



Grazie per la vostra visita

Moulin des Massons
799 Chemin des Massons
42940 SAINT BONNET LE COURREAU
04 77 76 86 45
contact@moulindesmassons.com
www.moulindesmassons.com



Versione italiana

Visita scoperta

Davanti al cartello

Posizione

La frazione dei Massons si trova sul comune di St Bonnet le Courreau . Le costruzioni sono annidate nel cavo della valle del Vizézy, a 900 metri di altitudine, nel cuore dei Monti del Forez che servono da limite naturale tra la Loira e il Puy de Dôme
Il punto più alto è vicinissimo : Pierre-sur-Haute, a 1634 m d'altitudine.

Un po' di storia

Nel 1317, la frazione « Maczon » esiste già. Durante i secoli successivi, la frazione dei Massons è la proprietà di famiglie nobili . Gestiscono i mulini, sviluppano il sito e costruiscono i fabbricati che si scoprono oggi e che risalgono in maggior parte al sedicesimo secolo .

La Rivoluzione Francese del 1789 mette fine ai privilegi della nobiltà, d'ora in poi tutti hanno diritto a diventare proprietario di un mulino . Ai Massons, è nel 1839 che l'ultima proprietaria nobile (Hyéromine de Chénereilles) vende la proprietà a Jean-Baptiste Chaperon, primo proprietario gestore non nobile . La famiglia Peyron-Chambon, discendente di Jean-Baptiste Chaperon, fa funzionare i mulini fino al 1970 . A quest'epoca, diventa sempre più difficile vivere grazie a questo lavoro, l'azienda viene abbandonata .

Jean-Yves il proprietario attuale dei luoghi è un discendente di Jean-Baptiste Chaperon . Circondato da un gruppo di amici, ha iniziato il progetto del mulino dei Massons . L'associazione « Au tré d'Iol » è creata nel 2002 per rinnovare, volarizzare e aprire ai visitatori, riprendendo nello stesso tempo la sua produzione . Il sito è aperto al pubblico nel luglio 2004 . Da sempre, la vita ai Massons è stata dura a causa della situazione della frazione e del suo isolamento . Si produrrà dunque un massimo di cose sul posto : olio, farina, cibo per gli animali, carne, panna, burro, ortaggi, vino Gli abitanti dei Massons vivono in quasi – autarchia fino alla metà del ventesimo secolo .

La casa di abitazione

La fattoria è costituita da due parti , l'una di fronte all'altra : la casa e la scuderia , separate da un cortile . Questa disposizione permette di proteggere la casa dal freddo e di offrire uno spazio al riparo nel cortile .

La casa è del sedicesimo secolo . La sua architettura riflette la ricchezza e la nobiltà dei proprietari che la fecero costruire . Badarono all'ornamentazione della facciata : l'incorniciatura delle aperture sono tagliate e modanate ; finestre a « meneaux » sono messe al pianterreno e al primo piano . Una nicchia è qui per riparare la santa Vergine e proteggere la casa . Anche la scala di accesso è maestosa .

Il fabbricato contiene una galleria del Forez o "Âître" che è un elemento tipico delle fattorie della regione . Questi balconi bene riparati sono utilizzati per essiccazione di certi prodotti : canapa, cipolle, frutta, fagioli...

La sala attuale di mostra serviva una volta da scuderia . Al piano superiore, si conservava il grano e il fieno . Nell'edificio che oggi serve d'ingresso principale dove si trovava la scuderia .

Nel cortile interno

La fontana si compone di due vasche di granito . All'origine, una sola vasca si trovava sotto la sorgente . Le seconda vasca (quella di sinistra) aveva un'altra utilizzazione, era un salatoio installato nella cantina . Il tavolo di pietra è stato realizzato con l'antica macina del mulino ad olio che porta ancora le tracce di colatura dell'olio perché era stata realizzata in una grande pietra di granito abbastanza porosa che si riempiva d'olio .

I mulini

La frazione dei Massons ospita tre mulini fino al millenovecentosettanta : due mulini a farina e uno ad olio.

I mulini a farina

Fino al ventesimo secolo, due mulini a farina si trovano ai Massons .

Uno dei due mulini a farina è caduto in rovina . Questo mulino fabbricava soprattutto farina destinata a nutrire gli animali . Il secondo mulino a farina è ancora visibile oggi . E' trasformato in casa da abitazione Ci si faceva la farina panificabile destinata al consumo umano . Quest'edificio ha la particolarità di avere una facciata ad assito . Quest'architettura ha un ruolo ben particolare . Nel mulino a farina, si trovavano delle macchine particolarmente ingombranti : le macine di pietra ad esempio . Queste macchine ponevano problemi, non potevano né farle entrare né uscire dalla porta . Si costruirà dunque una facciata di legno mobile che si potrà ritirare per sistemare o riparare la macchine .



