draps de laine pour en extraire le suint au moyen d'argile et sous l'action de martinets en bois.

Dès quatre heures donc nous filions en direction du Batan. En nous voyant si pressés, quelque vieille femme nous hélait : « E ! ont anatz drôlles ? — Al Batan ! — Fasêtz atencion de vos negar pas ! ». Nous empruntions le chemin de Gélis et courions à la rivière.

Sitôt arrivés au Batan, en un clin d'œil nous étions en tenue, ayant eu la précaution de mettre le caleçon de bain en guise de slip. Nos vêtements jetés à terre, dans la salle du moulin, nous allions sur le barrage en passant par l'ouverture qui le dominait d'un mètre environ. Les eaux étant basses, le courant sur le barrage n'avait que 2 ou 3 cm de profondeur. Nous remontions la pente du barrage sans nous préoccuper des quelques couleuvres nichées dans les trous du mur du moulin, dressant leur tête triangulaire et quelques centimètres de leur corps, menaçantes mais inoffensives. Elles avaient plus peur que nous.

Nous étions enfin au Batan.

Ce coin de rivière semble vraiment avoir été conçu pour recevoir les baigneurs de tous âges. Sur une longueur d'une trentaine de mètres en amont du barrage et sur une largeur d'une dizaine de mètres, la profondeur va de 0,60 m à 1 m. Le fond est un gravier fin sur lequel on marche agréablement les pieds nus. Deux herbiers de petite taille s'alignent d'amont en aval, séparés par un chenal libre d'herbes, de « limon » disions-nous. Le plus petit herbier avait 5 ou 6 m de long et 2 m de large. Le plus grand, guère plus large, avait 8 ou 9 m de long. Et le chenal entre les deux, 2 ou 3 m de large.

Cette partie de la baignade convenait aux débutants. Au-delà des herbiers, la profondeur augmentait progressivement et de plus en plus rapidement. A quelques mètres des herbiers, on n'avait plus pied. Et au-delà on atteignait les grands fonds : 2,50 m, 3 m et 4 m vers la rive gauche au « Tanquet Naut ».

Là, c'était le domaine des vrais nageurs, qui allaient plonger au Tanquet, parfois du sommet du tronc d'un vergne où l'on avait cloué une planche bien horizontale.

Ce lieu réservé aux grands, c'était le lieu dont nous, les petits, rêvions comme d'un paradis. Quelle fierté, quel orgueil quand nous serions admis à nager dans ce domaine encore interdit à nos brasses trop incertaines. Car nous, les petits de 7 à 8 ans n'étions pas admis d'emblée à aller au Batan avec les nageurs chevronnés. Pour que les grands nous acceptent nous devons montrer : 1° que nous n'avions pas peur de l'eau, ce que nous pouvions prouver tout de suite ; 2° que nous savions, un peu seulement, faire quelques brasses.

Pour être dignes d'être admis, nous nous entraînions pendant des après-midi entières à Gélis dans des eaux peu profondes propices à nos maladroits essais. Pour entrer dans l'eau, certains rites devaient être observés. D'abord attendre que le train de

marchandises soit passé, c'est-à-dire environ 14 h 30. A ce moment-là nous pensions que la digestion était faite; l'attente avait assez duré. Ensuite, entrer progressivement dans l'eau pour éviter un changement trop brutal de température à notre corps et les risques d'hydrocution — nous disions de congestion. Cette entrée prudente dans l'eau avait un nom en occitan. Nous disions : « Je vais me gander » et lorsque l'eau atteignait le niveau de la poitrine, « je suis gandi » criions-nous. Mais parfois, que de grimaces et de petits cris, quand le froid de l'eau atteignait le ventre ! Nous étions donc fort prudents. Comme l'eau était peu profonde nous pouvions nous exercer sans peur, donc sans crispation des muscles. Les premiers jours, nos mouvements étant désordonnés, mal synchronisés, nous nagions surtout entre deux eaux et nous redressions vite pour respirer. Peu à peu, instinctivement, nous trouvions le rythme et pouvions enfin faire quelques brasses la tête hors de l'eau. Pas très brillant comme nage. Mais nous étions sûrs d'être acceptés au Batan. Ah ! le premier contact avec les grands qui, nous voyant arriver à la fois timides et fiers, nous accueillaient en riant ! « Allons, venez ici. Montrez ce que vous savez faire . — Oh ! trop vite ces mouvements, trop rapides. Vous vous essoufflez et n'avancez pas ! Regardez. » Et l'un d'eux nageait devant nous, à grands mouvements lents et élégants.

