

# Les moulins à huile



## de Saint-Jean-de-Fos

Michel Vidal

« Ne nucleus, qui saporem olei vitiat,  
confringatur »<sup>1</sup>

Lucius Iunius Moderatus Columella dit Columelle

(Agronome romain de la première moitié du I<sup>er</sup> siècle)

---

<sup>1</sup> « Ne pas briser le noyau, qui gâte la saveur de l'huile. » Certains professionnels avancent maintenant l'idée que les substances contenues dans le noyau (ex. acide prussique) favorisent la conservation de l'huile (Amouretti 1986, p. 155, n. 11).



L'olivier, arbre millénaire du bassin méditerranéen, est un symbole de longévité et de résistance<sup>2</sup>. Son apparition sur terre serait préhistorique et antérieure à celle de l'homme. Il pourrait être originaire d'Asie Mineure ou de Syrie où, appelé *oléastre*, il poussait de manière sauvage en de véritables forêts.

## La culture de l'olivier

L'utilisation de l'olivier aurait débuté en Crète à l'époque paléolithique et néolithique, puis aurait été développée par les Phéniciens et les Syriens tout autour de la Méditerranée à partir du VI<sup>e</sup> siècle av. J-C. Outre son utilisation alimentaire, l'huile était utilisée brute ou parfumée comme produit de massage et était aussi la principale source d'éclairage.

Le commerce de l'huile apparaît dès l'âge de bronze avec la domestication de l'arbre. Ce commerce était néanmoins très contrôlé car l'huile était fortement liée au pouvoir religieux et économique. Les *dolia*<sup>3</sup>, jarres et amphores portent le nom de leur producteur et, après fabrication, voyagent intensivement d'un port à l'autre, puis sur les voies romaines.



Caseggiato dei doli (Maison de la Dolia)  
Ostia Antica, Rome

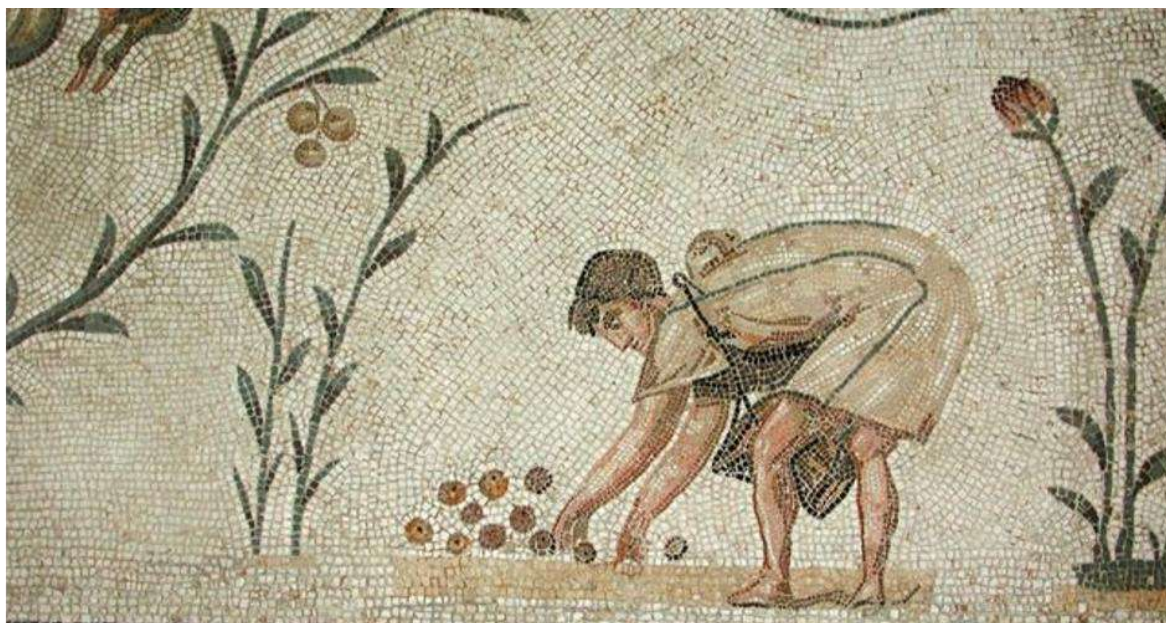
Rome fut bâtie sous le signe de l'olivier. L'arbre était dédié à Minerve, homologue romaine de la déesse grecque Athéna. Au sénat romain, on siégeait la tête couronnée de rameaux d'olivier, et l'huile était considérée comme un véritable don des dieux. Les romains ont fait de l'huile d'olive des onguents, des pommades et ont élaboré des recettes de beauté, des savons, des complexes pour les massages. Les colons romains ont planifié à leur façon l'oléiculture dans les pays qu'ils

---

<sup>2</sup> Si l'on coupe un olivier à sa base (à la suite d'un incendie ou d'un gel), des rejets se développent à partir du système racinaire appelé « matte » ou cépée, et donneront un nouvel arbre, lui assurant ainsi cette réputation d'arbre immortel.

<sup>3</sup> Un *dolium* (pluriel latin : *dolia*) est une jarre de l'Antiquité, d'une contenance allant jusqu'à plus de 3 000 litres, et qui servait de citerne d'eau, de vin, d'huile ou de céréales pour le commerce en gros. Une fois en place, les *dolia* ne pouvaient être déplacés ; il fallait puiser dedans pour les vider.

occupèrent sur le pourtour méditerranéen, la Tunisie, l'Espagne, la Provence, la Corse, la Sardaigne. L'olivier aurait été introduit à Marseille aux environs de 600 av. J.-C.

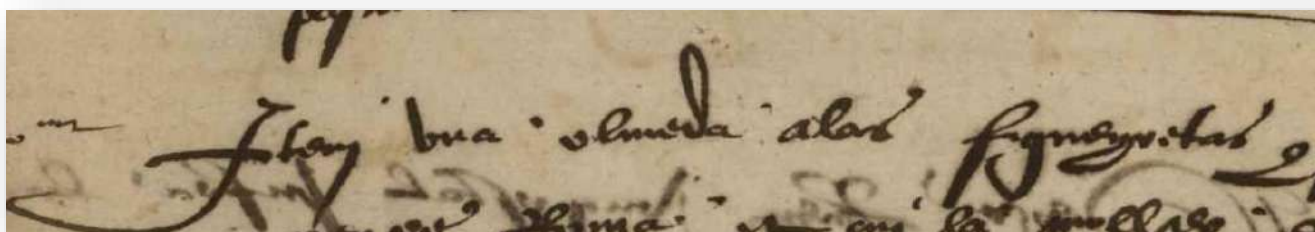


Ramassage des olives tombées. Mosaïque de la Chebba.  
Tunisie (Musée National du Bardo).

Si l'olivier a constitué depuis longtemps une richesse dans l'Hérault, et particulièrement à Saint-Jean-de-Fos, il semble pourtant que son développement ne débute réellement qu'au XV<sup>e</sup> siècle.

En se basant sur les compoix, notamment ceux de Gignac, Emmanuel Le Roy Ladurie situe un accroissement significatif de la culture de l'olivier (ollivette, estacarede<sup>4</sup>) dans la plaine de l'Hérault au début du XVI<sup>e</sup> siècle<sup>5</sup>.

Cependant, il est clair que les olivettes qui se multiplient à la fin du XV<sup>e</sup> siècle ne surgissent pas de nulle part. Le substrat est là, dans les champs et les vignes complantées, dans les jardins et les olivettes citées à toutes époques. Emblème de la civilisation méditerranéenne, l'olivier est effectivement une composante significative de l'agriculture héraultaise médiévale.



Le compoix de Saint-Jean-de-Fos de 1512<sup>6</sup> recense bien la présence de nombreux oliviers comme illustré dans l'exemple ci-dessus : « *Item una oliveda<sup>7</sup> a las Figuayretas...* ».

<sup>4</sup> Estacarede (estacade, estaque, estacarette) : Occ. *estacareda* pour « pépinière de jeunes oliviers encore improductifs ».

<sup>5</sup> E. Le Roy Ladurie, *Les paysans de Languedoc*, SEVPEN, Paris, 1996, t. I, p. 200.

<sup>6</sup> Copie d'une matrice du compoix de 1512, faite en 1606. AD34 - 267 EDT 42 - vue numérique 47/289.

<sup>7</sup> Oliveda : occ. : « champ planté d'oliviers » (Dico LvP).

Sur le compoix de Notre-Dame-de-Lagamas de 1601<sup>8</sup>, les forains de Saint-Jean-de-Fos possèdent tous au moins une olivette au terroir de Notre-Dame de la Garrigue.

Le compoix diocésain de Lodève établi en 1633<sup>9</sup> définit : « Le terroir de Saint-Jean-de-Fos consistant en terres laboratives, [...], ferratjal<sup>10</sup>, jardins, prés, vignes, olivettes, terres hermes & [...] confronte au terral le terroir de Montpeyroux, Narbonnes aussi et le terroir de la Garrigues, marin la rivière d'Hérault, d'aquilon ladite rivière et les terres mixtes avec Saint-Guilhem. »<sup>11</sup>

Les olivettes dudit terroir

Dont le premier dix-neuf sétérées, Stimé  
 trente-cinq sétérées au degré du bon, deux cent huitante neuf sétérées au passe moyen  
 quatre cent cinquante sétérées au passe moyen  
 quatre cent trente-cinq sétérées au moyen  
 & quatre cent soixante sétérées au faible  
 Nombre d'allivrement des articles sept cent vingt livres douze sols

« Les olivettes dudit terroir contiennent douze cent dix-neuf sétérées estimées trente-cinq sétérées au degré du bon, deux cent huitante neuf sétérées au passe moyen<sup>12</sup> quatre cents trente-cinq sétérées au moyen & quatre cent soixante sétérées au faible, nombre d'allivrement des articles sept cent vingt livres douze sols. »<sup>13</sup>

Ce sont donc 300 hectares<sup>14</sup> d'oliviers qui sont recensés en 1633 pour Saint-Jean-de-Fos, dans le compoix du diocèse de Lodève (1249 sétérées pour la vigne, 1363 sétérées

<sup>8</sup> AD34 - 114 EDT 94 - vues numériques 497 à 506/506.

<sup>9</sup> Sa confection fut réalisée sur demande du roi à partir de 1626 et nécessita plusieurs années pour être menée à terme (1626-1633). Il est terminé en ce qui concerne Saint-Jean-de-Fos, le 21 octobre 1627.

<sup>10</sup> Le terme *ferratjar* signifie, en occitan, « fourrage en vert » et un *ferratjal* est « un champ clos au voisinage d'un village », qu'on peut voir traduit par « ferragine ». Quant à *ferratgièra*, il s'agit d'un champ semé d'orge et d'autres grains destinés à être mangé en vert (Martin, 2011, p.119-120).

<sup>11</sup> AD34 - 142 EDT 87 - vue numérique 205/715.

<sup>12</sup> Passe moyen : un intermédiaire entre le degré « bon » et le degré « moyen ».

<sup>13</sup> AD34 - 142 EDT 87 - vue numérique 205/715.