La campana

Nella segheria si trova una campana agganciata al soffitto, ci racconta tutta una storia.....

Durante la seconda guerra mondiale, il mulino a farina funzionava circa 24 ore su 24 per rispondere alla domanda.

Il mulinaio non poteva lavorare giorno e notte. Prima di andare a letto riempiva la sua tramoggia di semi e poteva dormire qualche ora, il tempo per tutti i semi di scorere sotto le macine. Doveva svegliarsi in tempo per evitare che le macine girassero a vuoto, sfregando l'una contro l'altra, avrebbero potuto provocare scintille che, infiammando la polvere di farina avrebbero dato fuoco al mulino.

Il mulinaio dei Massons aveva dunque immaginato un sistema astuto : la campana appesa nel cortile interno della casa era legato alla sua tramoggia a semi. Appena questa fosse quasi vuota, la campana cominciava a suonare, svegliando il mulinaio..... e tutta la sua famiglia....

Sul ponte

Il ponte, costruito nel 1901, porta a due strade comunali che permettono di collegare due villaggi vicini. Prima del ponte di pietra, si passava sicuramente sopra una passerella di legno.

La ruota

Una grande ruota orizzontale è sistemata in riva all'acqua, è l'antica ruota del mulino a farina. Si trovava nello scantinato del mulino e funzionava come quella del mulino a olio.

I sistemi idraulici

I diversi mulini dei Massons funzionavano grazie a ruote orizzontali. Queste ruote all'interno degli edifici, generalmente nello scantinato, erano al riparo dal gelo che le avrebbe impedito di girare . Naturalmente, l'acqua nel letto del fiume ha poca forza. E' per questa ragione che durante la costruzione dei primi mulini, il corso d'acqua è deviato per creare cadute artificiali che aumentano la sua potenza. L'acqua che trascina il mulino a olio e la segheria è deviata da una gora, poi portata fino alla ruota da una condotta forzata di metallo. Innanzitutto, l'acqua è trattenuta in un bacino (la chiusa) prima di passare nella condotta forzata. Questa chiusa ha più utilità : regola la quantità d'acqua e permette di avere una pressione costante nella condotta forzata. Un sistema di griglia permette anche di filtrare l'acqua e trattenere rami e foglie che ostruirebbero la condotta forzata, blocca contemporaneamente i pesci.

Uno scaricatore è visibile accanto alla chiusa, in caso di abbondanti piogge il troppopieno scarica l'eccesso d'acqua verso il fiume.

Speriamo che questa visita vi sia piaciuta e che abbiate trascorso un gradevole momento al mulino dei Massons.

Questa visita si concluderà con una degustazione, vi lasciamo raggiungere la sala di attesa.

L'olio di noci e di nocciole

Le noci e le nocciole utilizzate al mulino provengono dall'Alvernia e dal sud-ovest della Francia. Sono comprate e sgusciate. I gherigli di noci o nocciole sono messi nella macina di pietra per essere trasformati in macinatura. Si ottiene in questo modo una polvere di frutti molto grassa e aderente, si può parlare di paste di noci o di nocciole. Questa pasta viene riscaldata nella padella di ghisa. Al contrario del colza, le noci e le nocciole sono profumatissime. Dunque la cottura non serve a cambiare il loro gusto o a dargli un sapore tostato. Aumenta la fluidità dell'olio e ne agevola l'estrazione. Permette anche di eliminare le tracce d'umidità. Questa cottura si fa a quasi 60 gradi e dura 20 minuti. L'estrazione di olio di noci o nocciole si fa come quella dell'olio di colza grazie alla pressa idraulica. Si ottiene circa 1 litro d'olio per 2 chili di noci o nocciole. Poi l'olio è lasciato a decantare per una settimana prima di essere imbottigliato. Quando il maestro dell'olio cambia produzione, pulisce tutte le macchine per non mischiare i sapori dei prodotti. Gli scourtins sono dedicati ad un'unica materia prima.