On nous montrait quelle position des mains permettait de rester à la surface et comment les jambes devaient être ramenées comme celles d'une grenouille, puis lancées vers l'arrière jusqu'à être bien allongées. « Exercez-vous 2 ou 3 jours et vous verrez que ça ira mieux. Restez calmes, ne vous crispez pas. Et ne dépassez pas les herbiers. Nous vous dirons quand vous pourrez le faire ».

Avec l'aide de ces « maîtres », en quelques jours nous nagions passablement. Alors on nous faisait nager autour des herbiers. Quand nous étions capables d'effectuer trois fois le circuit soit 60 ou 80 mètres environ, les grands nous disaient : « Ça va. Demain nous vous prendrons au « Tanquet naut ». Quelle joie ! et aussi, bien cachée, la crainte de ne pas se montrer digne de l'honneur qui nous était fait.

La première traversée de l'Aveyron était un véritable événement, une consécration. Encadrés par 5 ou 6 grands nous entreprenions le grand voyage, qui s'accomplissait sans mal grâce aux conseils et aux encouragements de nos professeurs. Au « Tanquet naut » nous prenions un instant de repos, pendant que nos guides effectuaient quelques plongeurs sous nos regards admiratifs et envieux.

Avant de faire comme eux, il fallait apprendre à faire la planche, à nager sur le côté, sur le dos... Que sais-je ? Et surtout, il fallait apprendre à faire le « mort », c'est-à-dire à se tenir sur le dos, immergé dans l'eau, les bras étendus en arrière du corps. et, sans bouger même un doigt, à rester là aussi longtemps qu'on

voulait, le nez et la bouche seuls hors de l'eau — les orteils également. Pour faire le mort il fallait savoir régler sa respiration de façon à empêcher les pieds de descendre et de nous entraîner sous l'eau. C'était ce rythme de respiration que beaucoup ne pouvaient ou ne savaient obtenir. Quelle sensation délicieuse ! On ne voyait que le ciel bleu, la cime des peupliers, et on se sentait léger, léger, comme les astronautes en apesanteur.

Pour nous, rien ne valait ces après-midi. Tantôt nageant, tantôt nous chauffant au soleil, le temps passait vite. Un arrêt à quatre heures pour un goûter rapide, et, de nouveau, à l'eau ! jusqu'à six heures. Et tous les jours ou presque nous nous retrouvions au Batan. Inutile de vous dire qu'à ce régime nous n'engraissions pas. Mais nous nous faisions des muscles solides et, le soir nous mettions à table avec un appétit féroce.

Pendant la semaine, le Batan était surtout fréquenté par les jeunes. Mais le dimanche, dès le matin, il y avait des nageurs. Et l'après-midi c'était la foule. Des gens venant de Caussade, de Caylus... De grandes personnes, ouvriers, artisans, nageant de toutes les sortes de nages sillonnaient la rivière. Nous regardions ces hommes qui nous paraissaient vieux — pensez, il y en avait qui avaient peut-être quarante ans ! Je me souviens de M. de Lastic, le père qui venait souvent et nageait calmement, lentement, et de Bambôssa, le fabricant de chaises, qui, en qualité de professeur, donnait des leçons à quelques fils de bourgeois. Nous les regardions avec un peu de dédain, nous qui avions appris tout seuls, sans que personne nous mette une main sous le ventre !

Une année, en 1913 je crois, un champion de France de la nage, nommé Cartonnet passa quelques jours ici, et, bien entendu vint au Batan où il s'amusa à faire des courses, pour s'entraîner, avec nos grands camarades. Et je puis vous dire qu'il eut bien du mal à battre le grand Cosinàs d'un demi-mètre dans la traversée de l'Aveyron. Il en était sidéré.

