Les fours à pain autour du lac du Bourget



La Rubrique des patrimoines de Savoie

HORS SÉRIE JUILLET 2002

CONSERVATION DÉPARTEMENTALE DU PATRIMOINE

Avant-propos



Maquettes de Clément Simon, Drumettaz-Clarafond. Le four à pain était autrefois l'un des lieux essentiels de la vie domestique et villageoise. Avec l'avènement de la boulangerie professionnelle, qu'elle soit industrielle ou artisanale, la cuisson familiale du pain s'est faite plus confidentielle au cours du XX^e siècle. De nombreux fours ont disparu après la deuxième guerre mondiale faute d'entretien. Aujourd'hui, certains tombent en ruines sous les ronces et le lierre et d'autres servent de débarras ou d'abri pour les poubelles. Quelques-uns, inutilisés comme outils de cuisson, sont mis en scène: photos anciennes, vieux outils, massifs fleuris, jardinières et suspensions débordantes de géraniums.

Alors... Les fours à pain, un patrimoine en voie de disparition? Faire son pain, une pratique exceptionnelle réservée à quelques agriculteurs âgés attachés à

leurs habitudes? Les fêtes du four, des manifestations folkloriques?

Bien au contraire... Que de fours debout et en bon état, utilisés régulièrement; que de familles qui n'ont jamais cessé de faire leur pain; que de jeunes et de moins jeunes, rassemblés autour du pétrin ou de la voûte en chauffe; que de fêtes, familiales, privées, conviviales, associatives, pour les amis, les villageois, les touristes, ou simplement les gourmands... Les fours à pain, de par la volonté des habitants, des communes, des associations, sont bel et bien un patrimoine vivant en pleine transformation, un lieu contemporain de sociabilité.

Ce numéro hors-série s'inscrit dans le cadre de l'inventaire cantonal du patrimoine bâti en cours sur le territoire du projet Grand-Lac, en partenariat avec la Région Rhône-Alpes. Il a été élaboré grâce à l'amicale participation de particuliers, de professionnels et d'associations patrimoniales.

Les fours à pain autour du Lac du Bourget

Hors-série nº1 de

La rubrique des Patrimoines
de Savoie

Conseil Général de la Savoie
Conseil Général de la Savoie
de Savoie
Unservation Départementale
du Patrimoine
Hôtel du département – BP 1802
73018 Chambéry cedex
Tél. (00-33-4) 04 79 60 49 36
Fax(00-33-4) 04 79 60 49 01
E-mail cdp cgr3.fr

Directeur de la publication JEAN-PIERRE COUREN Rédacteur en chef PHILIPPE RAFFAELLI Secrétariat CAROLINE LANFANT

Crédit iconographique
Archives départementales
de Savoie (p. 7)
Médiathèque de Chambéry
(p. 3 et 5)
Musée savoisien (p. 10)
Jean-Pierre Couren, CDP
(p. 4, 15, 16 et 17)
Paul et Fernande Bord (p. 4 et 16)
Jean-François Laurenceau, CDP
(p. 5, 14, 15 et 22)

Jean-Pierre Bulteau, Association Les Fascines (p. 7, 8, 19 et 20) Société Fayol (p. 8, 11 et 17) Chantal Somm, CDP (p. 9, 10, 12, 19 et 21) Cedrik Valet, CDP (p. 8, 9, 10, 12 14, 15 et 18) Jean-Louis Calland (p. 18)

Conception graphique et réalisation Editions Comp'Act

Dépôt légal 2^{ème} trimestre 2002 Tirage 1500 exemplaires ISSN 1288-1635

Conservation départementale du Patrimoine de la savoie

direction
JEAN-PIERRE COUREN
conservateur en chef du patrimoine
FRANÇOISE BALLET
conservateur du patrimoine
PHILIPPE RAFFAELLI
conservateur du patrimoine
JEAN-FRANÇOIS LAURENCEAU
assistant qualifié de conservation
VINCIANNE NEEL
assistante de conservation

