Rando Etourvy
le 21 Février 2019

CHASEREY
MÉLISEY
TRICHEY

La fontaine Saint Georges

Cette fontaine est alimentée par une résurgence du cours d'eau le "Landion" et elle ne s'est jamais ni épuisée ni tarie. C'est certainement pour cette raison que les Celtes s'installèrent au pied de cette source il y a près de 3000 ans et lui donnèrent son nom "Lan" (lieu) et "Dion" (divin).

Elle fut ensuite christianisée sous le nom de "Fontaine Saint Georges". Jusqu'en 1964, elle a été la principale ressource en eau potable du village.

Le saviez-vous ?

Au retour de l'une des premières croisades, le seigneur d'Étourvy voulut éprouver ce que fut la fidélité de son épouse durant sa longue absence. Pour ce faire, il ordonne à sa jeune femme de plonger le bras dans les eaux pures de la fontaine. Au sortir de l'eau, sa main présente alors l'apparence d'un squelette rongé... Depuis ce jour, la Fontaine Saint Georges devint le lieu d'une épreuve imposée aux femmes par leur mari jaloux ou soupçonneux. Cette légende se perpétua durant de nombreuses années.

ONF - ETOURVY

La croix de source

Cette croix, classée au titre des monuments historiques depuis 1942, est censée protéger l'eau, élément essentiel à la vie. Elle a été mutilée au moment de la Révolution. C'est un véritable livre ouvert qui s'attache au symbolisme de l'inspiration chrétienne. Pour lire, il suffit de suivre un à un les attributs de la Passion, gravés sur le bandeau circulaire disposé entre la base et la corniche du piédestal. Aucune croix du département ne rassemble autant de détails que celle-ci*.

En 1980, la croix a été déplacée pour une meilleure mise en valeur. Initialement, elle était accolée à la fontaine Saint Georges.

Le saviez-vous ?

Ce monument de la Renaissance a été réalisé par un ou plusieurs artistes inconnus. En-haut du fût un "M" indique probablement l'initiale de la famille de la Madeleine de Ragny, présente dans le chaourçois dès la fin du XVI^e siècle.
À l'église St Georges, on retrouve les armoiries de cette famille sur les litres funéraires, intérieure et extérieure, signe de sa puissance divine.

*Source : Guide des Croix de chemin de l'Abbé J. Durant - 2e édition - 1988 - R. Barat et R. Tommasson

ONF - ÉTOURVY

Partez à la découverte des sentiers GR® et GRP® Aubois

FFRandonnée Aube

Étourvy

Vue sur Voisnon

Grande cadole communale de Champraux

Abbaye de Clairvaux

Eaux-Puiseaux, Pays d'Othe

Tracé	Nom du sentier	Km
	GR 6	—
	GR 145	—
	GR 703	—
	GR 654	—
	GRP de B' Aimoses	44 km
	GRP du Cidre	68 km
	GRP Tour des Forêts d'Othe	99 km
	GRP Tour des Vallées de la Seine et de l'Hozain	80 km
	GRP Tour des Assencières	54 km
	GRP Tour du Champagne et la Vallée de l'Ource	91 km
	GRP Circuit des Deux Bar	110 km
	GRP Gastro-Bachotard	99 km
	GRP des Vins et des Fromages	68 km
	GRP Tours des Lacs	66,5 km
	GRP Cultivez, Pêchez et Pêchez, autour de Troyes	66 km
	PR Le circuit des Dragonnets	12 km
	PR Les cinq Vallées	13 km

Informations

Comité Départemental de la Randonnée Pédestre
42, Avenue Pasteur
10 000 TROYES
Tél. 03 25 74 08 94
Email : comite.aube-rando@wanadoo.fr
Site : www.gapa-troyes.com/comiteaubeRando