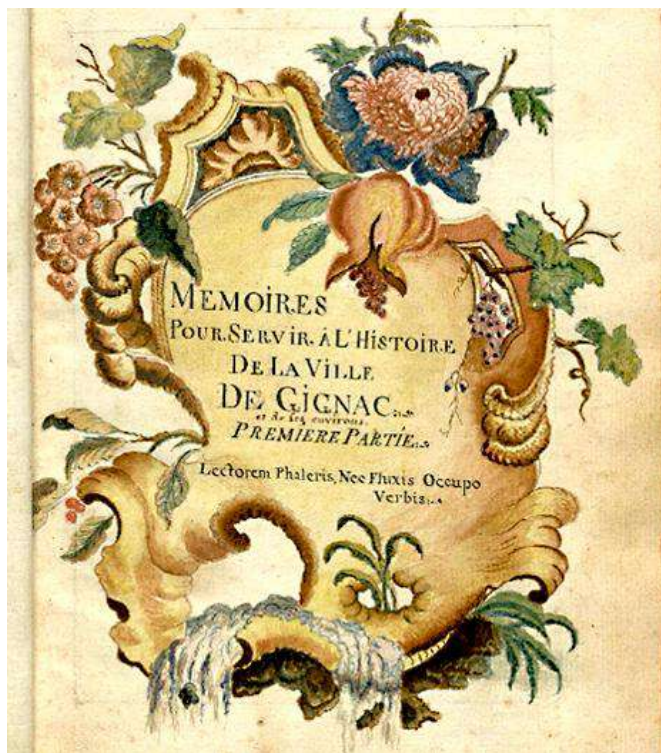
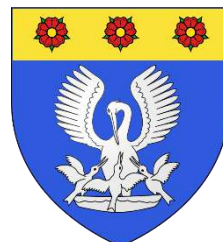
<sup>14</sup> À Saint-Jean-de-Fos, la sétérée vaut 24,69 ares. *Tables de comparaison entre les anciens poids et mesures du département de l'Hérault et les nouveaux poids et mesures*, par M. Fort aîné, de St-Pons, 1804 (consultable sur Gallica).

en champs et ferratjal, 41 sétérées en pré, 24 sétérées en jardins, 1323 sétérées en « garrigage et pasturage »).

Emile Appolis indique<sup>15</sup> que dans ce second quart du XVII<sup>e</sup> siècle, « les vignobles, les olivettes sont particulièrement répandues dans la plaine. En 1627 elles recouvrent 32,8 % de l'ensemble du terroir à Ceyras, 29,6 % à Jonquières, 28,8 % à Saint-André, 23,2 % à Saint-Jean de Fos ».

Dès 1674, dans le Lodévois, « il y a quantité d'huiles, qui se transportent à Toulouse, Montauban, Albi, Bordeaux... et ailleurs ». Au XVIII<sup>e</sup> siècle, l'huile est vendue dans les Cévennes, le Rouergue et le Haut-Languedoc ; on en exporte aussi par le port de Sète. Les olives confites sont également l'objet de transactions.

Cependant les oliviers subirent d'importants dégâts au XVIII<sup>e</sup> siècle, allant jusqu'à la mort de l'arbre, ravages causés par les froids intempestifs, notamment des hivers 1709 et 1755, comme rapporté par Claude-Daniel de Laurès<sup>16</sup> dans ses « Mémoires pour servir à l'Histoire de la ville de Gignac et de ses environs » :



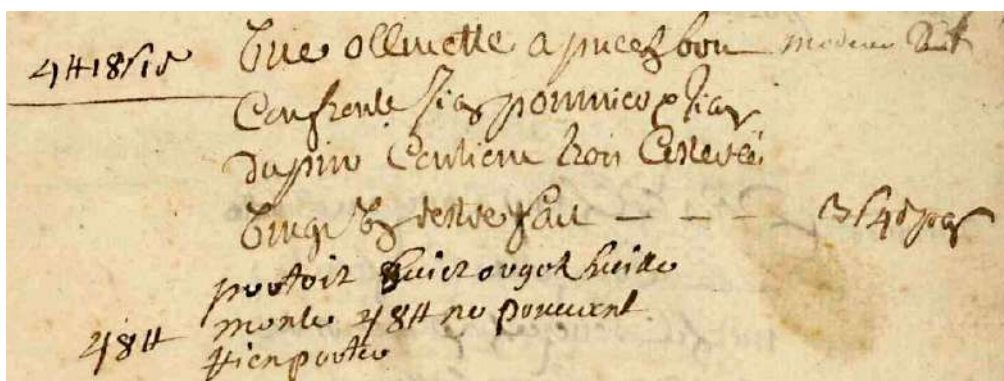
« L'hiver 1709, fut la ruine de nos habitants ; la mortalité des oliviers, leur principale richesse, les réduisit à l'indigence. Tout périt dans nos campagnes, les semences, les herbes potagères et les arbres. La glace avait douze à quinze pieds d'épaisseur. L'hiver avait été annoncé dans les derniers mois de l'année précédente par la froidure, la glace, le verglas, la neige et les vents glacés qui se succédaient les uns aux autres. Il parvint au degré de sa plus grande congélation le 15 de janvier (les charrettes chargées passaient sur toutes nos rivières) et le dégel ne vint qu'après le 23 du même mois. La plupart de nos habitants, dans la crainte de mourir de faim, ressemèrent leurs terres de menus grains comme orge et légumes. »<sup>17</sup>

Pour en mesurer exactement les effets, la communauté de Puéchabon fit procéder à un inventaire du désastre : « L'état des olivettes de Puéchabon suivant le compoix de 1710 ».

<sup>15</sup> E. Appolis, Le diocèse civil de Lodève, *Thèse de doctorat ès-lettres*, Université de Paris, 1951.

<sup>16</sup> Claude-Daniel de Laurès (1701-1776), conseiller à la Cour des Comptes, Aides et Finances de Montpellier. Lauréat d'un prix auprès de l'Académie française pour son Histoire de Gignac. La famille Laurès portait : « D'azur à un pélican d'argent, avec ses petits aussi d'argent, sur une terrasse du même ; à un chef d'or chargé de trois roses de gueules. »

<sup>17</sup> C.-D. de Laurès, Mémoires pour servir à l'Histoire de la ville de Gignac et de ses environs, supplément aux *Cahiers d'Arts et Traditions Rurales*, 2004.



« Une ollivette a Puechabon confronte Jean Pommier & Jean Dupin contient trois cesterées vingt et un destre, fait... Portait huit orgeols huile, montant 48 livres tournois, ne pouvant rien porter. »<sup>18</sup>

Ce recueil comporte 145 pages, sur chaque page 3 olivettes sont recensées ce qui donne 435 olivettes. Un additif de 46 feuillets à 6 olivettes chacun regroupe 276 parcelles soit un total de 711 olivettes dans le terroir. Pour toutes les olivettes, les mêmes termes terminent la description : « ne pouvant rien porter, ne peut rien porter, ne produit rien... », tout a gelé.

Pendant les années 1709-1711, avec le mois de novembre, réapparaissent la grêle, le gel, les premiers froids de l'hiver et aussi les craintes des habitants de voir « *asasiner les olivettes* » (sic). Le 27 janvier 1715, la communauté de Saint-Jean-de-Fos recevra une lettre du diocèse de Lodève lui indiquant le montant de la somme accordée par le roi pour la perte des oliviers. Ce sont 2 830 livres qui seront à partager entre les habitants ayant perdu leurs oliviers<sup>19</sup>. Une somme de 2 500 livres que le roi accordera comme « don des oliviers », sera de nouveau perçue par la communauté en 1719<sup>20</sup>.

Cependant, certains persévérèrent, n'abandonnant pas l'olivier, et de nombreuses *estacaredes* réapparurent dans la plaine, dans les champs, et les vignes furent complantés d'oliviers.

Vingt ans après à Saint-Jean-de-Fos, il est rapporté dans la délibération consulaire du 25 janvier 1729 :

« à laquelle assemblée a été proposé par ledit Pierre Fabre premier consul qu'au préjudice des arrêts du règlement de nos seigneurs du parlement, qui défendent à toute personne très expressément de faire dépaître leur bétail gros ni mineur dans les terres labouratives surtout lorsqu'elles sont complantées d'oliviers et quoi que les arrêts aient été exécutés sereinement dans la province du Languedoc, et notamment dans le présent lieu **dont le terroir est presque tout complanté de jeunes oliviers**, qui est la seule récolte que les habitants perçoivent, et que les délibérations anciennes et modernes et surtout celle de l'année courante est défendu au boucher du présent lieu d'aller faire dépaître leur troupeau dans les terres labouratives. »<sup>21</sup>

D'autres hivers rigoureux se produisirent encore en ce XVIII<sup>e</sup> siècle, comme en 1740 et en 1755, année pour laquelle Claude-Daniel de Laurès écrivit encore :

<sup>18</sup> AD34 - 221 EDT 20 - vue numérique 4/146.

<sup>19</sup> AD34 - 267 EDT 10 - vue numérique 206/372.

<sup>20</sup> AD34 - 267 EDT 10 - vue numérique 270/372.

<sup>21</sup> AD34 - 267 EDT 11 - vue numérique 98/384.

« Le froid de l'année 1755 fut très nuisible à nos habitants par **la perte qu'ils firent d'une grande partie de leurs oliviers** ; ils furent tellement affaissés sous le poids de la neige qui séjourna environ un mois à la campagne et qui gela, que tous ceux qui se trouvèrent dans les bas fonds périrent absolument. »

Mais encore une fois, l'attachement des habitants pour « l'arbre éternel » prit le pas sur la calamité climatique, taillant, recépant, greffant et replantant les oliviers dans le pays. Tant est si bien qu'en 1770, Claude-Daniel de Laurès pouvait écrire : « **le terroir de Saint-Jean de Fos est proprement une forêt d'oliviers, qui embellit cette contrée.** »

L'apogée de l'olivier dans les temps modernes se situe au XVIII<sup>e</sup> siècle. En France, on compte alors 26 millions d'arbres. On estime aujourd'hui que 5 millions d'oliviers sont implantés en France sur environ 50 000 hectares, avec la spécificité que près de 75 % des surfaces concernent des oléiculteurs amateurs.

En 1767, Pierre Flory effectue l'arpentement général du terroir et de la commune de Saint-Jean-de-Fos, à la réquisition des pères bénédictins de l'abbaye de Saint-Guilhem-du-Désert, seigneurs fonciers dudit lieu. Ce sont 24 plans aquarellés<sup>22</sup>, correspondant aux divers tènements, qui sont levés par le géomètre de Lunel et indiquent la nature des cultures.