FRANÇOISE CANIZAR
rédacteur
NICOLE DUPUIS
adjointe administrative
HERVÉ FOICHAT
emploi-jeune (NTIC)
CAROLINE LANFANT
agent administratif (secrétariat)

ont collaboré à ce numéro
JEAN-PIERRE BULTEAU
ASSOCIATION LES FASCINES, Curienne
JEAN-PIERRE COUREN
DAVID CURTET (Vimines)
HERVÉ DUBOIS, CAUE de Savoie
JEAN PIVARD
Société Fayol, Tain l'Hermitage
(Drôme)
PHILIPPE RAFAELLI
SANDRINE PHILIFERT, CHANTAL
SOMM et CÉDRIK VALET,
chargés de mission à la CDP

Nous remercions tout particulièrement les membres du groupe *Patrimoine de Chautagne*, ceux de l'association *Kronos*, et tous les habitants sans qui ce travail n'aurait pas été possible

En couverture, four de La Thuile (photo J.-F. Laurenceau, CDP)





LE GRAND LAS

Notre pain quotidien

Le pain est à l'origine de nombreuses inventions techniques : sélection de variétés de céréales, technologie des fours, techniques de minoterie ou de pétrissage. Innovations, façons de faire et modes de consommation modifient conjointement l'aspect, la texture, le goût de cet aliment toujours lié à des codes culturels. Petite histoire du pain...

Le goût et l'apparence du pain ont profondément changé au cours des siècles. La culture des céréales, base alimentaire universelle des humains, a plus de dix mille ans. Dès le Néolithique, les hommes consomment régulièrement engrain, épeautre, orge et millet grillés et concassés, en bouillies ou en galettes. Suivant les pays et les époques, ces dernières sont cuites sur des pierres plates, sous la cendre, sur des grils... Ancêtre de nos fours, la cloche d'argile utilisée par les Assyriens était chauffée sur les braises, que l'on enlevait avant de poser les galettes, elles-mêmes recouvertes de la cloche, le tout étant ensuite enveloppé des braises chaudes.

L'invention du four est intimement liée à celle du pain levé, que l'on attribue généralement aux Egyptiens, 5000 ans avant notre ère. Pour qu'il y ait pain levé, il faut une céréale panifiable, une farine de bonne qualité, la maîtrise du levain et de la panification, un four adapté. Le résultat dépend de l'action conjointe de ces différents facteurs.

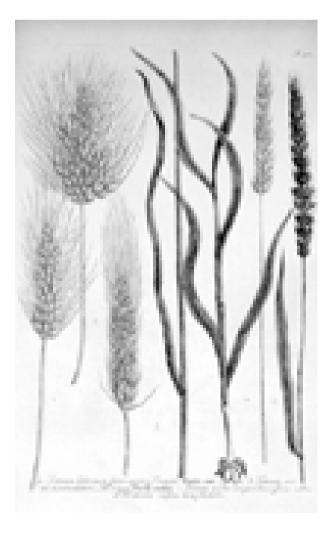
Les bleds

Une céréale est panifiable si sa farine contient une proportion suffisante de gluten, substance élastique à base de protéines qui permet à la pâte de lever. C'est le cas du froment, de l'épeautre, du seigle et dans une moindre mesure de l'orge. Dès le Moyen Age en Occident, de nombreuses céréales, panifiables ou non, sont consommées sous le terme générique de bleds. Le mot désigne le blé, l'orge, le seigle, l'avoine, le millet, le riz, le sorgho, plus tard le maïs, ainsi que des végétaux tel le sarrasin (crucifère appelée communément « blé noir ») ou des légumineuses (pois et fèves). En Savoie, quatre céréales dominent depuis des siècles: l'orge, l'avoine, le seigle et le froment.