Aube en Champagne LE DÉPARTEMENT

CNDS

Au P'tit Saint Georges

Épicerie - Fruits - Légumes - Pain
Produits du Terroir

au Domaine Saint Georges

Ouvert tous les matins sauf le lundi
9h45 - 11h30

FERMÉ LE LUNDI ET JEUDI

Flasher ce code pour voir le site du Domaine Saint Georges

Domaine St Georges
Gîte
de groupe
GÎTES DE FRANCE
Le Champagne

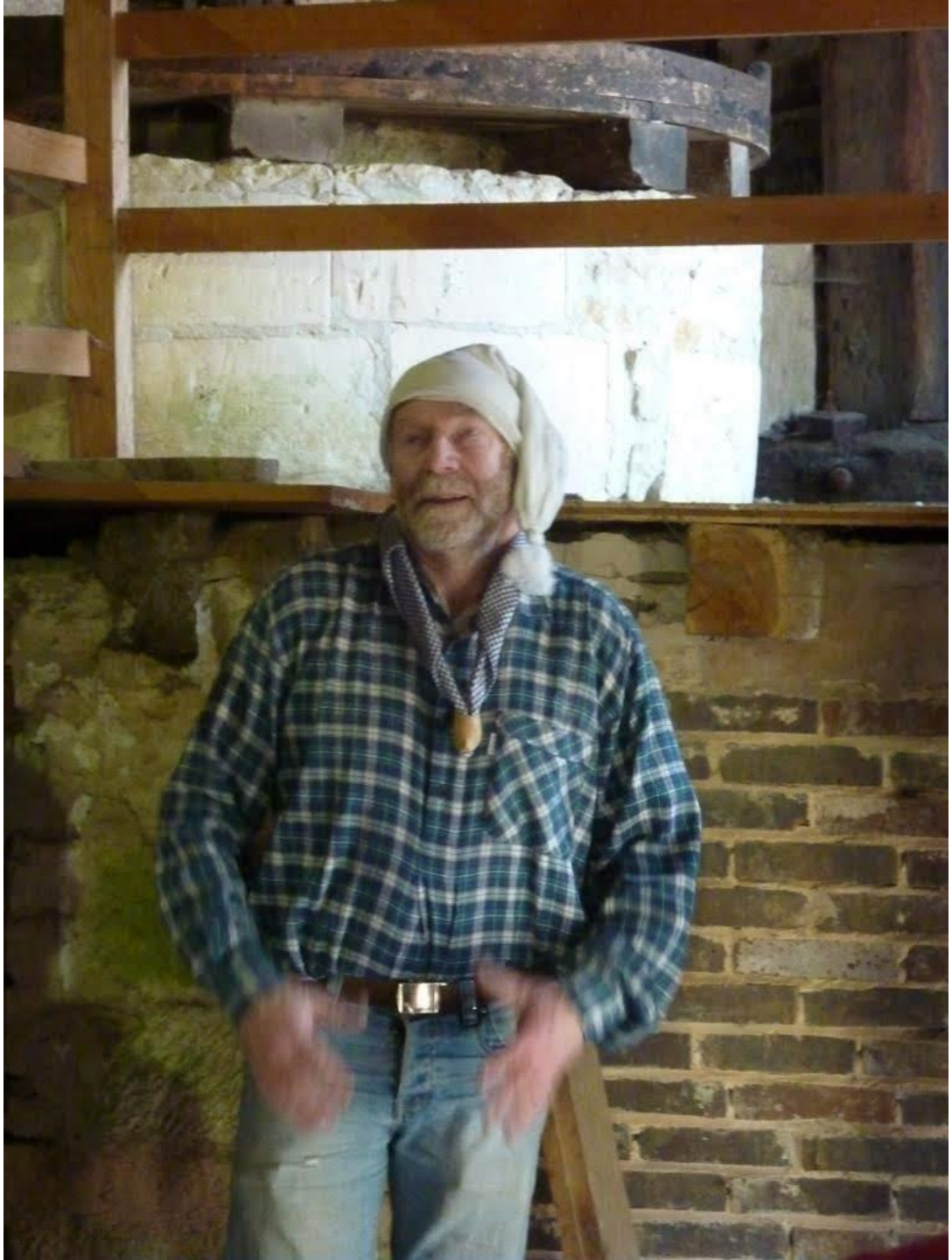
Je suis Arthur,
le cygne du village.
Je serai votre guide
tout au long
de votre visite...
Bienvenue
à Étourvy !

GR 654 Saint-Jacques-de-Compostelle
GRP des Vins et des Fromages
21,8 km
FFRandonnée
TONNERRE (Yonne)
GR de Pays des Vins et Fromages

GR de Pays des Vins et Fromages
CHAOURCE
FFRandonnée
20 km

Après un repas bien mérité visite et explications par le meunier
De la fabrication de farine et d'huile du Moulin d'ETOURVY
ainsi que du four à pain

Le moulin, construit en 1815, est situé au centre d'Etourvy. Il est alimenté en eau par un étang qui lui sert de bief, étang lui-même alimenté par la rivière le Landion et par la Fontaine Saint-Georges. Il a fonctionné jusqu'en 1957. Le moulin est double : d'un côté, deux meules croisées servaient à fabriquer de l'huile (noix, colza, oeillette) ; de l'autre côté, une paire de meules servait à la fabrication des farines (blé, orge, avoine et seigle). Aujourd'hui, une partie du bâtiment est occupé par l'école maternelle.Le moulin se visite d'avril à fin novembre.