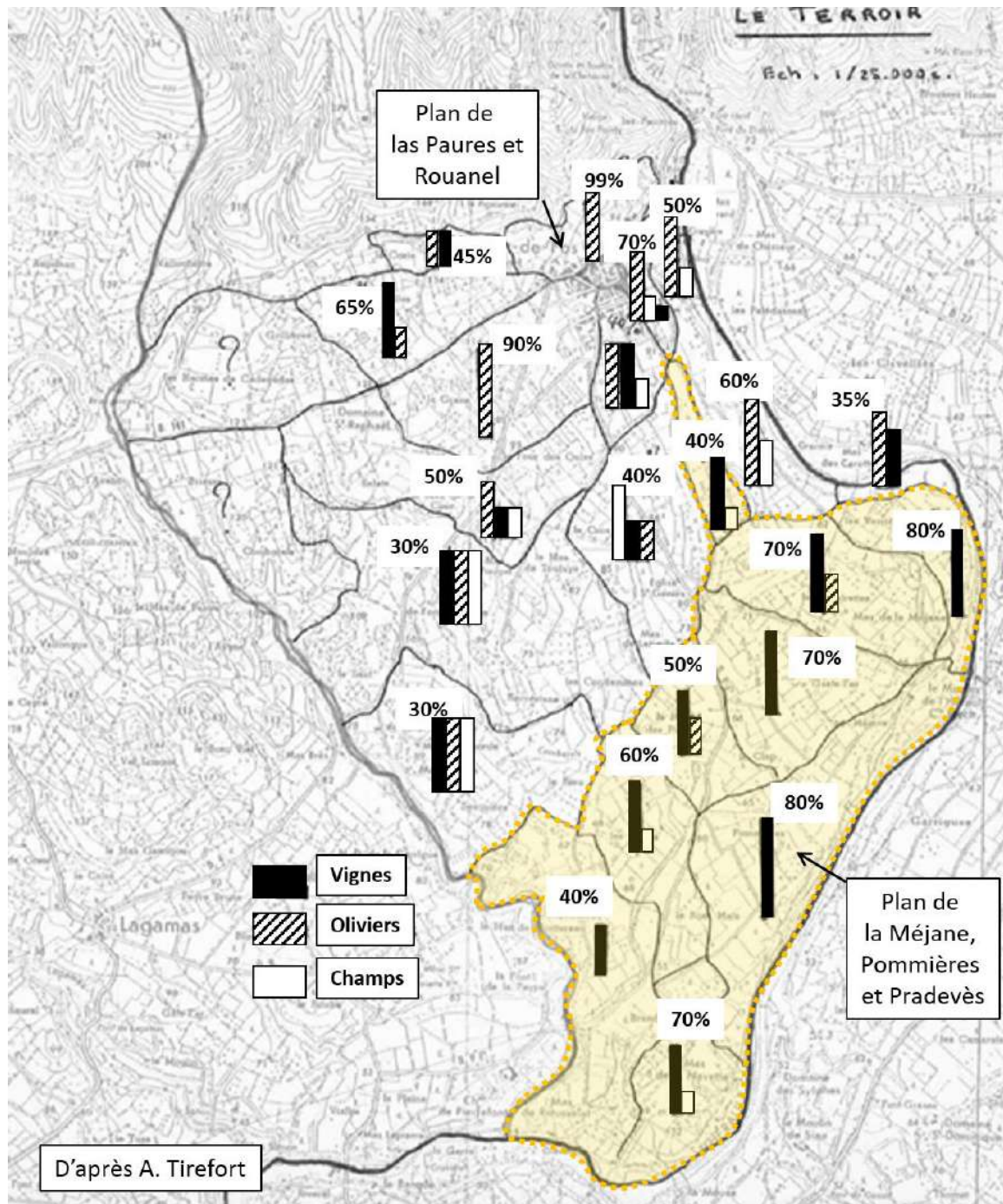
On voit sur l'image ci-dessus l'illustration des types de culture, avec à gauche **la vigne** (Plan de la Mejane, Pommières et Pradevès) et à droite, **l'olivier** (Plan de las Paures et Rouanel). On appréciera le souci du détail dans l'illustration de ces plans, avec la représentation de l'ombre portée des oliviers.

Alain Tirefort, dans son mémoire de maîtrise<sup>23</sup>, a exploité cet arpentement pour quantifier les proportions des cultures (vigne, oliviers, blé) dans les différents tènements du terroir de Saint-Jean-de-Fos. Il utilise une carte de la commune au 1/25 000<sup>e</sup>, pour

<sup>22</sup> AD34 - 267 EDT 82. Ce dossier se présente sous la forme de 24 planches en couleur, chacune correspondant à un tènement, découpage adopté par le « *Géomètre de la ville de Lunel* ».

<sup>23</sup> A. Tirefort, St-Jean-de-Fos (1680-1792), *Arts et Traditions Rurales*, 2016. (Mémoire de maîtrise soutenu en 1968).

situer les tènements les uns par rapport aux autres en s'aidant de la toponymie et du tracé des vieux chemins de terre pour reconstituer ce puzzle.



Il note que dix tènements voient une domination nette de la vigne sur les autres cultures. Neuf d'entre eux sont situés au sud d'un vieux chemin joignant Saint-Geniès à l'Avenc ; ils constituent la partie méridionale du terroir (colorée en jaune dans la carte ci-dessus).

La culture de l'olivier distance nettement les autres dans sept tènements, situés à l'est du terroir et autour du bourg. Enfin, plus on se dirige vers l'ouest, et plus les champs de blé se multiplient.

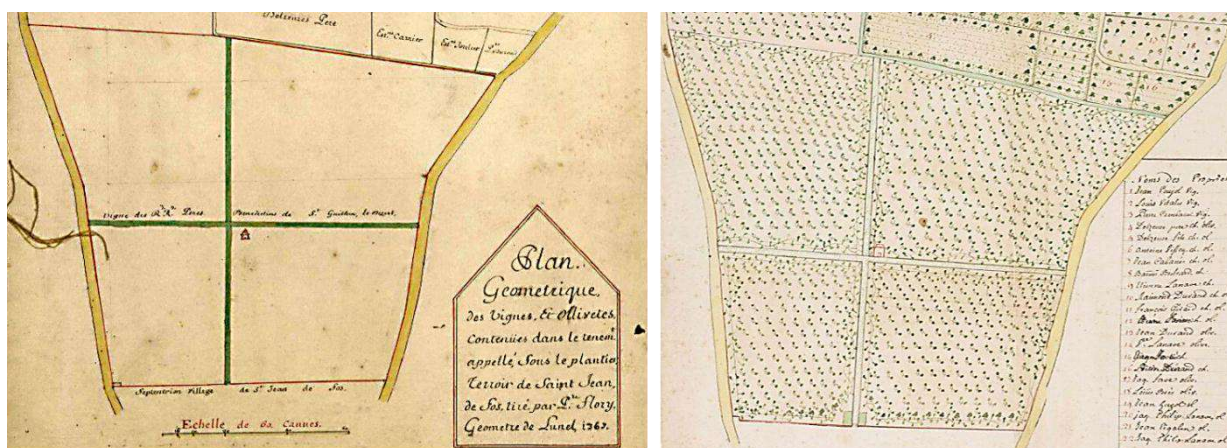
On remarque que les portions des deux tènements cités plus haut pour l'illustration des cultures (vigne et olivier) reflètent bien les proportions données sur la carte.

Alain Tirefort conclut : « À cette date, environ 30 % du terroir est planté en oliviers ; or l'étude des compoix nous indique que les oliviers occupaient en 1627, 23,2 % de la surface cultivée. Cette faible augmentation reflète mal l'essor oléicole de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, mais trouve son explication dans la fréquence des hivers rigoureux qui ont anéanti l'oliveraie méditerranéenne. »<sup>24</sup>

C'est également dès la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, la concurrence de la vigne (et d'autres cultures comme le mûrier) qui explique le remplacement des olivettes par d'autres cultures.

Sur l'usuel de compoix de 1734<sup>25</sup>, les révérends pères de Saint-Guilhem, prieurs de Saint-Jean-de-Fos déclarent dans le « cayer des biens prethendus noble » :

« Item une **ollivette appelée le plantjé** confronte du levant le chemin de Saint Genieis, midj Raymond Poujol, ses enfants, Jean Delanave, heoirs Gaspard Duveil, André Jouilljé et heoirs Thomas Delaval, couchant le chemin de Gignac, septentrion les fauxbourgs, contient dix neuf cetterées, une quarte, un boisseau et demj du premier et second bon prezage cinq livres deux sols. »



Le « Plantier », cette terre déjà plantée d'oliviers en 1627, d'une superficie d'environ 4 hectares fut définitivement convertie en vignoble en décembre 1748, comme Pierre Flory l'illustrait en 1767 sur son arpentement.

Selon Paul Marres<sup>26</sup> il y avait en 1913, 53 761 pieds d'oliviers dans le terroir de Saint-Jean-de-Fos, 47 116 pieds sur les pentes des garrigues de Puéchabon, 23 663 pieds à Saint-André-de-Sangonis, 20 985 pieds à Montpeyroux et Ceyras. Après la « grande guerre », les olivettes reculèrent. À Saint-Jean-de-Fos, centre important de production, on ne comptait plus en 1930 que 34 000 pieds au lieu des 53 761 en 1913.

Dans les années 40, Calixte Visseq, président du groupement des mouliniers de l'Hérault disait : « Le département de l'Hérault était, avant la guerre 1914-1918, très oléicole. Après 1920, la prospérité de la vigne, mieux défendue, beaucoup d'oliviers, je peux dire les deux tiers, ont été sacrifiés et arrachés, les huiles commerciales, arachides, cotons, etc ..., étant à des prix bien inférieurs aux prix de revient de l'huile d'olive.

<sup>24</sup> A. Tirefort, St-Jean-de-Fos (1680-1792), *Arts et Traditions Rurales*, 2016. (Mémoire de maîtrise soutenu en 1968).

<sup>25</sup> AD34 - 267 EDT 53 - vue numérique 288/314.

<sup>26</sup> P. Marres, *Bulletin de la Société Languedocienne de Géographie*, 2<sup>ème</sup> série, 4, 1933, p.105-116.

*L'oléiculteur s'est attaché à des cultures plus rémunératrices mais oubliant un peu vite que les temps changent et que l'olivier serait d'une grande utilité un jour dans nos régions de monocultures.*

*Si l'origine du vin est le raisin, pour l'huile c'est l'olive, ce produit si utile à la santé humaine, mérite d'être défendu par les Pouvoirs Publics et sa vulgarisation poussée à l'extrême, aussi bien pour la rémunération de l'oléiculture que pour le bien être de tout le monde. »<sup>27</sup>*

En 1940, quatre communes formaient à elles seules le « paradis de l'olivier » : Aniane, avec plus de quarante mille arbres, Saint-Guilhem-le-Désert, avec plus de trente mille, Saint-Jean-de-Fos et Gignac, avec plus de vingt mille.

Puis vint l'hiver 56. « À la chandeleur, l'hiver se meurt ou prend vigueur ». Ce dicton fut vérifié de manière éclatante le 2 février 1956 : une chute extrêmement brutale des températures se produisit sur toute la France après un mois de janvier exceptionnellement doux. Du jour au lendemain, les agriculteurs furent pris au piège d'une température qui ne remontera pas au-dessus de -15 degrés de tout le mois, cette vague de froid ne se terminant que le 28 février. La ville de Montpellier atteignit une minimale de -17°C à la mi-février, tandis que l'arrière-pays connaissait des températures inférieures à -20°C.

La sève a gelé dans les troncs avant d'en exploser l'écorce. En France sur 6 millions d'arbres, 1 million ont dû être arrachés, et 2 millions recépés.

On n'oubliera pas non plus les gelées tardives redoutées depuis toujours par les agriculteurs et notamment les journées des cavaliers : saint Georges (*Jourget*) (23 avril), saint Marc (*Marquet*) (25 avril), saint Eutrope (*Troupet*) (30 avril) et de la sainte Croix (*Crouset*) (3 mai), car ce sont les saints « geleurs et grêleurs » ; « *Jorget, Marquet, Croset e Troupet son de maissants garçonnets* ».

## Les moulins à huile

### La cueillette

Comme pour le battage jadis, comme pour les vendanges parfois aujourd'hui, la cueillette des olives, qui se faisait par *gaulage* depuis l'Antiquité, donnait lieu au rassemblement de la famille, des amis et, éventuellement, des ouvriers dans les grands vergers, dans une ambiance de froid, de travail, de partage et de fête.

