

Comme si le meunier é

BASSE-NAVARRRE Jean-Claude Mailharin a passé dix ans à remettre en état le moulin de son village natal, Amendeux. Un ouvrage que son père convoitait pour lui en secret

Textes : **Pantxika Delobel**
Photos : **Jean-Daniel Chopin**
p.delobel@sudouest.fr

Dans son moulin d'Amendeux, à quelques encablures de Saint-Palais, Jean-Claude Mailharin ramène le visiteur à une époque où l'électricité ne jaillissait pas en cliquant sur un interrupteur. Et où la farine ne se fabriquait pas en deux coups de cuillère à pot. Démonstration. Le Bas-Navarrais à la barbe blanche et aux airs de savant fou tourne une roue crantée à l'aide d'un grand manche pour ouvrir les vannes.

Le torrent s'engouffre sous le plancher de la petite bâtisse. L'eau tape sur les pâles qui activent une sorte de dynamo. Suspendus en l'air, le pont arrière d'un vieux pick-up d'avant-guerre et un manche de pioche se mettent en branle. « Ça, c'est le fusible du système », renseigne, malicieux, Jean-Claude Mailharin. Lorsqu'il a racheté l'édifice à l'arrière-petit-fils du dernier meunier d'Amendeux, en 1998, le mécanisme était bon pour la casse. Aujourd'hui, il ronronne comme s'il s'était arrêté la veille (1).

Sans moteur ni manivelle, le mouvement des machines fait vibrer la maisonnette. Après quelques minutes, la meule broie les premiers grains de maïs. Une poudre jaune clair glisse dans un tonneau. Et la farine fut ! « Attendez, ce n'est pas tout », prévient le machiniste. Il revient en bout de chaîne au pas de course et tourne un bouton. Miracle ! La dynamo centenaire fait naître un courant électrique. Deux ampoules s'allument. « Voilà pourquoi les moulins étaient les premières maisons électrifiées. Sans moulin pas d'Internet ! » Lance le sexagénaire, fier de sa démonstration.

Valeurs d'origine

Jean-Claude Mailharin a toujours été passionné par les moulins, attiré par l'aspect mécanique. Il raconte qu'il construisait ses premiers ou-

vrages, à l'âge de 10 ans, avec ce qui lui tombait sous la main. Ses parents sont métayers, établis dans une exploitation d'Amendeux. Dans ce Pays basque terrien, les gens se rendent peu à la ville, trop lointaine, s'entraident pour les récoltes et vont à la messe. Pendant ce temps, le jeune Jean-Claude passe le plus clair de son temps les pieds dans le ruisseau, en contrebas de la ferme. Avec la terre, il édifie des barages et assemble des roues à l'aide d'éclats de bois qu'il plante sur des bouchons de liège.

« Au petit matin, je me précipitais au bord de l'eau pour voir si le montage avait tenu le coup. La plupart du temps, tout avait été emporté par les flots. J'avais dû mal à avaler ma frustration, se souvient-il, encore vexé comme un poux. Du coup, je me remettais immédiatement à l'ouvrage. »

Passionné par la technique, il quitte son Amikuze natal à 18 ans pour suivre des études d'ingénieur à Lyon (1971-1976). Le jeune diplômé

« Quand son père apprend que le moulin d'Amendeux est en vente, il s'entête pour que son fils se porte acquéreur »

servaient à concevoir des voitures, d'autres à construire des machines à laver ou à extraire du minerai nucléaire. Mais un jour j'en ai eu marre. » Jean-Claude Mailharin trouve un poste à la Chambre d'industrie et de commerce (CCI) de Bayonne. Il y sera, entre autres, responsable du pôle agroalimentaire.

Retour à la case Amendeux

« Après avoir fait le tour de France, je n'aurais jamais pensé que je re-

viendrais vivre à Amendeux », reconnaît le Bas-Navarrais. D'autant que ces parents ont quitté le village depuis plusieurs années. « Au moment de prendre leur retraite, ils ont voulu s'acheter un bout de terrain pour y construire et finir leurs jours à Amendeux. Mais à l'époque, on a refusé de leur vendre car ils avaient été métayers », se rappelle avec tristesse Jean-Claude Mailharin.