La production de farine

Les deux meules à farine étaient entraînées par deux grandes roues dentées horizontales ❶ situées à l'étage au-dessous dont le diamètre et le nombre de dents avaient été calculés pour une vitesse de rotation la plus efficace qui soit. Le corps des roues est en fonte mais les dents sont en buis ou en poirier, bois durs et assurant un fonctionnement silencieux.
Les sacs de grains (blé, orge, avoine et seigle) étaient acheminés vers les trémies ❷ grâce au treuil situé près des meules. La trémie de remplissage est fixée sur le haut du capotage ❸ qui entoure les meules. Des manchons cylindriques ❹ permettaient la récupération de la farine à l'étage inférieur.

Le saviez-vous ?

La potence ❺ permettait de changer les meules "tournantes" ou "roulantes" ❻ en fonction du type de farine souhaité et aussi de les retailler . Les meules inférieures sont nommées "dormantes" ou "gisantes".
La Ferté-sous-Jouarre (Seine et Marne) fut la capitale mondiale de la pierre meulière.

ONF - ETOURVY

MOULIN
ST-SURVY

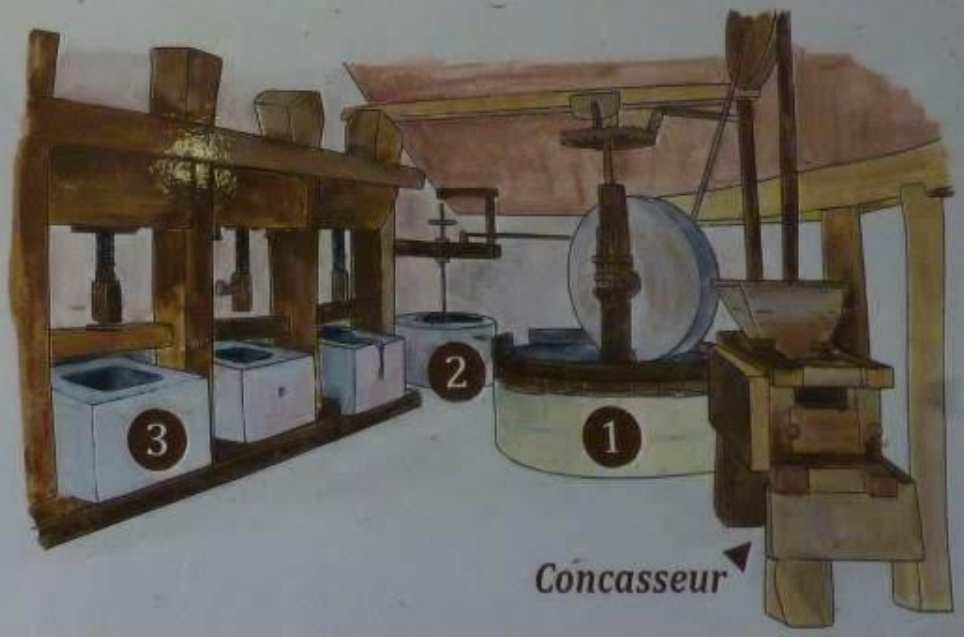
La production d'huile

Ce moulin fournissait de l'huile principalement de noix, de tournesol, de colza, d'œillette (variété de pavot). Trois phases sont nécessaires à l'obtention de l'huile :

1 **le broyage des graines** : les graines sont broyées par la roue verticale, la "tournante", qui tourne autour d'un axe de bois. La roue horizontale, la "dormante", reste immobile. La pulpe tombe dans le cuveau par l'intermédiaire de la goulotte.

2 **le chauffage** : le passage des graines broyées dans le chaudron permet de faciliter l'extraction de l'huile et aussi d'en accentuer la saveur.

3 **le pressurage** : la pulpe chauffée est enfermée dans une toile avant d'être déposée dans les auges en pierre où elle est écrasée par les presses à vis.



