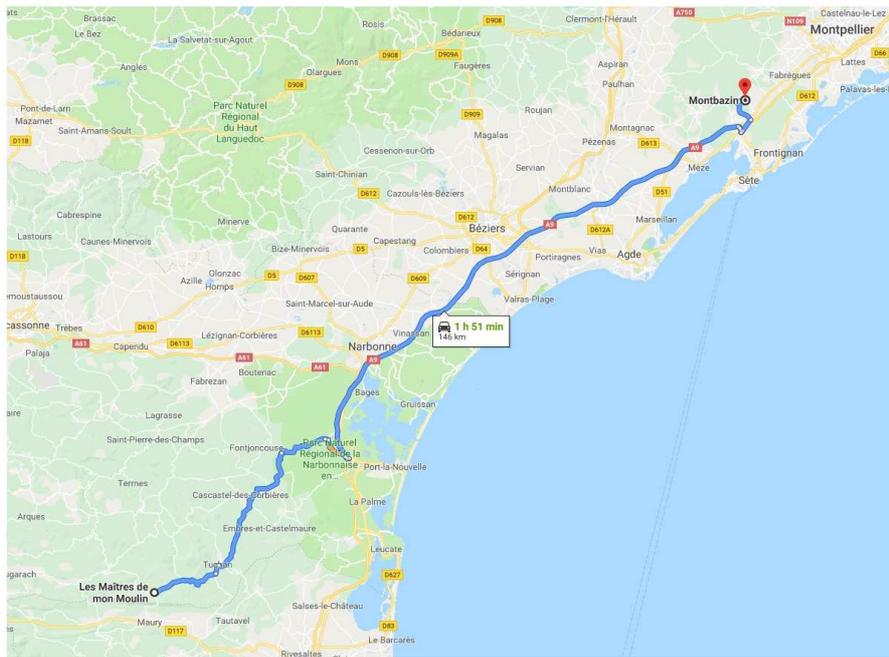
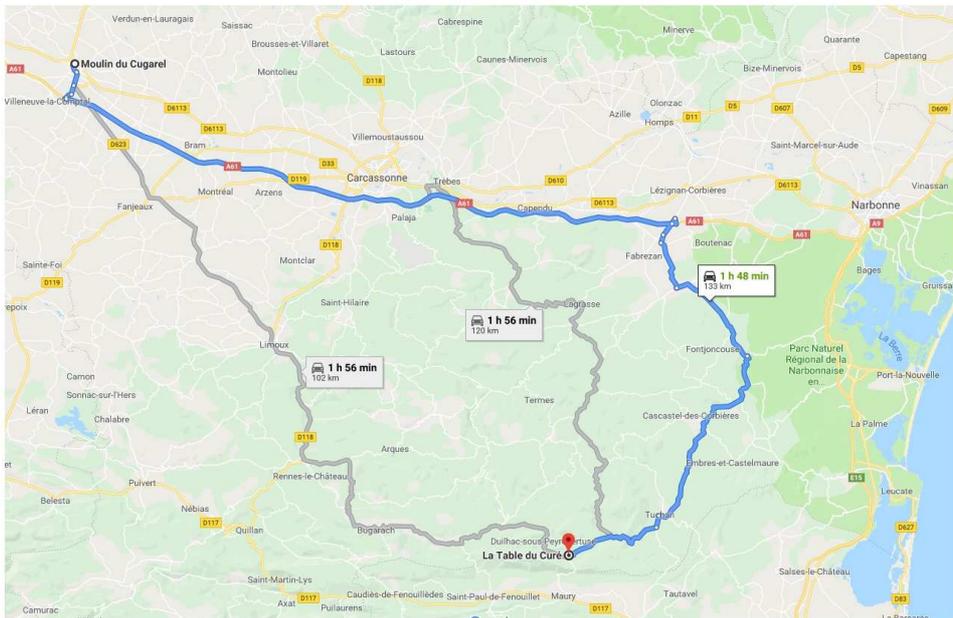
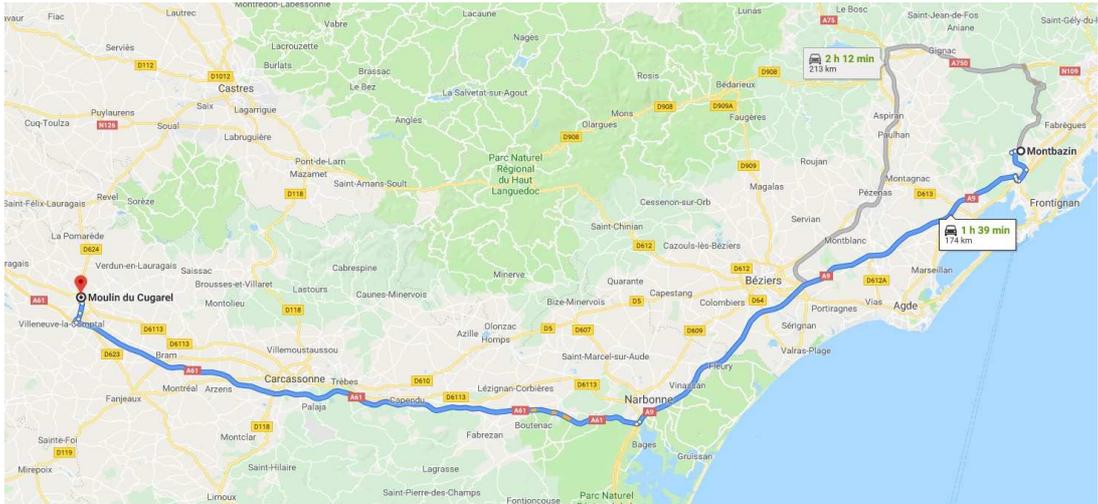