La date de début de la cueillette (date d'olivaïson) était réglementée depuis le Moyen Âge. Au XVIII<sup>e</sup> siècle à Saint-Jean-de-Fos, il faut toujours attendre que l'Intendant du Languedoc autorise à procéder à la récolte des olives. C'est ce qui sera signifié lors de la délibération consulaire du 6 novembre 1746 :



Cueillette des olives à Saint-Jean-de-Fos  
(Le Petit Marseillais, 14 sept. 1909, p. 3/6 - BnF/Retronews).

<sup>27</sup> Les moulins de l'Hérault, *Arts et Traditions Rurales*, Dossier n°6, 1986.

« de plus a ladite assemblée aprouvé le voyage fait a la ville de Lodève par ledit Jean Pioch consul pour porter l'ordonnance de monseigneur l'intendant qui accorde des commissaires pour **procéder a la recolte des ollives...** »<sup>28</sup>

Cette date de récolte était néanmoins souvent anticipée par des personnes peu scrupuleuses :

« a laquelle assemblée a este proposé par ledit Mr Lanave premier consul qu'il y a plusieurs années quil recoit de plaintes de divers habitants auxquels on a **volé des ollives soit pour confir ou faire d'huile** et notamment l'année presente lesquels vols sont vendus ensuite et achetés a vil prix, c'est pourquoi il requiert l'assemblée de vouloir prendre les moyens convenables pour remédier a des pareils abus. »<sup>29</sup>

Les variétés d'olives récoltées dans le terroir de Saint-Jean-de-Fos sont surtout la Verdale, la Lucques et l'Amellau. « L'Amellau, sitôt qu'il avait le "cul" rouge, rosé, on le ramassait. »<sup>30</sup> Lucques et Amellau étaient les olives destinées à être confites, le reste était porté au moulin.

## La fabrication de l'huile

Après la cueillette, les olives étaient apportées au moulin.

- La première opération consistait au broyage des fruits jusqu'à l'obtention d'une pâte. Ce concassage était réalisé par des meules en pierres tournant autour d'un axe, actionnées par des animaux (âne, mulet ou cheval) ou parfois par des hommes. On les appelle les « meules à sang ».
- Puis on étalait cette pâte sur des scourtins<sup>31</sup> ou *cofins*<sup>32</sup> (galettes circulaires souvent fabriquées en fibres végétales).
- On empilait les scourtins ainsi préparés sur une presse après les avoir arrosés d'eau bouillante (environ cinq litres par galette). Suivait l'opération de pressage. On répétait cette opération d'arrosage et pressage quatre à cinq fois pour obtenir un moût (mélange d'huile et d'eau).
- La dernière opération consistait alors en la séparation de l'eau et l'huile dans différents bassins. L'huile plus légère que l'eau, se retrouvant au-dessus, était prélevée à l'aide d'un disque très mince de cuivre rouge nommé « platine ». Le mélange résiduel appauvri en huile s'écoulait dans une cuve appelé « l'*infern* » et pouvait être utilisé dans la fabrication de savon.



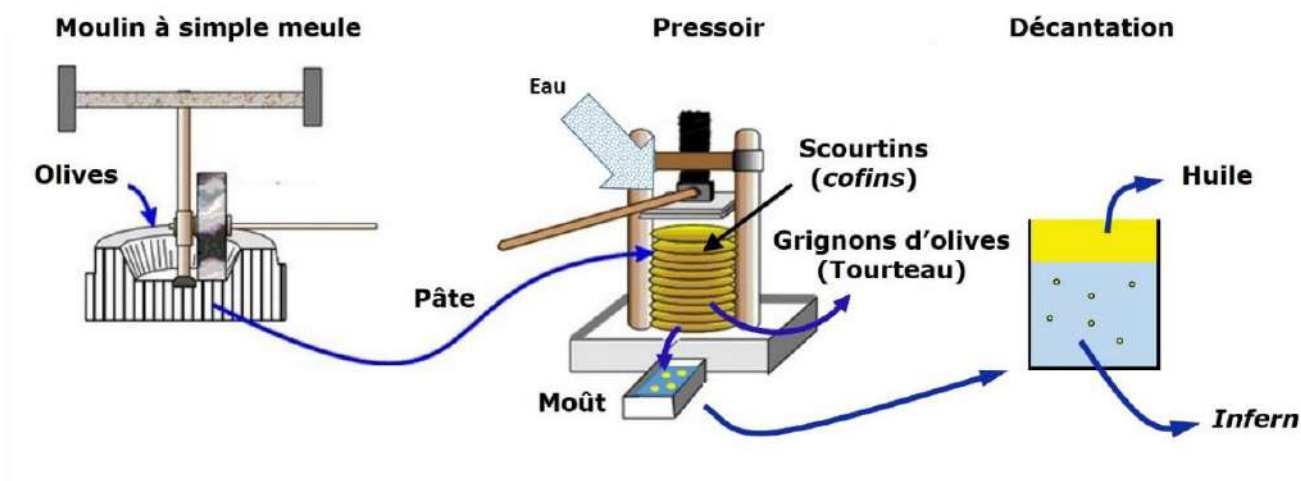
<sup>28</sup> AD34 - 267 EDT 12 - vue numérique 143/313.

<sup>29</sup> AD34 - 267 EDT 12 - vue numérique 171/313.

<sup>30</sup> Yvon Creissac, Mémoire et passion d'un oléiculteur de Montpeyroux, *Études Héraultaises* (hors-série 2009).

<sup>31</sup> Scourtin : est issu du mot provençal « *escourtin* » qui désigne le filtre circulaire utilisé pour l'extraction de l'huile d'olive.

<sup>32</sup> *Cofin* : ancien occitan pour « panier, corbeille ».



L'eau était donc utilisée en abondance lors du pressage de l'huile. Or, on connaît les problèmes d'approvisionnement en eau à Saint-Jean-de-Fos<sup>33</sup> :

« L'an mil six cens nonante quatre et le vingt quatrième jour de fevrier dans la maison consulaire du lieu de St Jean de Fos, pardevant Mr Jean Henry de Payne, conseiller du roi, maire du lieu... a été proposé que la fontaine publique dudit lieu se tient insuffisante pour le service de la communauté a cause de la grande secheresse et que d'ailleurs les **moulins a huile restent a travailler pour le peu d'eau**. Il serait necessaire dy remedier pour l'utilite publique. »<sup>34</sup>

Pour mesurer l'huile, dans le village de Saint-Guilhem-le-Désert, les habitants utilisaient la « charge » d'Aniane valant 165,42 litres ; la charge se divisait en 10 « orgeols », l'orgeol en 12 « pots », le pot en 2 « feuilletes ».

Ainsi, la charge valait 165,42 litres, l'orgeol : 16,54 litres, le pot : 1,38 litre et la feuillette : 0,69 litre.

Étonnamment, d'après le sieur Fort aîné, auteur de la table rassemblant ces données<sup>35</sup>, on n'utilisait pas l'orjol pour mesurer l'huile à Saint-Jean-de-Fos. La « charge » de Saint-Jean-de-Fos était divisée en 12 « mesures » ; la mesure subdivisée en 30 « fioles » (pesant 1 livre poids de table). La charge valait 161,603 litres, la mesure : 13,467 litres et la fiole : 0,449 litre.

## Localisation des moulins

Il y a près de quatre siècles, en 1633, le compoix du diocèse de Lodève, recensait six moulins à Saint-Jean-de-Fos, deux moulins à blé (Clamouse et Vissec<sup>36</sup>) et quatre moulins à huile<sup>37</sup> :

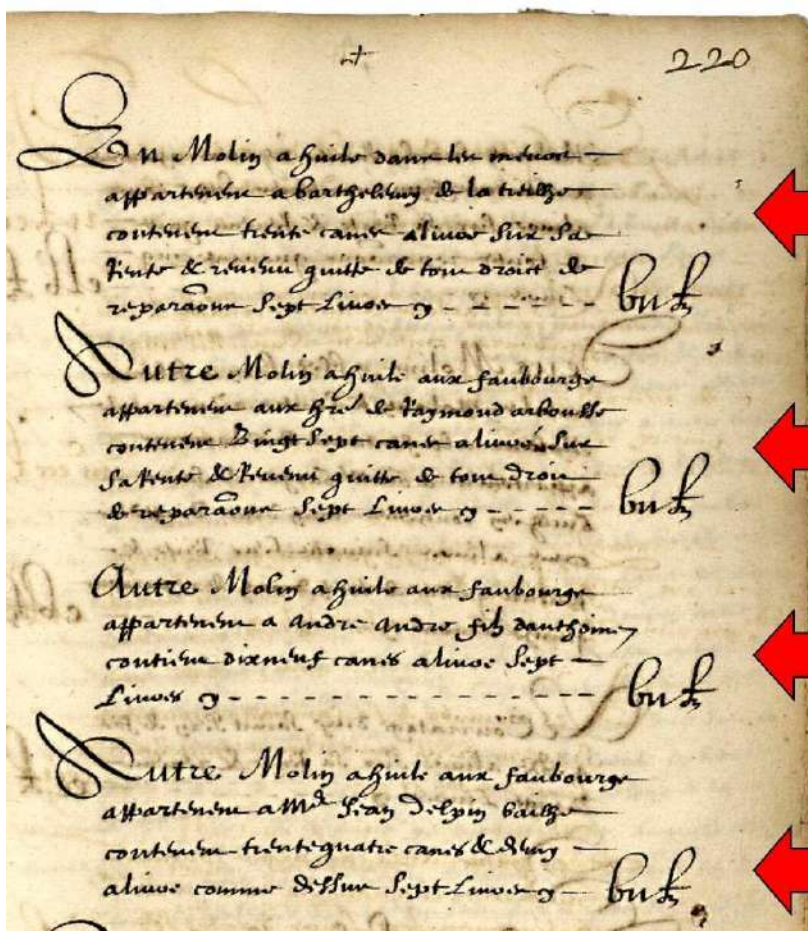
<sup>33</sup> M. Vidal, Saint-Jean-de-Fos et sa fontaine au cours des siècles, cahier ATR 34A, 2023.

<sup>34</sup> AD34 - 267 EDT 9 - vue numérique 27/201.

<sup>35</sup> Fort (aîné, de St Pons), Tables de comparaison entre les anciens poids et mesures du département de l'Hérault et les nouveaux poids et mesures, 1804 (accessible sur Gallica).

<sup>36</sup> Cf. livret numérique lo Picart : le moulin de Vissec à Saint-Jean-de-Fos (<https://lopicart.fr/>).

<sup>37</sup> AD34 - 142 EDT 87 - vue numérique 204/715.



Un moulin à huile dans les murs appartient à **Barthelemy de la Treilhe** contient trente cannes allivré sur sa rente & revenu quitte de tout droit de réparation sept livres.

Autre moulin à huile aux faubourgs appartient aux hoirs de **Raymond Arbousse** contient vingt-sept cannes allivré sur sa rente & revenu quitte de tout droit de réparation sept livres.

Autre moulin à huile aux faubourgs appartient à **André André** fils d'Anthoine contient dix-neuf cannes allivré sept livres.

Autre moulin à huile aux faubourgs appartient à Mr **Jean Delpin** baille contient trente-quatre cannes allivré comme dessus sept livres.