Le couple de retraités s'est finalement installé à Saint-Palais. « Mon père n'en a jamais fait son deuil. » Mais le paysan est tenace. Quand ce dernier apprend que le moulin d'Amendeux est en vente, il s'entête pour que son fils se porte acquéreur. « Je n'ai pas compris tout de suite, mais c'était une façon pour lui de remettre un pied au village », explique l'ingénieur. Dès la première visite de cet ouvrage, enserré par La Joyeuse, il est envoûté par la beauté des lieux. « J'ai pris contact avec l'association Ardatza qui rassemble des passionnés de moulins. J'espérais qu'ils me dissuaderaient d'acheter cette presque ruine. Peine perdue ! »

Le nouveau propriétaire s'entoure de « fous » de son espèce pour rénover l'ouvrage. Le chantier durera dix ans. « Mon père, qui avait activement participé aux travaux, a pu assister à la première mouture du blé, en 2004. Il est décédé trois ans plus tard », raconte Jean-Claude Mailharin avec émotion. Désormais meunier, il ouvre régulièrement sa demeure aux écoles des environs et aux groupes de curieux (1). « Je me considère comme un maillon de l'histoire de ce moulin. Mon rôle est de passer le témoin », sourit le barbu.

(1) Plus d'enseignements
aux 05 59 65 61 84.

SUD OUEST.fr

Retrouvez la visite du moulin en vidéo sur notre site

Abonnés



Jean-Claude Mailharin collectionne les meules et autres instruments des meuniers d'autrefois



La rivière La Joyeuse enserré le moulin dont les premières traces manuscrites remontent aux XIII^e et XIV^e siècles. Difficile de ne pas succomber à la beauté de ce petit coin de paradis



Il était parti hier



Jean-Claude Mailharin (photo principale) a acheté ce moulin à l'arrière-petit-fils du dernier meunier d'Amendeux, en 1998. L'ouvrage était alors en ruine

Conférence à Saint-Palais

Le 27 août prochain, Jean-Claude Mailharin offrira une conférence à Saint-Palais, organisée par l'association Zabalik. Il y sera question de l'Histoire des moulins d'Amikuze, des meuniers, et des rivières qui traversent ce petit territoire bas-navarrais. Ce passionné d'histoire locale et de technologie a mené, depuis vingt ans, de nombreuses recherches sur le sujet.

Jean-Claude Mailharin a retracé l'existence de 67 moulins, dont une poignée seulement est toujours sur pied. « Pendant 2 000 ans, les moulins

étaient le symbole du pain et donc, un instrument de pouvoir, un moyen pour les gouvernants de peser sur les populations locales », commente-t-il. Le Bas-Navarrais explique que, jusqu'à la fin du XIX^e siècle, les meuniers n'étaient pas propriétaires de leur outil. « Ceux-là appartenaient aux mêmes puissants qui possédaient les terres », souligne-t-il. C'est à l'arrivée de l'électricité et donc, de nouvelles technologies pour moudre le grain, que les moulins ont commencé à changer de mains.



Fait rarissime pour un moulin : l'ouvrage abrite deux mécanismes différents, un ancien et un autre plus moderne

Badia, le bistro fraîcheur du Grand Hôtel luzien

LA TABLE DE LA SEMAINE Julien Richard exécute une cuisine inventive du meilleur effet

Julien Richard, 32 ans, est un jeune chef doué et plein d'idées ! Arrivé début 2019 à la tête des cuisines du Grand Hôtel Thalasso & Spa de Saint-Jean-de-Luz (classé cinq étoiles), ce natif de Toulouse, recruté à Bendor aux îles Paul-Ricard (Var), où il était sous la coupe du MOF Christophe Pacheco, a eu le temps de prendre ses marques, de passer d'une cuisine d'inspiration plutôt méditerranéenne à une carte à l'accent forcément basque. Pari et défi réussis !

Le chef, qui a succédé à Christophe Grosjean-lequel avait décroché l'étoile- puis à Alexandre Soulier, est arrivé ici sans pression, « en tout cas pas celle du macaron », confirme la direction, et, en plus, a dû faire preuve d'imagination en cette sortie de confinement : pour des raisons sanitaires, seul le bistro Badia est, en effet, ouvert, le gastro, Aho fina, est fermé jusqu'à nouvel ordre.

La rotonde face à la baie

Du coup, dans cette superbe salle en forme de rotonde, la clientèle s'attable en toute décontraction, dans un décor chic, face à la baie luzienne, dedans ou en terrasse, accueillie par un service aux petits soins. Ici, depuis sa cuisine ouverte, le chef, prix Prosper-Montagné 2018, joue la carte (courte, avec une douzaine de propositions) au tableau



Le filet de volailles de Souraïde. PHOTO CHB

noir; toujours à cause des mesures sanitaires. Et exécute une cuisine saine, locale et goûteuse, avec en plus une formule « healthy » (santé).