La meccanica del mulino a olio

Tutto il meccanismo dell'oleificio è trascinato da una ruota orizzontale (chiamata anche rouet) situata nello scantinato del mulino. Questa ruota misura 200 metri di diametro e pesa quasi 300 kg. L'asse principale uscendo da questa ruota trascinerà l'insieme delle macchine tramite l'ingranaggio di pulegge e di cinghie di cuoio. Gli ingranaggi sono particolari : un pignone a denti di legno, l'altro di metallo. Questo sistema permette di evitare l'usura dei pezzi. Su questo genere di ingranaggio, soli i denti di legno si consumano, i denti di metallo rimangono intatti. In questo modo il proprietario deve solo sostituire i denti di legno. Per di più, il rumore prodotto è molto più basso. Gli attrezzi del mulino a olio si trovano nel mulino a olio qualche arnese in più. Un montasacchi permette di portare i sacchi di semi alla soffitta senza sforzo. D'inverno, una piccola stufa a legna riscalda il maestro dell'olio e mantiene una temperatura costante : se fa troppo freddo, i semi e i frutti danno meno olio.

Alla segheria

Nel 1903, davanti al calo di produzione dei mulini, alla concorrenza delle industrie molitorie moderne, il proprietario decide di creare una segheria. Acquista una sega a nastro alla ditta Vernay Frères a Saint Etienne.

Vuole così variare l'attività, e possibilmente, aumentare il fatturato.

L'energia idraulica è sul posto ma, siccome ci vuole più potenza per fare funzionare una sega che per trascinare un mulino, sistema una turbina idraulica nello scantinato della segheria.

All'inizio molto moderna, la segheria è velocemente superata a causa della sua situazione geografica . L'attività declina poco a poco e finisce nel 1970, come per i mulini.



In riva al fiume

Il fiume del Vizézy

Il fiume che passa ai Massons si chiama « Il Vizézy » sorge a quasi millequattrocento metri d'altitudine su " les Hautes chaumes " a otto chilometri da qui .

L'affresco

In passato, si contano quasi settanta mulini tra la sorgente del Vizézy e Montbrison .

Questi mulini hanno numerose produzioni : farina, olio, trifoglio, canapa, tessili....

Questo rappresenta un bacino di attività molto importante al livello dell'economia locale. Tutti i mulini della valle hanno chiuso durante il ventesimo secolo .

L'industrializzazione e l'esodo rurale hanno condotto all'abbandono di questi edifici . Scordati in riva al fiume, sono caduti in rovina. Alcuni sono stati salvati e sono diventati case da abitazione. Il mulino dei Massons, trasformato in museo etnografico è l'ultimo sopravvissuto sul Vizézy.



La turbina

Qui si fabbrica anche elettricità da più di un secolo.

La prima turbina idraulica è stata installata nel millenovecentotré per trascinare la segheria, era una turbina di tipo "Francis".

Nel 1980, questa turbina in cattivo stato e l'alternatore sono cambiati . La nuova turbina serve a fare funzionare la segheria, ma anche a produrre l'elettricità del villaggio.

Questa turbina alimentata dalla condotta forzata si trova sotto tredici metri e mezzo di cascata. Sviluppa una potenza di circa trenta cavalli e trascina un alternatore che produce fino a venticinque KW di potenza. Questo permette di assicurare il riscaldamento e la luce dell'abitazione.



Solo la mancanza di acqua può costringere a fermare la produzione d'elettricità. Questa produzione permette di fare notevoli risparmi ma anche di dare la soddisfazione di utilizzare un'energia rinnovabile non inquinante .

Davanti al mulino a olio

Il mulino a olio attuale è costruito nel millenovecentosettantacinque, come lo conferma la data incisa sull'architrave della porta. Esisteva già un mulino in questo posto prima del millecinquecentosettantacinque, è probabilmente un mulino a farina. L'edificio è stato distrutto durante la crescita del Vizézy del millecinquecentosettanta- due. Quell'anno, una piena record ha distrutto il mulino dei Massons e altri numerosi edifici lungo il fiume. Il mulino è stato ricostruito nel millenovecentosettantacinque dalla famiglia di nobili proprietari dei luoghi. Una serie di lavori è realizzata nel ventesimo secolo.

Nel millenovecentotré, la segheria è appoggiata al mulino.

Nel millenovecentoquarantadue, il mulino è aumentato più delle metà della sua superficie. La meccanica è cambiata per rispondere alla richiesta crescente della produzione e per essere in conformità con le norme dell'epoca.

Le croci del mulino

Intorno alla piccola porta del mulino sono incise numerose croci. Sono croci da protezione, dette da rogazioni. Le rogazioni sono benedizioni che si facevano una volta l'anno, tre giorni prima l'ascensione. In questa occasione, il parroco del villaggio attraversava tutto il comune e si fermava per benedire i prati e i campi. Si trattava di garantire la prosperità della terra, delle culture e di preservare la buona salute del bestiame. Se ne approfittava per fare incidere una crocetta sui montanti della porta del mulino per assicurare una buona produzione.