Sur les quatre moulins à huile mentionnés, un seul est situé « dans les murs », dans l'enclos du village. Il appartient à **Barthélemy de la Treilhe**, et contient trente cannes (carrées) soit environ 120 m<sup>2</sup>.

Barthélemy de la Treilhe (<1622-1660), bourgeois et viguier de Saint-Jean-de-Fos, fut premier consul en 1643 et 1644, recteur des pauvres en 1646 et collecteur de tailles en 1657 et 1658. Ce n'est de toute évidence pas lui qui travaillait au moulin.

À ce propos, « a Saint-Jean-de-Fos, le 13 septembre 1639, sieur Barthélémy DELATREILHE, acisté de Thomas COMBACAL son curateur habitant dudit lieu, baille à titre d'arrangement à Me Guillaume CLERGUE consul moderne dudit lieu tous et chascuns les biens immeubles que ledit LATREILHE a joinst et possède tant au terroir dudit Saint-Jean-de-Fos que Anyane ayant appartenu à feu autre Barthélémy DELATREILHE son père, consistant en maisons, jardins, prés, champs, ollivettes, glandaiges, ribeyrals et vignes, et ce pour le temps et terme de 5 années compléttes et révolleus de tous fruicts par ceux à moityé fruicts commansant à ce jourd'huy et pareil jour finissant, la première cueillette commansant aux raizins et ainsy continuant des autres fruicts chascune desdites années, s'y réservant ledit DELATREILHE la jouissance de la maison assise dans le clos dudit lieu, confronte Me Pierre DEPIERRE greffier et le four banyer et autres confrontations. »<sup>38</sup>

Il est probable que le moulin faisait partie des biens immeubles baillés, et que Guillaume Clergue veillait également à la bonne marche du moulin à huile.

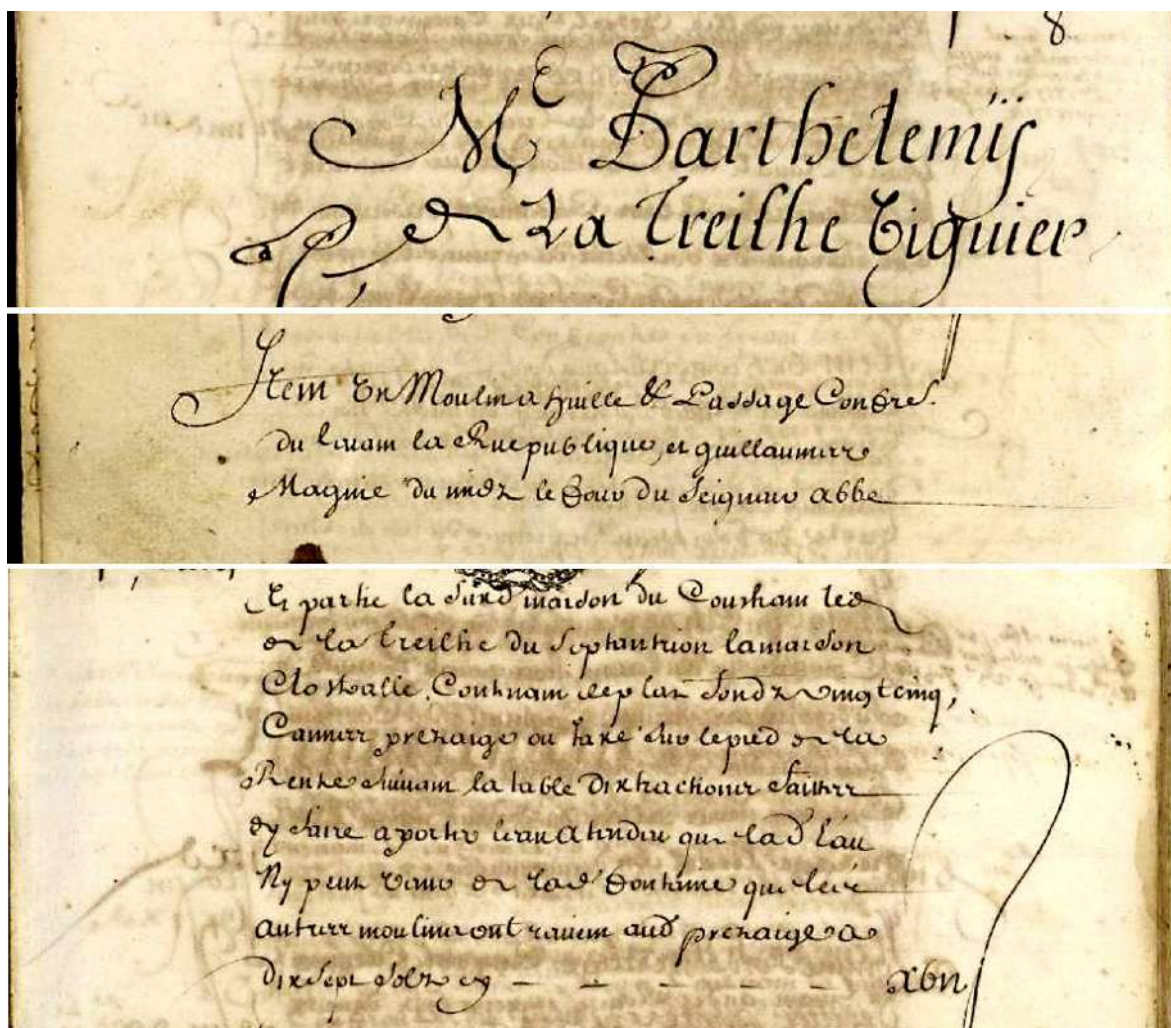
<sup>38</sup> <http://massolij.free.fr/pag108.html#5>

Difficile en l'état de savoir où se trouvait exactement le moulin. Le compoix du diocèse de Lodève avait comme but essentiel la connaissance économique, fiscale du pays ; aucun confront n'est indiqué.

Cependant, l'usage de compoix de Saint-Jean-de-Fos de 1678<sup>39</sup> nous indique les biens de Barthélemy de la Treilhe, viguier<sup>40</sup>. Il possède une maison d'habitation qui confronte entre autre, du levant le four du seigneur abbé et du septentrion la maison abbatiale et partie du moulin du S<sup>r</sup> de la Treilhe. Le moulin à huile est également consigné :

« Item un moulin à huile & passage confronte du levant la rue publique et Guillaume Magnie, du midi le four du seigneur abbé & partie la susdite maison, du couchant la maison claustrale, contenant de plat fond vingt-cinq cannes prezage ou taxe sur le pied de la rente suivant la table d'extraction [...] d'y faire apporter l'eau attendu que ladite eau n'y peut venir de ladite fontaine que les autres moulins ont [...] audit prezage a dix-sept sols ».

On peut noter au passage que la nécessité de ressource en eau pour l'activité du moulin influençait le montant de l'allivrement du moulin. La fontaine du village, située en contrebas sur la place, ne permettait pas d'alimenter le local en eau, contrairement aux moulins du faubourg situés en aval de la fontaine.



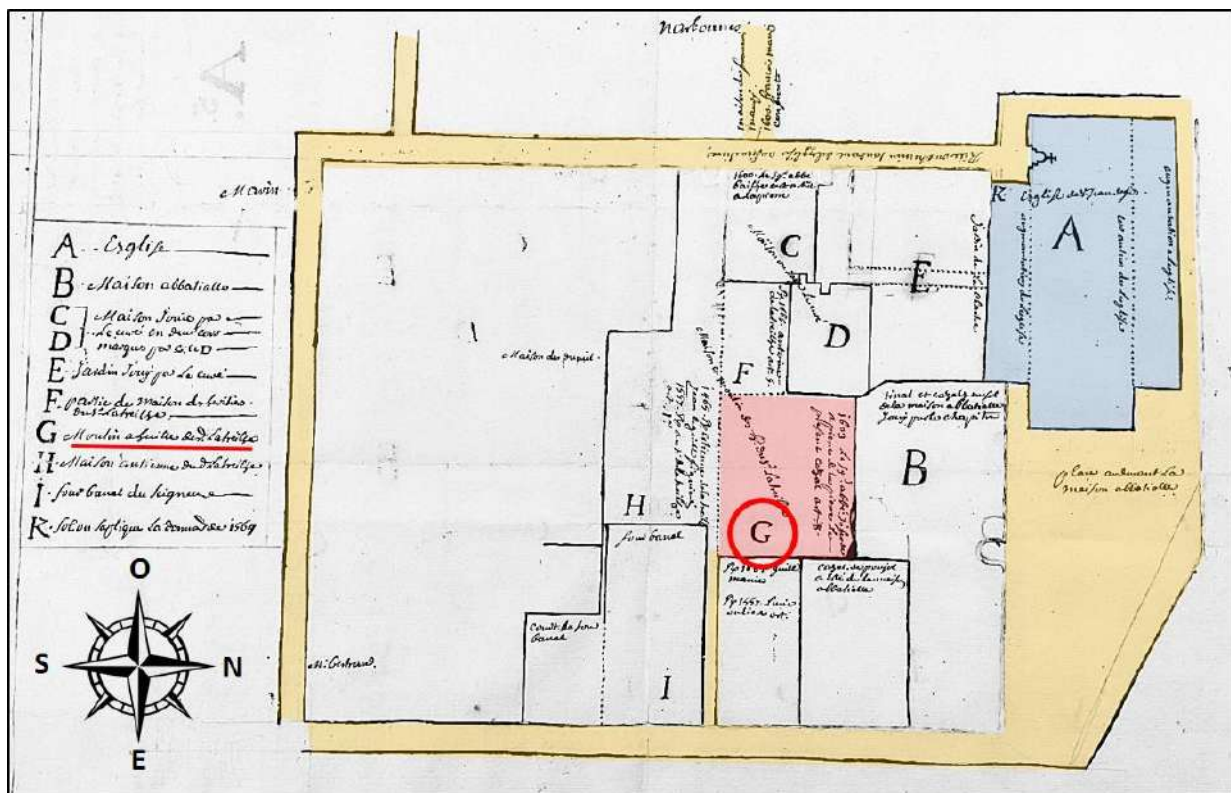
<sup>39</sup> AD34 - 267 EDT 50 - vue numérique 192/562.

<sup>40</sup> Officier de justice subalterne qui, dans le midi de la France, avait les mêmes fonctions que les prévôts royaux dans les autres provinces.

Les indications du compoix sont corroborées par un plan du quartier effectué par Pierre Flory<sup>41</sup>, présenté ci-après. Ce plan concerne le quartier de l'enclos, compris entre l'église au nord et les actuelles : rue de l'ancienne ville<sup>42</sup> à l'est, rue de la Roque au sud et rue de l'église à l'ouest. Ce sont des bâtiments qui appartenaient jadis à l'abbé et aux révérends pères de Saint-Guilhem.

On y voit dans la légende : l'église (A), la maison abbatiale (B), la maison et le jardin jadis par le curé (C,D,E), ainsi que le four banal (I) et le « *sol où s'applique la donation de 1569* » (K). La lettre K n'est pas inscrite sur le plan mais correspond sans doute à cet espace vierge le plus au Sud qui avait déjà été cédé par l'abbaye...

La légende du plan de Flory indique également en G : « *Moulin a huile dudit Latreille* » et en H : « *Maison antienne dudit Latreille* », correspondant parfaitement à la description du compoix.



Le local dédié au moulin à huile est colorisé en rose. Il y est mentionné : « *1603 le seigneur abbé inféode à Pierre de Lapierre le present cazal - art. 8* ».