L'association FORUM de MONTBAZIN
organise:

Excursion Moulins de l'Aude





Excursion MOULINS DE L'AUDE

bilan établi pour une participation de 10 personnes

| | temps | date | km | frais visite restaurant | frais transport | dont autoroute |
|--|-------|----------------|--|-------------------------|-----------------|--|
| Départ Montbazin | | 20/04/18 07:15 | | | | |
| trajet Montbazin – Castelnaudary (moulin de Cugarel) | 01:47 | | 173 | | 29,87 € | 15,40 € |
| Arrivée moulin de Cugarel | | 20/04/18 09:02 | | | | |
| visite moulin de Cugarel | 01:30 | | | 7,00 € | | Forfait de 70€ par groupe |
| Départ moulin de Cugarel | | 20/04/18 10:32 | | | | |
| trajet Castelnaudary – Cucugnan (Table du curé) | 01:52 | | 133 | | 17,86 € | 6,40 € |
| Arrivée table du curé à Cucugnan | | 20/04/18 12:24 | | | | |
| repas Table du curé | 02:00 | | | 24,00 € | | menu à 20€ (vin compris) |
| départ table du curé | | 20/04/18 14:24 | | | | |
| montée au moulin d'Omer | 00:05 | | | | | |
| arrivée au moulin d'Omer | | 20/04/18 14:29 | | | | |
| visite du moulin d'Omer | 01:00 | | | 3,50 € | | |
| départ moulin d'Omer | | 20/04/18 15:29 | | | | |
| trajet de retour vers Montbazin | 01:53 | | 168 | | 25,72 € | 11,50 € |
| | | 20/04/18 17:22 | | | | |
| Totaux | | | | 34,50 € | 73,45 € | |
| | | | nombre de places par voiture | | 4 | |
| | | | nombre de voitures nécessaires | | 3 | |
| | | | Total transport | | 220,35 € | |
| | | | soit par personne | | 22,04 € | |
| | | | remboursement de frais par véhicule | | 73,45 € | indemnité reversée à chaque véhicule participant |
| | | | frais de visite et restaurant par personne | | 34,50 € | |
| | | | coût de revient par personne | | 56,54 € | |
| | | | marge Forum | | 10 % | |
| | | | prix de vente | | 62,19 € | |
| | | | PRIX DE VENTE FORUM | | 62,00 € | |



Moulin De Cugarel

Un petit moulin à vent, perché en haut de la ville,
avec tout son mécanisme intérieur intact.

