

place de la Sabarrère, au centre du village, avec l'école des filles et celle des garçons disposées de part et d'autre de la mairie. Les étages sont réservés aux appartements des instituteurs. La totalité des bâtiments abrite désormais la mairie et ses annexes, et filles et garçons sont réunis dans une école moderne.

FONTAINE

1878

(d. : 300 cm. H. : 350 cm)

31301915

À la séance du conseil municipal du 12 mai 1876, le maire demande de « ne plus différer la construction d'une fontaine publique afin d'avoir de l'eau potable pour les ménagères comme pour les bestiaux, la commune n'ayant que l'eau du ruisseau pour son alimentation... et d'autre part, en cas d'incendie, la population



se trouve exposée aux plus grands désordres quand le ruisseau est à sec ». En 1878, la fontaine est enfin construite. Son socle et son bassin sont en pierre ouvragée, et la colonne centrale compte trois étages ornements. Quatre canards assurent la première distribution d'eau, quant à la deuxième, elle se fait entre les vasques à travers des fleurs de nénuphars. tandis qu'au sommet surgit un jet d'eau vertical.

Melles

Canton de Saint-Béat
Arrondissement de Saint-Gaudens
Superficie : 4 532 ha
Population 1999 : 104 hab.
Habitants : les Mellois
Cours d'eau : la Maudan et la Garonne

Origine du nom : non élucidée

HISTORIQUE

Dans le haut massif du Crabère et sur les plateaux voisins, à l'entrée du Val d'Aran, les gisements de fer sont exploités par les Romains. L'occupation romaine, et certainement préromaine, est avérée par la présence d'anciens vici à Melles, où le dieu Bascei-Andossus était adoré. Melles est cité dans le pouillé de 1387 comme faisant partie du Bavarès. En 1469, il est rattaché au petit Comminges dans le gouvernement de Languedoc. Le village développe une maigre agriculture et, surtout, l'exploitation des mines de plomb, de zinc et de pyrite aujourd'hui arrêtée. Le village domine le plan d'Arrem, et 80 marches taillées dans le roc relient la Garonne à la commune. C'est une annexe de la paroisse de Fos sous l'Ancien Régime, et deux messes y sont célébrées les jours de fête. Pendant l'occupation, la présence des Allemands sur la frontière franco-espagnole fait de Melles un village « sensible » : ceux qui cherchent à fuir la répression allemande s'enfuyaient vers l'Espagne par les montagnes de Melles, grâce à des passeurs, dont certains ont inspiré de grands romans. Des histoires authentiques ou légendaires ont longtemps été racontées dans les veillées, comme celle du curé de Melles qui a empoigné la chienne de la patrouille

allemande en lui faisant manger de l'éponge frite... Le village occupe la « Une » de la presse nationale et internationale lors de la réintroduction de l'ours brun dans les Pyrénées. Trois ours de Slovénie, génétiquement proches de l'ours des Pyrénées pratiquement disparu, ont été lâchés sur son territoire. Depuis, cinq oursons sont nés. Melba, la première ourse réintroduite est tuée par un chasseur en 1997. Ainsi, le village a joué un rôle historique et primordial dans la sauvegarde de la faune sauvage européenne.

CHEMINÉE ET LESSIVEUSE

XVIII^e ou XIX^e siècles

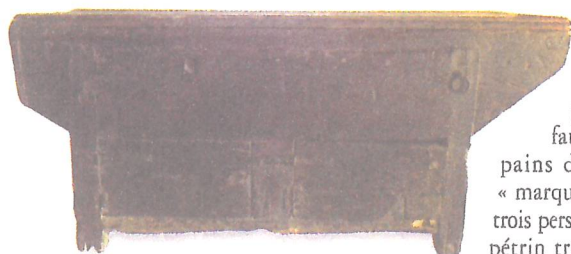
Collection particulière

31302004

La cuisine, dans l'humble maison paysanne pyrénéenne, est une « maison dans la maison ». Face à la porte d'entrée qui donne directement sur l'extérieur, la très grande cheminée est à même le sol. La femme et les anciens en ont la charge. Au bord du foyer, et à droite de la cheminée, la lessiveuse est disposée sur une grande



dalle de schiste incurvée et dotée de gouttières afin que l'eau s'écoule dans le sol. À l'époque, la lessive se fait à la cendre. Le linge est placé dans la lessiveuse au bord de l'âtre, et le tout est couvert d'un drap de gros tissage. Une couche de cendres passées au tamis, qui sert de savon, est répandue au-dessus, et l'on arrose d'eau bouillante. L'incubation dure toute la nuit.



PÉTRIN
XIX^e siècle
Bois

Collection particulière 31302005
Jusqu'au début du XX^e siècle, le pain est fabriqué à domicile. La farine est préparée avec le levain conservé d'une fois sur l'autre, et qui est partagé

entre les voisins. Durant de longues heures, des kilos de pâte sont pétris. Il faut quatre à six gros pains de 2 kilos, appelés « marques », par famille de trois personnes et par mois. Le pétrin trône dans la cuisine, non loin du four. Il est soigneusement entretenu, car le pain est la nourriture essentielle. La consommation du pain relève autant d'un acte religieux que nourricier. Aujourd'hui encore, dans quelques familles paysannes, une croix est tracée avec la pointe du couteau sur l'envers du pain que l'on va entamer.

CUISINE

Vers le XIX^e siècle
Collection particulière 31302006
Dans la grande cuisine, qui est le cœur de la maison paysanne, le lit haut est disposé à côté de la grande cheminée et dans un angle, à l'abri des courants d'air. Il faut toujours le montrer bien tenu, à toute heure de la journée et les draps et les couvertures sont lissés avec un bâton préposé à cet effet. Dans la cuisine, non seulement on mange, mais on naît et on meurt.



VOITURE À BRAS DE POMMIERS
XIX^e siècle 31302002
Cette voiture, autrefois essentielle dans la lutte contre le feu, peut être transportée sur les lieux de l'incendie. Apparu en France au XVIII^e siècle, le premier modèle de pompe actionnée manuellement



est mis au point par François Dumouriez du Perier (1739-1823), qui en a vu fonctionner de semblables au cours de ses voyages, notamment en Allemagne.

AUBERGE DU CRABÈRE
XIX^e siècle
Pierre taillée 31302008

Cette maison bourgeoise, aujourd'hui léguée à la commune qui en a fait une auberge prestigieuse, se distingue parmi les humbles maisons paysannes de ce petit village de montagne. La tradition du portage naît au XIX^e siècle dans les



Pyrénées. La surpopulation et la misère ont poussé les habitants des hautes vallées à s'expatrier de façon saisonnière vers la plaine, vers l'Espagne, vers l'Italie et vers le nord de la France pour faire le commerce des dentelles, de la soie, des lunettes, de l'or. Certains font fortune à l'étranger et reviennent au pays, où ils font construire de grandes maisons bourgeoises, emblèmes de leur réussite.

PRESSOIR
XIX^e siècle ou première moitié du XX^e siècle
31302007

Melles est le village de montagne qui, dans le Comminges du début du XX^e siècle, compte le plus de pommiers. Sur les terrasses ensoleillées, les pommiers sont les rares arbres fruitiers à résister au long enneigement. La fabrication du cidre et du jus de pomme s'implante fortement dans le village, au point que les habitants demandent au maire l'acquisition communale d'un pressoir à pommes puis, à la suite de la fermeture du dernier moulin hydraulique de Melles, celle d'un moulin à farine mécanique.