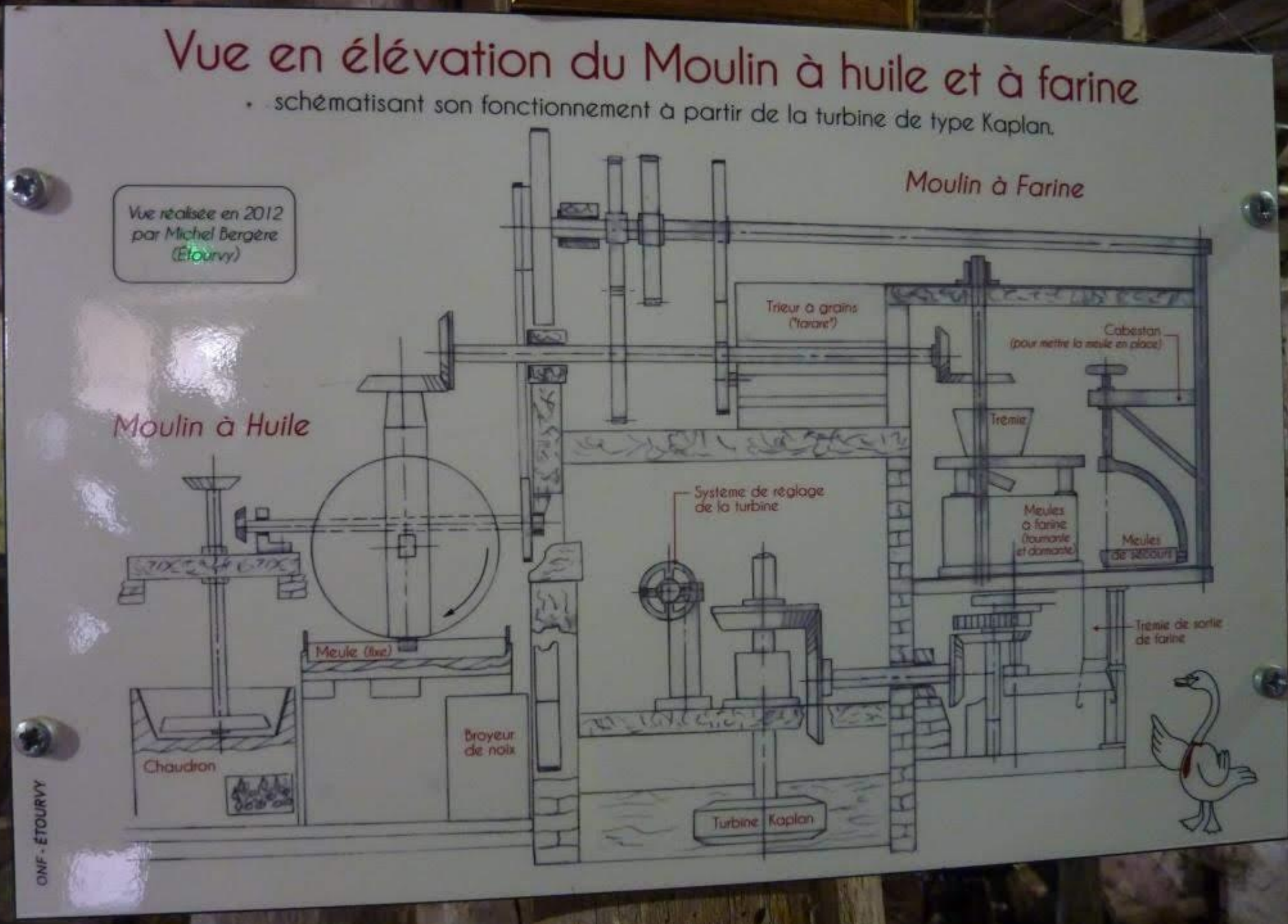
Le saviez-vous ?

Pour l'huile de noix, les cerneaux pouvaient aussi être broyés à l'aide du ***concasseur****. Au préalable, les cerneaux étaient séparés des coques par les femmes.*

ONF - ETOURVY

Vue en élévation du Moulin à huile et à farine

- schématisant son fonctionnement à partir de la turbine de type Kaplan.



Le four à pain

L'usage du four à pain comprend plusieurs étapes :

• On chauffe d'abord le four en y faisant brûler des fagots, puis il est amené à température à l'aide d'un combustible adapté (noisetier, charme, chêne,...). Quand il est assez chaud (300 °C environ), on retire les cendres à l'aide d'un instrument à décendrer, puis les tisons. Le cendrier ❶ est constitué par un simple trou situé dans le mur, en-bas, à droite ou à gauche de la gueule du four ❷. La cendre récupérée pouvait servir à faire du savon ou de la lessive.

