

Le sentier de la meulière des Dauphins à Mont-Saint-Martin

Au temps où les moulins broyaient le grain, les meuniers utilisaient des meules taillées dans des pierres aux propriétés particulières. Ces pierres provenaient de carrières spécifiques, les meulières. Particulièrement riche en la matière, la Chartreuse en possédait plus d'une dizaine dont cinq atteignirent une taille industrielle et expédièrent leur production à 100 kilomètres à la ronde. Le sentier de la meulière des Dauphins vous invite à découvrir l'une d'entre elles, datant du Moyen Âge.

Communauté de Communes



Balcon Sud de Chartreuse

Mairie de Mont-Saint-Martin

Le Village
38120 Mont-Saint-Martin
Tél. 04 76 56 14 41
Fax: 04 76 56 14 42
courriel:
mt.st.martin.38@wanadoo.fr

Communauté de Communes du Balcon Sud de Chartreuse

Place Victor Jaillot
38950 Quaix
en Chartreuse
Tél. 04 76 56 82 08
Fax: 04 76 56 86 93
Courriel:
contact@ccbsc.fr

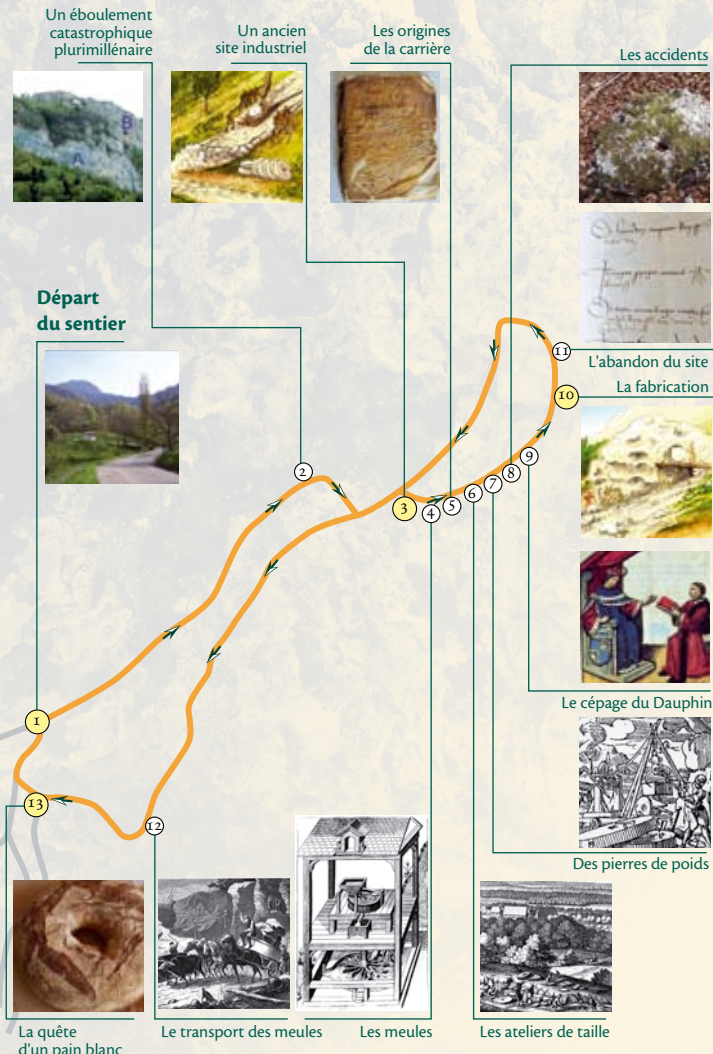
Syndicat d'initiative Balcon Sud de Chartreuse

Le Bourg
38700 Le Sappey
en Chartreuse
Tel. 04 76 88 84 05
Courriel:
info@sappey-tourisme.com
www.sappey-tourisme.com
Ouverture le mercredi et le samedi
(en matinée pendant les vacances scolaires)



Action initiée par l'université Pierre Mendès France, le Laboratoire de Recherche Historique Rhône-Alpes (LARHRA, CNRS), la Communauté de Communes du Balcon Sud de Chartreuse et le Parc naturel régional de Chartreuse, financée dans le cadre du programme européen LEADER+.

Le circuit part du hameau de Namière et monte le long du ruisseau du Lanfrey jusqu'aux ruines des Combes. Là, il bifurque en direction des Rochers de l'Église, au pied desquels se situe la carrière. Une boucle en sous-bois mène alors à travers les vestiges archéologiques: meules, ateliers. Des bornes et des panneaux interprétatifs vous en livrent les secrets. Le retour au point de départ s'effectue par une piste forestière puis par une voie dallée.



La meulière des Dauphins



Conception et réalisation: Philippe Tur - philsteph.tur@wanadoo.fr • Illustrations: © Thibaud Guyon - Médéval, Lyon • Photos: Philippe Tur, Alain Belmont • Impression: Imprimerie du Pont de Claix - 04 76 40 90 38 • septembre 2006



Au lieu d'une montagne boisée comme on la voit aujourd'hui, il faut imaginer, voici 500 ou 700 ans, un paysage où les arbres étaient rares. Sur les pentes, de gros blocs tombés du sommet de la falaise attiraient les équipes d'ouvriers venues tailler les meules. Ils ont laissé derrière eux une carrière étirée sur près d'un kilomètre et large de 200 mètres. Elle commence en bordure du chemin sur lequel vous vous trouvez et finit au sommet du talus, à l'aplomb de la falaise. Afin de préserver le site, le sentier n'en traverse qu'une partie.

La Meulière des Dauphins a été découverte en décembre 2002, grâce à un manuscrit du XIV^e siècle qui la mentionnait. Plusieurs centaines d'heures de prospections sur le terrain et de lecture des archives ont été nécessaires pour en comprendre l'étendue et en retracer l'histoire.

Deux mois : c'est le temps qu'il fallait à un artisan pour fabriquer une meule. Il commençait par en tracer les contours sur la pierre, avec un compas ou une cordelette. Puis il creusait tout autour un fossé circulaire, large d'une trentaine de centimètres et profond d'autant, en employant des pics ou de gros burins et des broches sur lesquels il frappait à coups de marteau. La meule étant détournée, il la décollait du rocher en ouvrant à la base du cylindre une série d'encoches dans lesquelles il glissait des coins de bois sec. Arrosés d'eau, ces coins se dilataient et fissuraient la pierre; des coins de fer enfoncés à coups de marteau aboutissaient au même résultat.

Une fois déposées sur le sol, les meules recevaient un travail de finition destiné à les aplanir, à les rendre parfaitement rondes et à les doter d'un œil. Façonner des meules constituait un art à part entière, que seuls des artisans spécialisés et particulièrement habiles



étaient capables d'exercer: les maîtres meuliers.

Extraire des meules pesant souvent une tonne puis les descendre de la montagne était un véritable exploit. À une époque où le pain constituait l'aliment principal de la population, la meulière des Dauphins montre à quel point les sociétés passées pouvaient accomplir des efforts inouïs pour le rendre à la fois beau et sain. Cette carrière constitue un monument de l'histoire du travail, de la vie quotidienne et de notre patrimoine alimentaire



Bibliothèque municipale de Grenoble