Le moulin de Cugarel fait partie des 32 moulins que comptait la ville au XVIIe siècle. Construit en pierre du pays, il est typique des moulins à vent du Lauragais avec sa forme tronconique.



Restauré en 1962, il possède encore tout le mécanisme intérieur : grand rouet, gros fer et les deux chambres des meules. Ces meules, taillées dans le granit du Sidobre près de Castres, effectuaient un tour par seconde.

A ce rythme, on pouvait produire de la mouture à hauteur de 3 sacs à l'heure (sacs de 50 kg pour l'avoine et le blé, de 78 kg pour le maïs). Le meunier orientait les ailes à partir du toit ou "capelado" grâce à une crémaillère. Suivant la force du vent (Cers ou vent d'Autan) le meunier dispose les voiles sur les ailes (7m). Après avoir lâché le frein, le travail de mouture pouvait commencer. Le moulin de Cugarel fonctionna jusqu'en 1921.

La création du Canal du Midi par Pierre Paul Riquet procura aux moulins fariniers un essor important. Castelnaudary devient le seul grand port entre Toulouse et la mer permettant l'exportation de toute la richesse céréalière du Lauragais.

Aujourd'hui le moulin, avec sa vue panoramique sur la Montagne Noire, a conservé son mécanisme intérieur et s'ouvre à la visite tout l'été, et hors période estivale sur réservation.

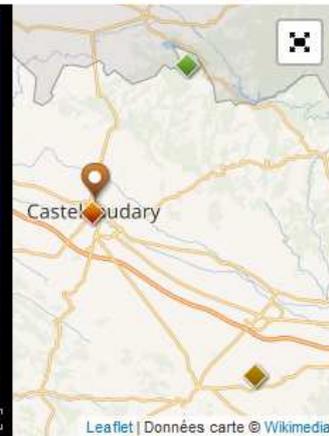


VUE SUR LE MOULIN ET LE DÉBUT DE LA MONTAGNE NOIRE

MOULIN DE CUGAREL - CASTELNAUDARY

MOULIN DE CUGAREL

CASTELNAUDARY



MOULIN DE CUGAREL

Place du Cugarel, 11400 CASTELNAUDARY

lat. 43° 19' 20" - long. 1° 57' 21"

Tél. +33 4 68 23 05 73

accueil@castelnaudary-tourisme.com

<http://www.castelnaudary-tourisme.com>

Noble vestige des 32 moulins fariniers que comptait la Ville au XVII^e siècle, ce moulin reste le seul vestige de ses ancêtres. Il fût entièrement restauré en 1962. Il domine la plaine du Fresquel. Mécanisme complet à l'intérieur.

Visite commentée libre en juillet et août.

Ouvert à la visite commentée le reste de l'année sur réservation.



Situé sur la colline du Pech, seul celui ci a bénéficié d'une restauration parmi les 3 encore visibles, il existait jusqu'à 21 moulins à vent à Castelnaudary !

Il aurait été construit au XVII^e siècle. Livré à l'abandon à partir de 1921, il a été entièrement restauré en 1962 avec le mécanisme du moulin haut de Laurabuc qui n'existe plus. La commune en est propriétaire. Il porte le nom de son avant-dernier meunier.

Il est ouvert à la visite de juillet à septembre de 10 h à 12 h et de 15 h à 19 h.

Association des Amis des moulins en Lauragais, 12 av. Riquet, 11400 Castelnaudary, tél. : 04.68.24.60.73.

Le village de Cucugnan



Aujourd'hui, Cucugnan avec ses anciennes fortifications, son église, son moulin, son Théâtre Achille Mir et ses spectacles vous invite à une flânerie autour de l'histoire, au gré des ruelles de ce pittoresque village.