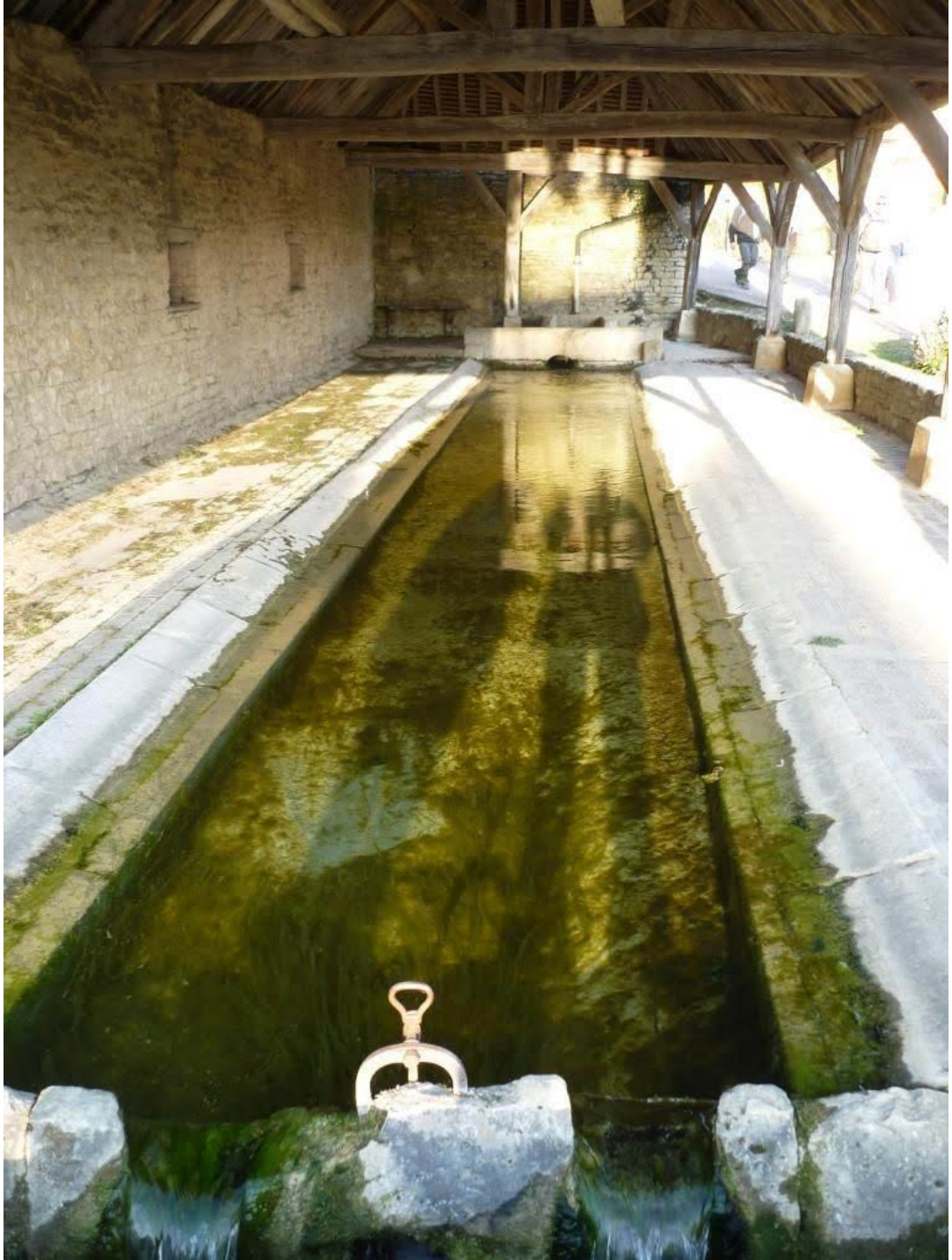
• La pâte à pain est enfournée en commençant par les gros pains sur les côtés car ils sont plus longs à cuire. La pâte cuit grâce à la chaleur emmagasinée. On peut ajouter une gamelle d'eau car l'humidité apportée favorise un meilleur développement du pain.

Recette de pain

1 kg de farine
40 g de levure de boulanger
1 cuillère à café de sel
3/4 de litre d'eau tiède

Mélanger le sel avec la farine. Verser l'eau petit à petit sur la farine tout en pétrissant. Ajouter la levure délayée. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte souple qui ne colle plus aux doigts. Laisser lever 3 à 4 heures dans un endroit tempéré. Pétrir à nouveau. Former une boule. Laisser lever environ 2 heures. Préchauffer le four à 180°C. Inciser au couteau sur le dessus de la pâte. Enfourner et cuire 1 heure.

ONF - ÉTOURVY



Pour finir la journée une petite rando de quelques kilomètres

Retour à ETOURVY après une journée bien remplie