Ce midi, ce sera la salade de lentilles corail aux épices douces et coco, vinaigrette à l'orange et truite fumée des Pyrénées (18 €), entrée aux saveurs très équilibrées, suivie d'un filet de volailles de Souraïde, pulpe de tomate à l'Espelette, conchiglias farcis aux légumes, jus au citron confit (26 €), viande moelleuse et goûteuse à souhait. Excellent dessert : notre vacherin déstructuré aux fraises de M^{me} Etcheto et menthe (10 €). Il souffle un vrai vent de fraîcheur au Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz.

Christophe Berliocchi

Badia, 43, boulevard Thiers, à Saint-Jean-de-Luz, réservations au 05 59 26 35 36.

AUJOURD'HUI

Animations

HENDAYE

Atelier d'auto-réparation de vélos.

À partir de 14 h. À proximité du skate Park de Belcena, rue Pellot. Contact : Recycl'Arte (contact@recyclarte.org).

Bric-à-brac / Brocante

ANGLÈT

Les Puces de Quintau. Marché à la brocante de particuliers et professionnels À partir de 8 h jusqu'à 18 h. Sur l'esplanade Quintau.

SARE

Antiquités et brocante. Avec près de 150 exposants professionnels Au cœur du bourg. Entrée libre.

Concerts

HENDAYE

Soirée rencontre en musique. Avec les deux photographes Frédéric Desmesure et Jacques Hamel, et en musique avec le groupe de « rock noise texte » : PFUI composé de Frédéric Desmesure lui-même, à la guitare et accompagné par une lecture poétique de son comparse Didier Vergnaud. La soirée est accessible à tous dans le respect des règles sanitaires en vigueur. Masque obligatoire non fourni À partir de 19 h. A la Galerie l'Angle, 6, rue des Citronniers. - Email : contact@l'anglephotos.fr.

Festivals

BAYONNE

« Paseo - Pause chorégraphique ». Avec la compagnie Bilaka qui revisite la danse basque. Cette compagnie pourrait bien changer les regards sur la danse basque ! Avec les danseurs, en alternance au fil des soirées : Zibel Darnestoy, Arthur Barat, Ioritz Galarra et Oihan Indart À 17 h, 18 h, 19 h et 20 h Sur la place de la Liberté.

Spectacles

BIARRITZ

« Théâtre d'une nuit d'été ». Théâtre contemporain qui parle aux adolescents : la difficulté d'exister dans ce monde, la solitude et la soif de vivre, « Statu Quo » de Gilles Poulin Denis avec Léa Cambou, Fleur Rabas et Anatole Bernard À partir de 20 h 30. Au théâtre du versant, dans la clairière, lac Marion (devant le théâtre), rue Pelletier. Tarifs : 10 €.

Visites

BAYONNE

Yonne en 60 minutes. (Re) faire connaissance avec la ville. Balade au cœur du centre ancien, depuis les fortifications jusqu'aux quais en passant par le quartier de la cathédrale À partir de 15 h. Rendez-vous à l'office de tourisme, 25, place des Basques. Tarifs : 5 €, gratuit pour les moins de 12 ans Contact : Office de tourisme Tél. 05 59 46 09 00.

La cathédrale et ses merveilles. Classés au patrimoine mondial de l'Unesco au titre des Chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle, la cathédrale Sainte-Marie et son cloître recèlent de nombreux trésors artistiques : un vitrail Renaissance, des peintures murales du XIX^e siècle récemment restaurées et un élément habituellement inaccessible au public : le décor sculpté du portail sud À partir de 16 h 30. Rendez-vous à l'entrée du cloître, place Pasteur. Tarifs : 7 €, gratuit pour les moins de 12 ans Contact : Office de tourisme, 25, place des basques Tél. 05 59 46 09 00.

SAINT-JEAN-DE-LUZ

L'Eglise de Saint-Jean-de-Luz. Les guides-conférenciers du Pays d'art et d'histoire proposent de lever le voile sur ce monument-phare de la ville. Réservation obligatoire auprès des Bureaux d'Accueil Touristique À partir de 11 h 15. Sur le parvis de l'église, rue Gambetta. Tarifs : Tarif : 8 € et gratuit pour les moins de 16 ans. Tél. 05 59 26 03 16.