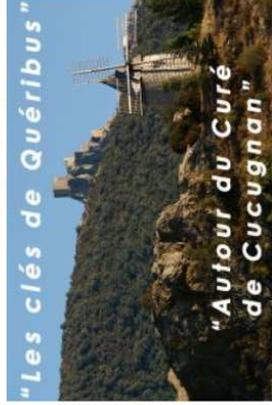
C'est le village du légendaire « Curé de Cucugnan » d'Alphonse Daudet.

Au détour d'un virage, il offre une vue inattendue dans le paysage sauvage des Corbières.

Depuis toujours, les événements ont tissé son histoire. Il est mentionné pour la première fois en 951.

Pendant la croisade contre les Albigeois, le seigneur de Cucugnan a participé à la résistance avant de se soumettre à Saint Louis, roi de France. En 1495, Cucugnan est détruit par les Espagnols. Un nouveau village s'organise au dessous du village médiéval ruiné.

Les spectacles audiovisuels au Théâtre Achille Mir à Cucugnan



L'église St Julien et Ste Basile et son étonnante statue de la Vierge Enceinte



Le moulin d'Omer



L'exposition des Vierges Enceintes en France



Le Moulin d'Omer

Informations pratiques

Adresse : 11350 Cucugnan

Renseignements : Tél. 04.68.33.55.03 ou 08.75.44.90.36 ou 06.75.88.80.21

Tarifs : L'entrée dans le moulin est de 2€ par personne. Des visites spécifiques et commentées sont organisées pour les groupes (adultes & enfants). Prendre contact par téléphone.

Horaires d'ouverture : Tous les jours en saison de 9h à 19h - Fermé le lundi hors saison.

Accès : Le moulin se trouve tout en haut du village. Vous ne pourrez y accéder qu'à pieds.

Parking : Parking gratuit accessible aux autobus à l'entrée du village de Cucugnan.



Tout en haut du village, le moulin est bâti à même le rocher en pente, au-dessus de trois anciennes aires de battage. Il témoigne d'une

polyculture où le blé tenait une place prépondérante, pour ce village aujourd'hui cerné par les vignes.



La poutre maîtresse est faite dans un chêne bicentenaire et les multiples parties de sa mécanique sont dans différentes essences: buis, chêne, peuplier, etc. Les meules horizontales sont en granit.

Ses ailes de frêne sont orientées face au vent grâce à un toit pivotant. Elles sont habillées de toile que le meunier dépile en fonction de la force du vent.



Le bâtiment ainsi que le mécanisme ont été réhabilités en 2003.

Il reprend vie et moule à nouveau du grain.

Remis en exploitation en 2006, des activités de fabrication de pain, biscuits, tartes boulangères vous permettent de redécouvrir les saveurs véritables et naturelles.

L'économie locale reposait sur les céréales et l'élevage de chèvres et de moutons. Le moulin est mentionné pour la première fois sur les documents d'archive en 1692.



Il appartient au seigneur de Cucugnan jusqu'à la révolution.

Il est considéré en ruines en 1838.

LE MOULIN DE CUCUGNAN, COMME AUTREFOIS...



Tout le monde (ou presque) connaît le village de Cucugnan, au moins de nom, grâce au célèbre curé qui tenta de ramener ses ouailles dans le bon chemin. Le Sermon du Curé de Cucugnan est un conte traditionnel languedocien, repris par Alphonse Daudet dans « Les Lettres de Mon Moulin ».

Et c'est justement de moulin dont je veux vous parler ici, car si Cucugnan est célèbre pour son curé ou encore pour le superbe **Château de Quéribus** qui domine le village et toutes les **Corbières**, il l'est en revanche moins pour son moulin !

Le **Moulin d'Omer**, bâti sur le rocher au sommet du village, daterait du 17^e siècle. Il a été abandonné au début du 19^e siècle, et rénové il y a une dizaine d'années. Le mécanisme a été remis en place, les ailes tournent à nouveau, pivotent selon le sens du vent, la meule en granit écrase à nouveau les grains de céréales...