Tout en apprenant à être à l'aise dans l'eau comme de vrais poissons, nous avons appris les mots clés des nageurs : Nous savions « qu'apevar » voulait dire prendre pied sur le fond; faire « apèu », c'était se mettre verticalement dans l'eau profonde, se propulser alors vers le haut par un puissant effet de jambes qu'on avait repliées et qu'on rejetait vers le bas, puis se laisser couler, la main gauche serrant le nez et la droite bien dressée au-dessus de la tête, les doigts bien allongés. On essayait ainsi d'atteindre le fond, mais lorsque la profondeur dépassait 2,50 m on n'y arrivait jamais, la descente étant trop lente et s'arrêtant même tout à fait. Quand, à bout de souffle, nous remontions au plus vite vers la surface, nous jaillissions hors de l'eau, la bouche grande ouverte, les yeux exorbités, pressés de respirer cet air qui nous manquait terriblement. Nous connaissions le sens du vocabulaire des nageurs : cabussar, jucar (boire une tasse), « far una sièta »

c'est-à-dire manquer son plongeon et tomber à plat ventre sur l'eau dans un claquement sec d'assiette brisée; c'était un échec douloureux pour l'amour-propre du plongeur et surtout pour son ventre qui pour un long moment, devenait tout rouge.

Je pourrais encore vous parler de nos longues courses du Batan au « sable » de Marsac ou à Pèira Grôssa, ou encore au pont de l'Aveyron et jusqu'en face de la place des Moines. Dans cette dernière expédition, il y avait un peu de vanité. Cabotins sans le savoir, nous espérions faire admirer aux Saint-Antoninois notre nage élégante et rapide.

Mais je crains d'avoir été trop long et de lasser votre attention. Pardonnez à un vieillard bavard, « un moussi repapiaire », un peu radoteur, dit-on en francimand. Vous savez au cours de mes longues insomnies, que puis-je faire sinon regarder, les yeux fermés, le film de ma vie passée que mon cerveau, cinéma naturel et fidèle, déroule à mon gré durant la nuit si longue, longue... Et ce que je revois alors il faut bien que je le raconte à quelqu'un... Encore une fois pardon de vous avoir ainsi importunés.

Saint-Antonin, novembre 1985.







Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Promotion de la guinguette
de Bougival source : Gallica



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France



Ah ! Le petit vin blanc est une chanson française écrite en 1943 sous forme de valse musette par Jean Dréjac, composée par Charles Borel-Clerc, et chantée par Lina Margy. C'est l'interprétation de Lina Margy qui est la plus célèbre.

Tino Rossi l'a également interprétée comme beaucoup d'autres chanteurs.

Ah ! Le petit vin
blanc
Qu'on boit sous les
tonnelles
Quand les filles sont
belles

Du côté de Nogent
Et puis de temps de temps
Un air de vieille romance
Semble donner la cadence
Pour fauter, pour fauter
Dans les bois, dans les prés
Du côté, du côté de Nogent

Suivons le conseil
Monsieur le Soleil
Connaît son affaire
Cueillons, en chemin
Ce minois mutin
Cette robe claire
Venez belle fille

Soyez bien gentille
Là, sous la charmillie
Soyez bien gentille
L'amour nous attend
Les tables sont prêtes
L'aubergiste honnête
Y a des chansonnettes
Et y a du vin blanc...

Ah ! Le petit vin blanc
Qu'on boit sous les tonnelles
Quand les filles sont belles
Du côté de Nogent
Et puis de temps de temps
Un air de vieille romance
Semble donner la cadence
Pour fauter, pour fauter
Dans les bois, dans les prés
Du côté, du côté de Nogent

A ces jeux charmants
La taille souvent
Prend de l'avantage
Ça n'est pas méchant
Ça finit tout le temps
Par un mariage
Le gros de l'affaire
C'est lorsque la mère
Demande, sévère
A la jeune enfant :
Ma fille raconte
Comment, triste honte
As-tu fait ton compte ?
Réponds, je t'attends...

Ah ! Le petit vin blanc
Qu'on boit sous les tonnelles
Quand les filles sont belles
Du côté de Nogent
Et puis de temps de temps
Un air de vieille romance
Semble donner la cadence
Pour fauter, pour fauter
Dans les bois, dans les prés
Du côté, du côté de Nogent

Car c'est toujours pareil
Tant qu'y aura du soleil
On verra les amants au printemps
S'en aller pour fauter
Dans les bois, dans les prés
Du côté, du côté de Nogent.