<sup>41</sup> AD34 - 267 EDT 81.

<sup>42</sup> La rue de l'ancienne ville était alors appelée « rue du four de la ville ».



On peut dès lors positionner très précisément l'ancien moulin à huile sur le cadastre napoléonien<sup>43</sup> puisque le passage desservant le moulin à partir de la rue publique, mentionné sur le compoix de 1678 et figuré sur le plan de Flory, existe toujours en 1825. Ce passage disparaîtra au profit de la création de la cour de l'école Saint-Geniès (vue aérienne).

Pour ce qui est des trois moulins du faubourg, je n'ai pu localiser que celui d'**André André**, moulin qui mesure 19 cannes, soit environ 76 m<sup>2</sup>. André André (<1594>1667) était le fils d'Antoine André et Antoinette Vidal.

Sur l'usuel de Compoix 1678, alors qu'il est probablement décédé, la déclaration du moulin à huile est faite au nom de ses héritiers :

« *Premièrement un **moulin à huile** situé aux faubourgs, confronte du levant la rue publique, du midi Henri Cambon, du couchant autre rue publique, du septentrion hoirs de Jean Albe & Jacques de Laval, contenant de plat fond<sup>44</sup> vingt-six cannes quatre pans, taxé sur le pied de cinquante livres de rente suivant le règlement de la table, revient en présage : une livre* »<sup>45</sup>.

<sup>43</sup> AD34 - 3 P 3695 - Section B1 du Village.

<sup>44</sup> Plat fond : terme signifiant figurativement « surface au sol ».

<sup>45</sup> AD34 - 267 EDT 50 - vue numérique 393/562.

Soir de André André filz  
à feu Antoine

Premierement En Moulin d'huile  
Situé Aux faubourgs confrons du luanb  
La rue publique, du indy Lury Cambon

22 8/1690

M LXXII

Du Couchant autre rue publique du septanou  
Sous de Jean Albo, & Jacques de Laval  
Contenant de plat fondez vingt-six cannes  
quatre pans, Taxé sur le pied de Cinquante.  
Suivant de Rank. Suivant les reig luanb de  
la Table, Revenir en presage One lieue  
cy 12

Son père, **Anthoine ANDRÉ dit Vieulx/jeune** (<1563-1619) déclarait dans le compoix de 1612 :

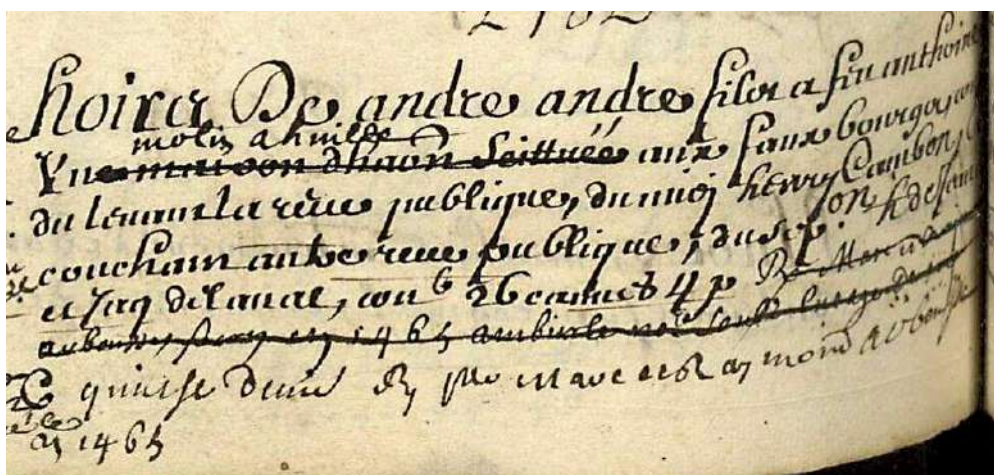
« ITEM un **moulin d'huile** als faulx bourgs confronte avec Jaques ALBE, heoirs Raymond ANDRÉ, 2 rues et heoirs Anthoine DE LAVAL. Fait 1 Livre 10 sols tournois »<sup>46</sup>.

On note une différence de surface dans les deux compoix : 19 cannes en 1633, contre 26 cannes en 1678.

Il est fort probable que le local ait été agrandi entre ces deux dates. À ce propos, on note sur un autre compoix<sup>47</sup> de la même époque qu'une (partie de) maison des héritiers d'André André, sans doute attenante, devient moulin à huile.

<sup>46</sup> <http://massolji.free.fr/pag39.html#48>

<sup>47</sup> AD34 - 267 EDT 3 - vue numérique 408/576.



Sur ce même compoix intitulé : « Livre des reconnaissances du lieu de Saint-Jean-de-Fos pour le syndic du monastère de Saint-Guilhem-le-Désert, commencé en l'année 1681 » est répertoriée la maison d'habitation d'André André, avec une mention de la rue du Caminol<sup>48</sup>.

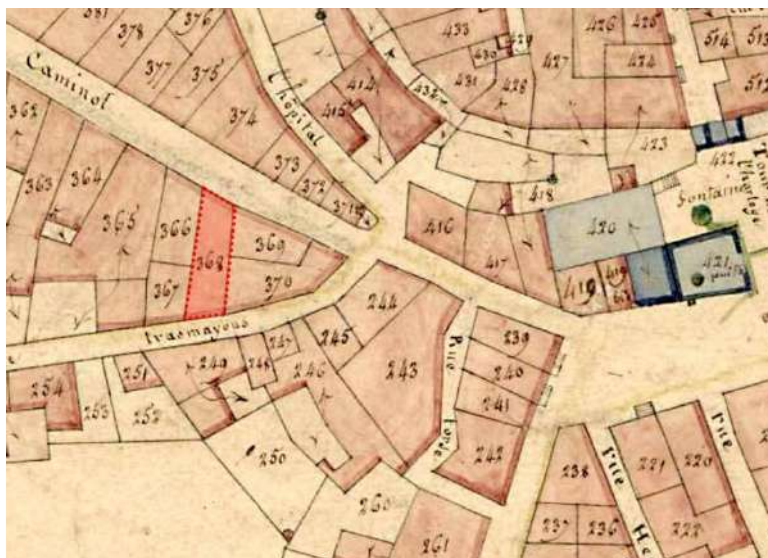
L'examen du plan du faubourg du caminol effectué par Pierre Flory au XVIII<sup>e</sup> siècle, permet d'émettre une hypothèse quant à la localisation du moulin à huile d'André André (représenté en rose dans l'image ci-dessous).



On y reconnaît, soulignés en rouge, les noms d'André André et Anthoine (Anthe) André. De plus, les confronts (de Laval et Albe, soulignés en rouge) sont compatibles avec ceux décrits dans les compoix. Enfin, les deux autres confronts (rues du caminol et Tras mayous) peuvent coïncider avec les deux rues publiques situées au levant et couchant, évoquées dans le compoix (bien que leur orientation paraisse quelque peu approximative).

<sup>48</sup> AD34 - 267 EDT 3 - vue numérique 271/576.

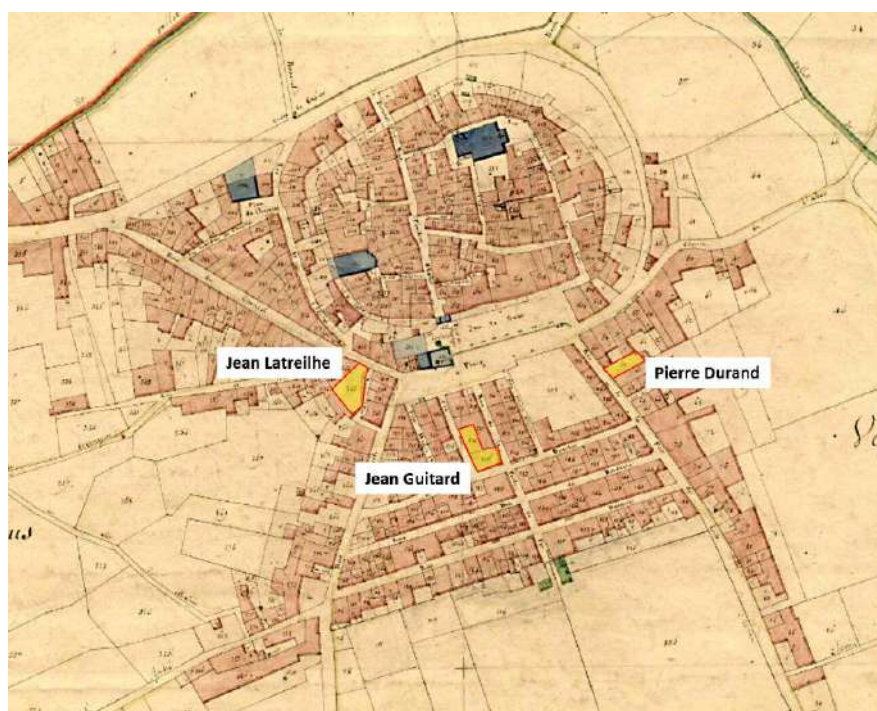
On peut alors proposer de positionner précisément l'ancien moulin à huile d'André André sur le cadastre napoléonien.



Je n'ai en revanche, pas pu localiser les moulins de Raymond Arbousse et Jean Dupin décrits dans le compoix diocésain de 1633.

- - - - -

Par contre, deux siècles plus tard, la matrice du cadastre napoléonien permet de localiser 3 autres (?) moulins à huile en activité à Saint-Jean-de-Fos en 1825.



Pour ce qui est des moulins à huile de Jean Guitard et Pierre Durand, je n'ai pas trouvé grand-chose, si ce n'est la publication de saisie parue dans *l'Echo de l'arrondissement de Lodève* le 16 juin 1833, concernant la vente du domaine de Fontmourgue et divers immeubles à Saint-Jean-de-Fos appartenant alors à Pierre-Joseph André dit Fontmourgue, propriétaire foncier.

Parmi les biens vendus (58 au total), le quatrième correspond au moulin de Guitard.

4.° Une maison et moulin à huile attenant, formant les numéros 216 bis et 217 bis de ladite section B de la commune de St.-Jean-de-Fos, située au village de St.-Jean-de-Fos, faubourg du Barri, rue de la porte de fer et de Lucié; de contenance en superficie, les deux articles réunis, de dix perches quatre-vingt-cinq mètres; confrontant, du levant, la rue de la porte de fer; du midi, Pierre Julien; du nord, Jean-François Combacal et Pierre Brés, et du couchant, la rue de Lucié. Cette maison a deux étages et un rez-de-chaussée; elle a deux égouts, l'un donnant sur la rue de la porte de fer, et l'autre sur la rue de Lucié; la principale façade est sur la rue porte de fer; à cet aspect elle présente au rez-de-chaussée deux portes dont une à deux battans sert de porte d'entrée à la maison, et l'autre également à deux battans conduit au moulin à huile situé sur le derrière de ladite maison, et en outre trois fenêtres; au premier étage on voit également trois fenêtres, et au second deux petites fenêtres. A l'aspect de la rue de Lucié, la maison ne présente qu'une porte au rez de chaussée pour servir le moulin qui se trouve adossé à ladite maison, et ne se compose que de ce rez-de-chaussée et au premier étage deux fenêtres; ladite maison et moulin à huile recouverts en tuiles: imposés pour un revenu net de trente-trois francs 88 c., ci 33 fr. 88 c.