Les « *Maîtres de mon Moulin* » font visiter le moulin. Ils réalisent sur place tout le processus de fabrication du pain traditionnel, en n'utilisant que des céréales anciennes (blé ancien, épeautre...), cultivées dans les environs, et moulues au moulin. La farine est cuite également sur place, au four à bois et sert à confectionner des pains et des gâteaux. Les maîtres de mon Moulin organisent même des stages « **école du pain** » !



Si vous passez par Cucugnan, n'hésitez pas à vous promener dans les rues du village et à faire un tour au Moulin, c'est une visite originale et instructive, qui change un peu des traditionnelles visites de monuments. De plus, on peut y acheter pains, biscuits et gâteaux, de quoi prolonger le souvenir de la visite !

Le boulanger de Cucugnan vend 20% de sa production sur Internet

Par Guillaume Mollaret | Mis à jour le 03/05/2017 à 10:43 / Publié le 03/05/2017 à 09:00



INFOGRAPHIE - Dans l'Aude, cet ingénieur s'est doublement converti : à la meunerie et à la boulangerie.

Il y a plus qu'un sourire sur les lèvres de Roland Feuillas. Quand le boulanger de Cucugnan, petit village de l'Aude, en plein pays cathare, moud, pour la carte postale, quelques épis de blé sur une vieille roche plate, c'est une forme d'accomplissement qui se dégage de lui. «Ce bruit de la meule de pierre qui gronde et écrase le grain, chacun de nous l'a quelque part enfoui en lui car, au commencement, était le pain, avant le verbe», philosophe cet ingénieur en informatique reconverti dans la boulangerie en 2006.

À l'intérieur de sa boutique, des noms de pain au goût de nostalgie: Pain de Rouge de Bordeaux, de Grand Épeautre, de Khorasan, d'Engrain... le tout vendu à partir de 7 euros le kilo. L'exigence de qualité est à ce prix. «Nous sommes bien au-dessus des prix du marché, mais nous travaillons à partir de semences anciennes et sommes en quête de paysans investis, rémunérés à la hauteur de leur œuvre, qui travaillent selon notre propre cahier des charges», explique Roland Feuillas. Il a en quelque sorte procédé à l'intégration verticale de son activité, de la semence à la vente de pain.

Né en 1960 en Provence, Roland Feuillas a élu domicile dans un village rendu célèbre par Alphonse Daudet, dans sa nouvelle Le Curé de Cucugnan. Malin, Roland Feuillas s'est piqué de créer la meunerie-boulangerie Les Maîtres de Mon Moulin... au pied d'un moulin à vent abandonné, quand bien même celui de Daudet se situe à quelque 300 kilomètres, dans les Bouches-du-Rhône.



Semences anciennes

Fait marquant, chez Roland Feuillas, il est impossible de manquer le travail du meunier donnant la farine au boulanger puisque celui-ci écrase le grain à quelques mètres en aval du commerce situé au sommet d'une colline. Neuf personnes travaillent aujourd'hui chez Les Maîtres de Mon Moulin. «Nous devrions réaliser 1 million d'euros de chiffre d'affaires et embaucher une personne de plus cette année», avance Roland Feuillas. Il ajoute dans un sourire: «Nous sommes rentables.»

Fine et croquante, la croûte des pains du maître de Mon Moulin renferme une mie alvéolée aussi moelleuse qu'un oreiller. Le boulanger n'hésite pas à en transmettre le secret lors de stages ouverts aux professionnels comme aux particuliers, aux curieux comme aux Compagnons du Devoir. «Ce transfert de compétences représente environ 10 % de l'activité aujourd'hui et l'e-commerce (vente de farine, NDLR) un peu moins de 20 %. Lors de ces stages, il n'y a pas que des secrets, il y a du bon sens. La fermentation au levain n'est plus enseignée à l'école. C'est une bêtise», juge Roland Feuillas.

Utilisant la transmission de savoir-faire comme levier de croissance, Les Maîtres de Mon Moulin viennent de concéder une licence aux restaurants Le Pain Quotidien, sous une marque déposée, «Le Pain 100 % Nature», qui sera commercialisée dès cet été. «Notre accord porte sur l'achat de grains et de moulins particuliers, explique Yves Desfontaines, directeur de la stratégie et du développement du Pain Quotidien. Nous avons une convergence de philosophies pour le commerce dans le monde entier de pains à haute qualité nutritionnelle sur la base de grains issus de champs dépourvus de tout produit phytosanitaire.»