Se ne approfittava per fare incidere una crocetta sui montanti della porta del mulino per assicurare una buona produzione.

Nel mulino a olio

La produzione dell'olio

Al mulino, il maestro dell'olio è soprannominato il "graisou". Questo nome viene dal dialetto locale e designa colui che fabbricava l'olio. Il graissou è quello che ha sempre le mani e i vestiti untati. Il termine è stato preservato in omaggio agli anziani.

L'olio di colza

Il colza è una pianta oleosa . Conosciuta dall'antichità in Asia e intorno al bacino mediterraneo, il colza arriva in Europa nel tredicesimo secolo . Nel diciassettesimo, è impiantato nel Forez. suoi fiori, da un giallo vivace,

sono disposte in grappoli. I frutti o siliques, rinchiodono piccoli semi che contengono fino a quarantacinque per cento di sostanze grasse e sono usate per fare l'olio. La raccolta dei semi si fa a fine giugno, inizio luglio.

La produzione

Il mulino dei massons produce olio di colza grigliato, una specialità della regione. Al naturale, il colza ha un sapore di cavolo. Alcuni fabbricanti d'olio hanno deciso di torrefare il seme di colza in modo da dargli un sapore di tostato. Questo modo è una specialità della regione Rodano Alpi Alvernia. L'olio ottenuto ha il colore del caramello e il suo sapore permette di accentuare gradevolmente il condimento delle pietanze. Ci vogliono in media tre chili di semi colza per produrre un litro d'olio. Si comincia la produzione facendo passare i semi in un frantoio i cui cilindri di metallo schiacciano i semi di colza.

I semi scoppiati sono poi schiacciati sotto la macina di pietra e ridotte in macinatura (polvere fina), più questa macinatura è fina, più è facile estrarne l'olio. La macina dell'oleificio, fatta in un calcario marmifero che ci viene dal dipartimento vicino dell'Ain, pesa 900 kg e permette di ottenere abbastanza velocemente una macinatura fina.

La macinatura di colza viene tostata in una padella di ghisa, installata sopra a un fuoco di legna. Questa tappa è la più delicata della produzione. Il colza deve essere tostato per dare un sapore specifico all'olio, però non deve essere bruciato. Il maestro dell'olio sorveglia sempre il suo fuoco per ottenere una temperatura di circa ottanta gradi. A metà cottura, il colza è innaffiato con un po' d'acqua che lo aiuta a cuocere. Questa acqua deve evaporarsi . La cottura durerà in tutto venti minuti . Poi il colza viene spremuto. Per estrarre l'olio, il maestro d'olio usa una pressa idraulica. Depone in fondo alla vasca da pressa due strisce di stoffa chiamate "scourtins" per filtrare l'olio prima della sua uscita. Il colza tostato viene messo nella vasca da pressa I filtri sono poi chiusi intorno alla macinatura per trattenerne la polpa. Si installa la testa della pressa sopra la vasca, poi la macchina è messa in funzione. La pressione sviluppata è di quasi 200 bar, l'equivalente di peso di 130 tonnellate applicato sul colza. Qualche minuto dopo, l'olio di colza tostato scorre nel secchio.

Rimangono nella pressa i semi di colza compressi, rinchiusi nei filtri. I filtri sono tirati fuori, puliti o riutilizzati. I semi compressi formano un blocco compatto che si chiama il tourteau. Il tourteau di colza servirà a nutrire le mucche.

Si lascia in seguito decantare l'olio per una settimana prima di metterla in bottiglie. L'olio di colza così prodotto è un olio vergine di prima spremitura. Il termine "verGINE" significa che l'olio è ottenuto senza modifica della propria natura, soltanto con processi meccanici e termici (scaldatura). Nessun altro trattamento dopo la fabbricazione.

Qualità dell'olio di colza

I componenti dell'olio di colza fanno bene alla salute. E' ricchissimo d'acidi grassi essenziali (omega 3, omega 6, soprattutto omega 9) permette di proteggere le arterie e lottare contro le malattie cardiovascolari. Gli omega 3 aiutano alla buona salute del cervello e prevengono certe degenerescenze, particolarmente la malattia d'Alzheimer. L'olio di colza viene usato come condimento, sulle insalate, sulle verdure crude....o sui cibi caldi dopo cottura. Non deve cuocere.