On note au passage que l'actuelle rue Lamartine était autrefois appelée rue de Lucié, la rue Jules Ferry était alors nommée la rue de la Porte de fer.

Intéressons-nous maintenant au moulin de **Jean Latreille**.

Jean, Antoine, Martial Latreille (°1774) épouse en 1811 Henriette Guilhaumon (°1786), de Saint-Felix-de-Lodez; il est alors dit: propriétaire à Saint-Jean-de-Fos.

Il était fils de Jean Latreille et Elisabeth Visseq:

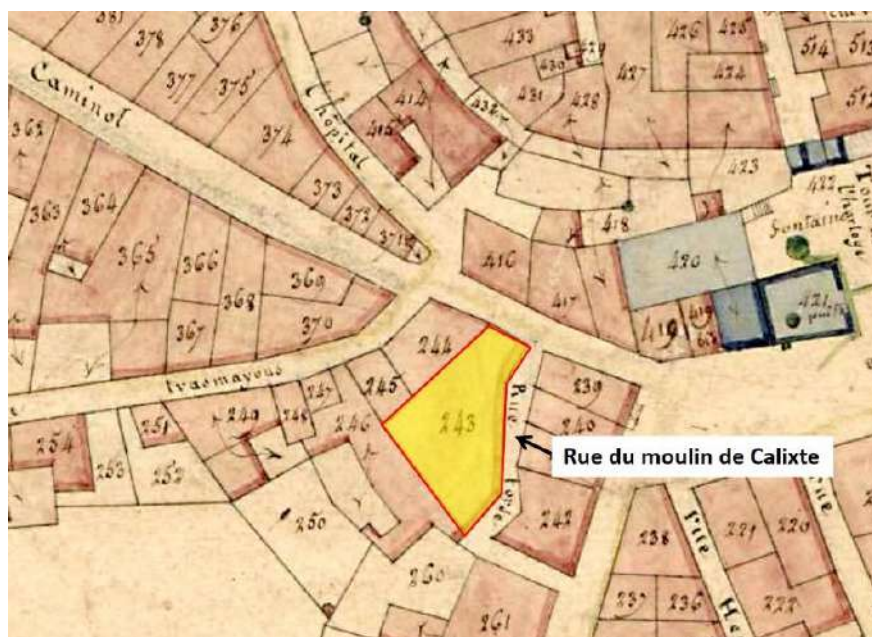
*« ce jourd'hui vingt cinquième février mil sept cent soixante-douze après la publication du futur mariage entre **Jean Latreille** fils légitime et naturel de S<sup>r</sup> Martial Latreille et d<sup>lle</sup> Catherine Combacal d'une part, et d<sup>lle</sup> **Elisabeth Visseq** aussi fille légitime et naturelle de S<sup>r</sup> Antoine Visseq et de d<sup>lle</sup> Elisabeth Laval, tous de cette paroisse faite au prône de la messe paroissiale le jour de la fête de St Fulcrand, les parties ayant obtenu dispense des autres deux bancs de Mr Bretonneau vicaire général de mg<sup>sr</sup> l'évêque de Lodève en date du vingt unième du courant, mais sans se soit trouvé aucun empêchement ni opposition, nous soussignés prieur des Rives délégué par M<sup>e</sup> Carbasse prieur curé de la présente paroisse avons reçu les mutuels consentements de mariage et leur avons donné la bénédiction nuptiale avec les cérémonies prescrites par la sainte église catholique en présence de S<sup>r</sup> Martial de la Treille, de Pierre de Pierre, d'Antoine Visseq et Martial Visseq »<sup>49</sup>.*

<sup>49</sup> AD34 - 1 MI EC 267/2 - vn 85/241 (StJdF).

Elisabeth Visseq était la fille d'Antoine<sup>50</sup> (1727-1803), petite-fille de Martial (ca1686-1756), arrière-petite-fille de Guillaume Visseq (1665-ca1755).

C'est Guillaume Visseq qui avait acquis le 29 juin 1693, la totalité du moulin à blé sur l'Hérault par échange du tiers du droit de courretage avec Etienne Larguezes<sup>51</sup>. L'usuel de compoix de 1734 (Tome I) <sup>52</sup> indique les divers éléments de propriété (dont le moulin qui donne sur l'Hérault) que Guillaume Visseq possède alors avec Martial son fils.

Or, la ruelle, appelée « rue torde » sur le cadastre napoléonien, a pris de nos jours le nom de « rue du moulin de Calixte ». Il ne fait aucun doute que le Calixte en question était **Calixte Visseq**, président du groupement des mouliniers de l'Hérault, dans les années 40.



Jules, Louis, "Calixte" Visseq (1889-1962) avait épousé Marguerite Cabanès (1893-1980) le 28 juin 1919 à Saint-Jean-de-Fos. Son moulin à huile était celui recensé comme moulin de Latreille en 1825.

Le mariage de Jean Latreille et Elisabeth Visseq, le 25 février 1772, pourrait expliquer comment le moulin est passé des Latreille aux Visseq, ancienne famille de mouliniers.

Cependant, aucun moulin à huile n'est répertorié à Saint-Jean-de-Fos en 1891 parmi les 111 moulins du département, ni parmi les 60 moulins restants en activité entre 1906 et 1915<sup>53</sup>. En effet, Calixte Visseq et son fils Hubert remettent en fonctionnement le moulin de Jean Latreille, en même temps qu'une confiserie d'olives, dans les années 1930.

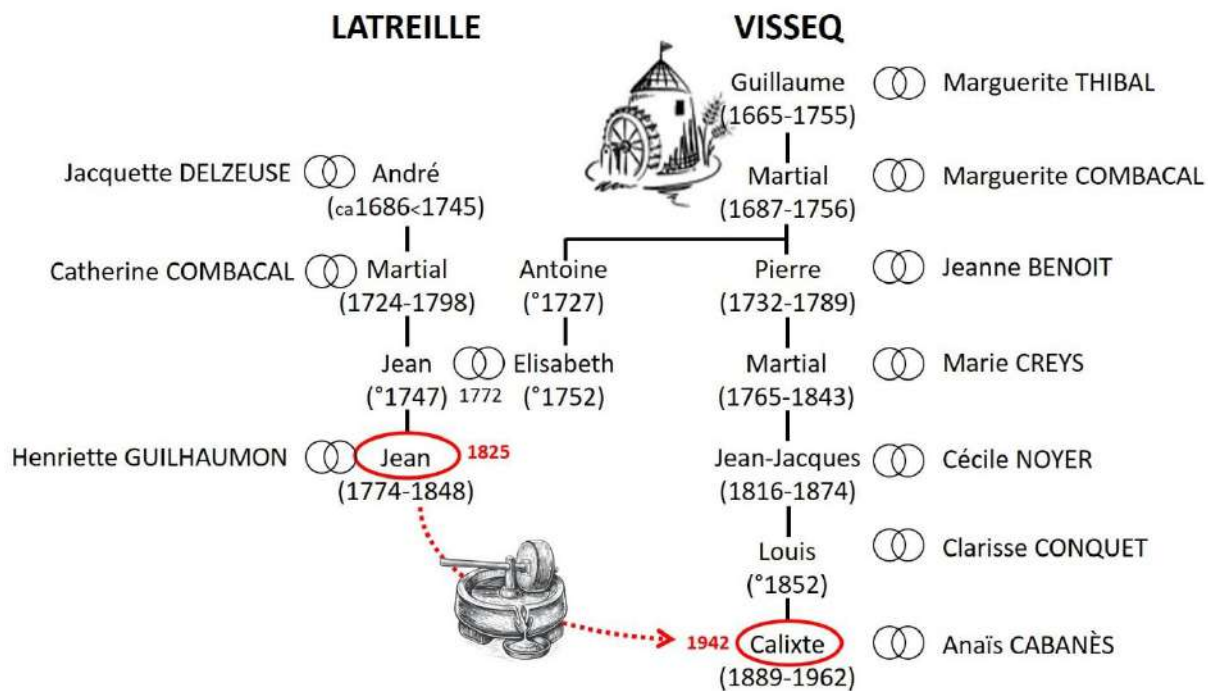
Des 260 moulins à huile recensés en 1824 dans l'Hérault, il n'en restait que 12 en 1942, dont celui de Calixte. Après une pause obligée suite à la grande gelée de 1956, le moulin fonctionnera jusqu'en 1972, soit dix ans après sa mort.

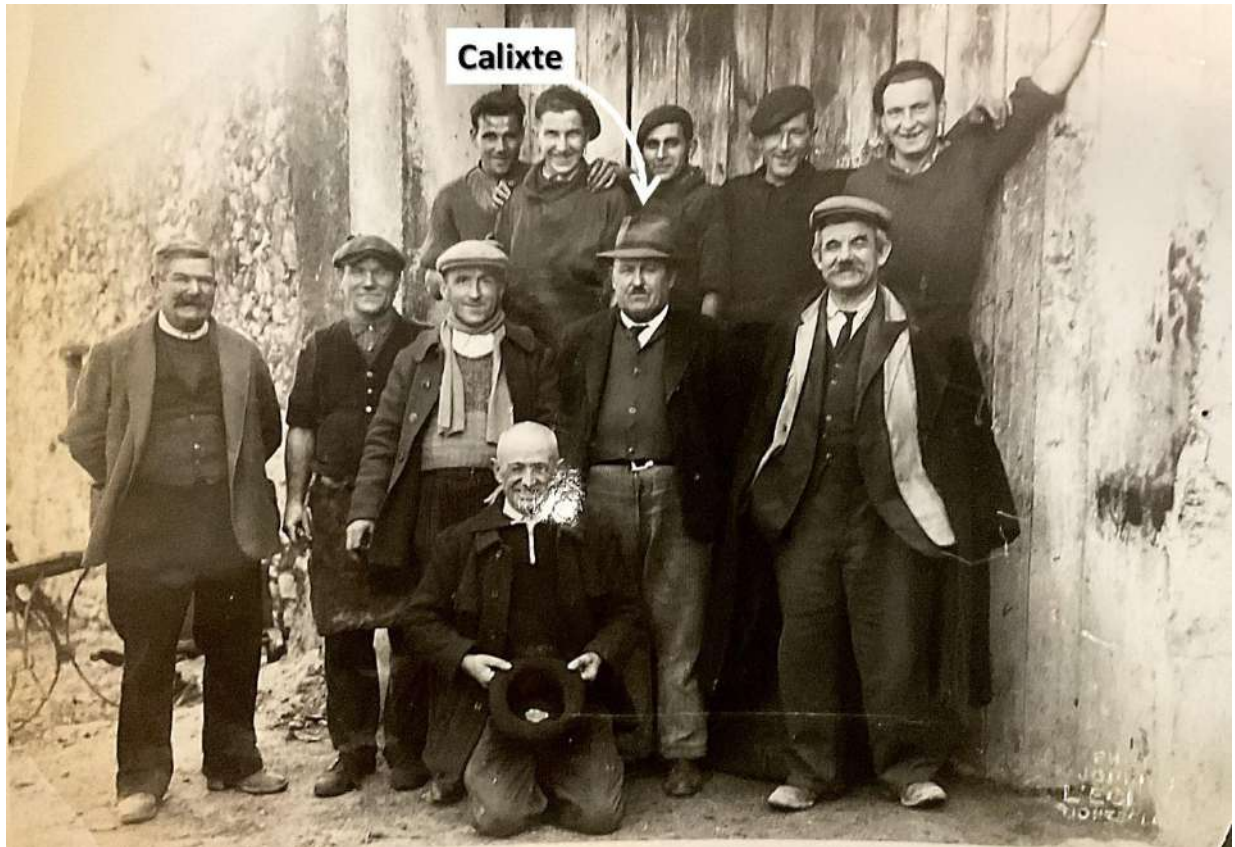
<sup>50</sup> Antoine Visseq (1727-1803) fut 1<sup>er</sup> consul de Saint-Jean-de-Fos en 1768 et de 1787 à 90.