«Consommer localement, c'est bien. Mais on ne fera rêver personne dans une société où on n'a plus de chocolat, d'ananas ou de banane»

Roland Feuillas

Monter une franchise depuis sa petite boulangerie de Cucugnan? Roland Feuillas ne l'exclut pas à terme, quitte à surprendre ceux qui s'arrêtent à son allure d'écolo-beatnik, de paysan intellectuel. «La relation à l'argent doit changer, tranche-t-il. L'homme est dans un schéma de développement intellectuel qui passe par l'économie. Ce qui compte, c'est d'avoir des rapports bienveillants qui permettent à chacun de vivre. Consommer localement, c'est bien. Mais on ne fera rêver personne dans une société où on n'a plus de chocolat, d'ananas ou de banane», insiste le boulanger. Il préfère donc la philosophie d'un commerce équitable à celle d'un bon bilan carbone.

Il gagne 1 600 euros net par mois. Les écarts de salaires sont au maximum de 50 % entre le salaire le plus haut, le sien, et le plus bas. «Nos bénéfices sont entièrement réinvestis dans l'amélioration des conditions de travail, dans la recherche de semences anciennes et de partenariats avec des paysans d'Israël, d'Égypte, de Grèce ou d'Iran qui pourraient se joindre aux seize agriculteurs travaillant actuellement avec nous en France.»

Dans sa boîte aux lettres électronique, Roland Feuillas montre un message émanant d'un directeur de la boulangerie d'un grand distributeur. «Je ne pense pas qu'il soit encore prêt à adopter nos méthodes, mais cela viendra. De toute façon, je ne peux que le recevoir», insiste le minotier, qui entend bien rester maître en son moulin.

Les Maîtres de mon Moulin

« Cucugnan: Roland, meunier, prophète, boulanger et paysan »

Article du 13 juillet 2016



Roland Feuilias sous le moulin © GP

Il a tout (ré)inventé, s'est penché sur les anciennes semences, qu'il fait semer ici et là, contrôle ses semis et ses champs, broie sa farine dans son moulin renové, enseigne le pain à ceux qui croit tout savoir. Bref, Roland Feuilias, dont la modestie n'est pas le fort, ancien ingénieur devenu « paysan, meunier et boulanger » sur le tard, explique volontiers que ses collègues de Paris qui jouent les stars de pain, ne « font rien ».



Quelques jois pains © GP

Lui veille à tout. Dans le beau moulin de Cucugnan renové avec patience, il raconte le pain d'Engrain, confectionné avec du petit épeautre, le barbu du Roussillon, et toutes ses variétés qu'il nomme « blets de population », s'efforçant de retrouver le goût d'antan. Il y a ces pains à mie serrée, croute craquante, levain au nez fumé, cette tourte aux fraises, cette fougasse délicate, ces pâtes exquises - les jolies dentelles de Cucugnan -, ces biscuits croquants.



Fougasses, tourte aux fraises © GP

La démarche plait, convainc: retrouver les semis anciens, le blé élevé en plein champ, la mouture fine sur meule de pierre, élevage de levain patient. Stages sur demande.



Roland et ses pains © GP

Les Maîtres de mon Moulin

Moulin & Fournil de Cucugnan, 3, rue du

Moulin

11350 Cucugnan

Tél. 04 68 33 55 03

Horaires : 9h-19h

Site: www.farmesdelemeule.com

Restaurant La table du curé



☺ Menu 20 €

Potage du moment
ou
Tarte chaude du jour
ou
Planche de charcuterie artisanale

Ballotine de poulet fermier
ou
Lomo « Tirabuixu » à la graine de moutarde
ou
Thon mi-cuit sauce safranée
ou
Plat du jour (servi le midi du lundi au vendredi)

Assortiment de fromages
ou
Mousse au chocolat
ou
Tarte au citron meringuée