<sup>51</sup> Cf. *livret numérique Jo Picart* : le moulin de Visseq à Saint-Jean-de-Fos.

<sup>52</sup> AD34 - 267 EDT 53 - vue numérique 247/314.

<sup>53</sup> Les moulins de l'Hérault (moulins à huile 1), *Arts et Traditions Rurales* n°6, 1986.





Quelques notes possiblement en relation avec les autres moulins de Pierre Durand et Jean Guitard (cadastre 1825), et Jean Dupin et Raymond Arbousse (compoix diocésain de 1633)

✓ Accord entre Guillaume Durand (<1521>1558) et son frère Angel (<1541-1566/80) M<sup>e</sup> couturier, tous deux fils de Jacques **Durand** et Jacquette **Arbousse** :

« Et premièrement ont transigé, pactisé et accordé que pour tout droit de légitime ... ledit Guilhaume DURAND baillera ... audit Angel, sondit frère, ici présent, estipillant et recevant ... les biens qui suivent :

Et premièrement lui baillera un **moulin d'huile** avec ses ustensiles ... qui sont dedans ledit moulin ... situé dans les faux bourgs dudit lieu, confront ... »<sup>54</sup>.

Un lien avec le moulin à huile de Raymond Arbousse répertorié en 1633 ou celui de Pierre Durand sur le cadastre de 1825 ? Le moulin à huile de Raymond Arbousse était-il devenu celui de Jacques Durand deux siècles plus tard ?

✓ Pour ce qui est du moulin de Jean Guitard, il existait un Jean Guitard (1723-1809), fils de Jacques Guitard et Marie Reveilhon, qui avait épousé en 1772 Françoise Cambon (1746-1829). Ils n'ont, à priori, pas eu de descendance.

✓ Le patronyme « Delpin » (sur le compoix diocésain de 1633) se trouve dans d'autres documents sous diverses graphies : del Py, Delpy, du Pin, Dupin... D'autre part, plusieurs « Jean Dupin » sont présents à Saint-Jean-de-Fos à cette époque :

Jean Dupin (ca1562-1628) époux d'Isabeau Capmal (1565-1642), fils d'Antoine Dupin bailhe de Saint-Jean-de-Fos.

Jean Dupin (<1562-ca1622) époux d'Anne Herail (ca1558-1628), fils de Guilhem Delpy *dit plus vieux*.

Jean Dupin (ca1588-1632) époux d'Isabeau André (1601-ca1652), fils de Jean Dupin et Anne Herail.

Jean Dupin (ca1549-1632) époux de Jeanne Hugol (ca1560-ca1580), puis d'Anne Gallier (<1558>1624), fils de Raimond Dupin.

Jean Dupin (ca1606-1641) M<sup>e</sup> boulanger, époux de Marguerite Gaye (1616-1671/75), fils de David Dupin.

Jean Dupin *dit le vieux* (ca1550-1632) époux de Marie Dupin (1555-1617), fils d'André Delpy.

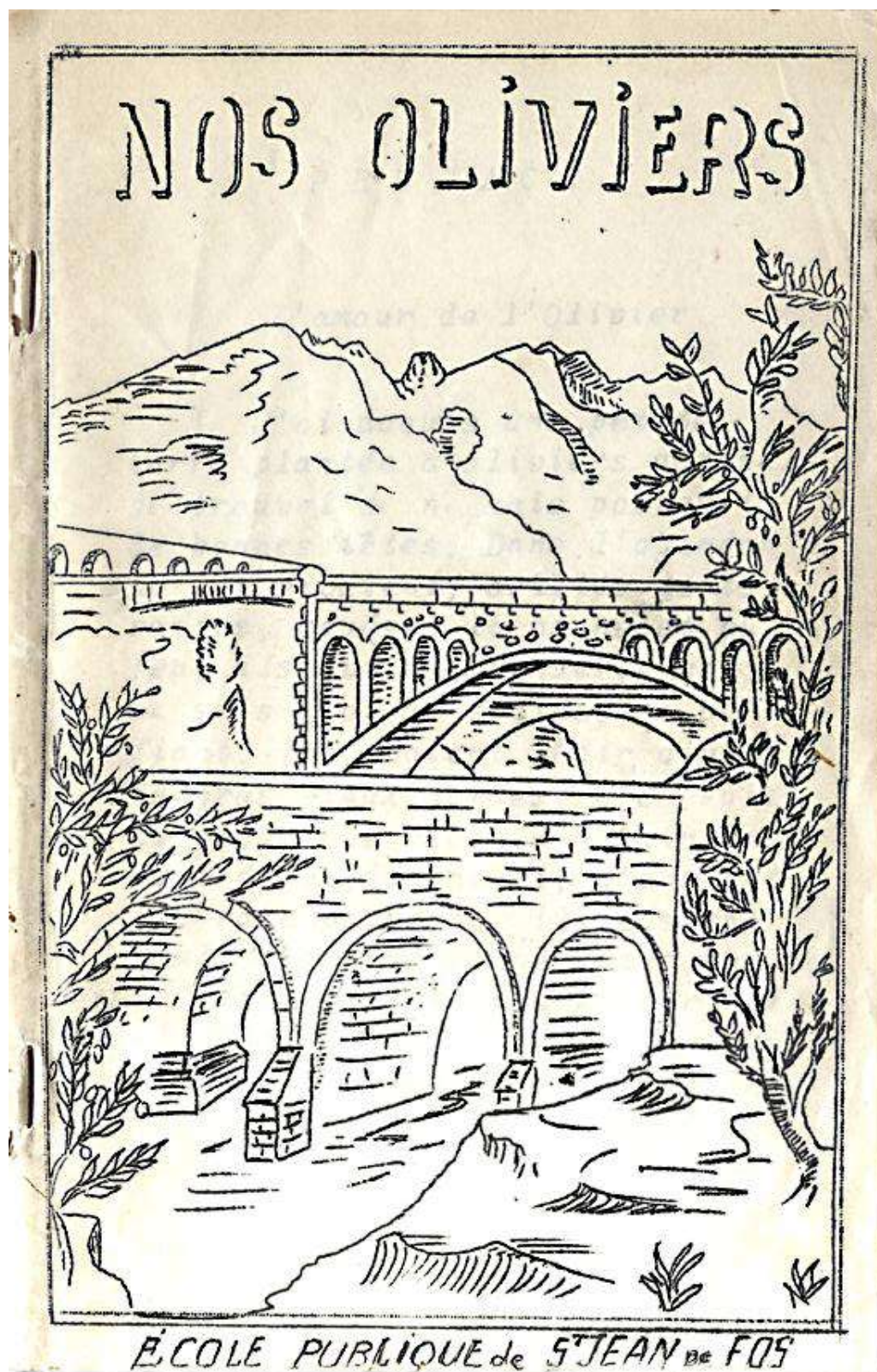
En d'autres termes, difficile de désigner le "bon" Jean Dupin sans autres indices...

Voilà succinctement l'histoire des moulins à huile à Saint-Jean-de-Fos.



<sup>54</sup> <http://massoljj.free.fr/pag12.html#37>.

On connaît **Pierre Razimbaud**, instituteur à Saint-Jean-de-Fos dans les années 1950-60, comme un des premiers contributeurs à la renommée de la poterie du village, par sa collection personnelle de céramiques maintenant exposée à Argileum. Il était très impliqué dans la transmission du patrimoine local comme le montre cet opuscule établi en 1955 par l'école publique de garçons.

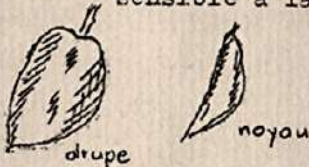


« Il a été le fruit d'enquêtes effectuées par les élèves auprès des oléiculteurs de notre village. Leurs notes individuelles rassemblées a donné lieu par suite à un travail d'équipe, l'une d'elle ayant ensuite effectué le travail de synthèse. »

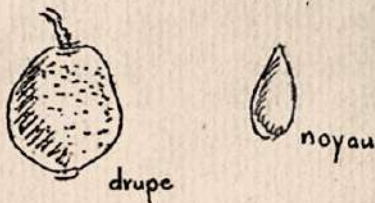
On y trouve entre autres la description des variétés d'olives cultivées à Saint-Jean.

#### VARIETES CULTIVEES A ST JEAN.

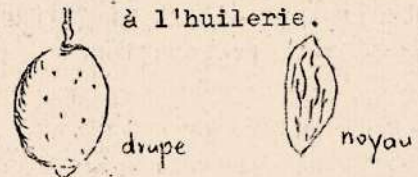
LUCQUES .- Exige de bons terrains  
production irrégulière  
Sensible aux maladies.  
Chair abondante et estimée.  
Préparation délicate,  
sensible à la soude.



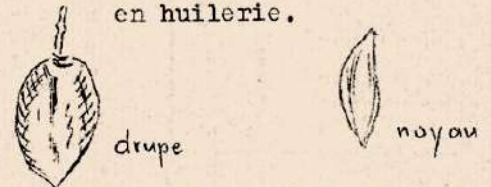
AMELLAU .- Production faible mais soutenue  
Taille délicate car les fruits sont sur les rameaux secondaires ( il ne faut donc pas les supprimer )  
Excellente en confiserie  
Resiste à la soude - conservation assurée .



LA VERDALLE .- Convient dans sols calcaires ou siliceux,  
Resiste aux maladies,  
Convient parfaitement à l'huilerie.



LA PICHOLINE .- Rustique et résistante  
Exige taille annuelle,  
Accepte les sols infertiles,  
Chair fine et savoureuse mais préférable en huilerie.



La majeure partie de la production des olives est consommée en France on doit même faire appel à des importations d'Afrique du Nord.

L'olivier est là, sur la terre de la mémoire,  
Silence d'une présence qui n'a pas de nom,  
Ses racines cherchent le cœur de la montagne,  
Et sous le vent lourd, il s'incline, vieux, patient.

Ses feuilles, frémissantes de l'ombre du temps,  
Sont des pages que le soleil a écrites en or,  
Sur chaque branche, une cicatrice, une promesse,  
Comme un chemin tracé par l'oubli, ou l'espérance.

Les années défilent, et l'arbre reste,  
Témoignage d'un monde où les hommes et les vents  
Sont passés sans laisser plus que des traces d'argile,  
Mais l'olivier, lui, reste là, fidèle à l'instant.

Il porte la poussière du passé sur ses fruits,  
Ces olives noires, sages, comme des paroles muettes,  
Et chaque goutte d'huile, offerte au matin,  
Est une mémoire vivante, une offrande au vent.

L'olivier, ami du silence et des errances,  
N'a ni peur ni désir. Il écoute, il attend.  
Sous son ombre, l'éternité semble effleurée  
Par l'ombre du monde, par la lumière d'un pas.

(©mvidal, poème dédié à André Miquel)