Très tôt, le pain est un signe de reconnaissance sociale. Le froment, céréale fragile et exigeante, est réservé aux riches depuis l'Antiquité romaine. Longtemps, le pain de froment va servir de référence-étalon au prix du pain, tous les autres devant être moins chers. Plus le milieu social s'appauvrit, plus la proportion de froment s'atténue, plus augmente la consommation de céréales non panifiables.

Dans son ouvrage Chambéry en 1787, le docteur Daquin écrit: « La livre du pain blanc coûte communément de deux sols à deux sols et demi; celle du pain bis, dont

la composition ne diffère du premier qu'en ce qu'on n'emploie pas la plus belle farine, ne coûte environ qu'un sol et demi: et le gros pain, à la farine duquel on laisse tout le son, se vend un sol la livre. Il n'y a que le peuple, les artisans et les pauvres qui mangent de ce dernier; les gens aisés se nourrissent de l'une ou l'autre des deux premières espèces; et chez plusieurs particuliers on fait encore, comme on le faisait autrefois, le pain à la maison; ce n'est pas le moins bon, puisque plusieurs personnes le préfèrent à celui que font les boulangers. Les habitants de la campagne composent le leur avec de l'orge et l'avoine



Depuis la cueillette de l'engrain (Triticum boeoticum), graminée sauvage ancêtre des blés actuels, les hommes ont sélectionné au cours des millénaires de multiples variétés de froment, adaptées aux usages culinaires souhaités tout autant qu'aux conditions d'exploitation. Weinmann Phytantoza iconographia Sive Conspectus aliquot millium plantarum, arborum, etc. Ratisbonne, 1737 à 1745, tome IV.

Panification familiale à Vimines. Paul Bord.

En bas, la fournée des Julliand, Drumettaz-Clarafond.



et le bled-noir et ce sont les plus pauvres, qui le font de cette dernière manière; quelques uns enfin mêlent du seigle avec l'un ou l'autre de ces différents grains. » Dans les campagnes environnantes, on mange plus souvent du pain de seigle ou d'orge, surtout en montagne. Dans la plaine autour de Chambéry, la préférence va aux galettes épaisses de sarrasin. L'obligation de saler légèrement le pain date du milieu du XVI e siècle. Elle n'est pas respectée partout vu le prix élevé du sel, mais semble de mise à Chambéry: « On y ajoute du sel en pétrissant, ce qui le rendant encore plus savoureux en facilite la digestion : les étrangers sont d'abord affectés et surpris de ce goût légèrement salé, mais ils s'y accoutument aisément au bout de quelques jours, le trouvent bon et le mangent avec plaisir ».

Le goût et la couleur du pain

Le mode de consommation du pain influe sur sa forme, sa texture et son goût. Le Moyen Age appréciait les saveurs acides, fortes, les mies serrées. Les pains très denses, trempés dans des soupes à base de pois, lentilles ou châtaignes, devaient être suffisamment fermes pour ne pas s'émietter. Jusqu'à la Renaissance, dans les classes aisées, le pain coupé en tranche épaisse servait d'assiette commune à deux convives, on

y déposait la viande avec sa sauce. Ce *tranchoir*, partagé par deux personnes, est à l'origine des termes copain, compagnon. On imagine mal une baguette viennoise tenir ce rôle...

Quant au mot soupe, dérivé du francique, il désignait au XII e siècle la tranche de pain trempée dans du bouillon, avant de nommer par extension le liquide lui-même.

Le goût des pains denses perdure longtemps chez ceux pour qui le pain est un aliment de base: la consommation quotidienne d'un adulte est estimée au minimum à 700 grammes de pain à la fin du XIX esiècle, cela représente plus de 50 % des apports caloriques journaliers (contre 5% actuellement) et près du quart du salaire moyen journalier d'un ouvrier. A l'inverse, ce goût s'atténue dans les classes nobles ou bourgeoises dès le XVI e siècle. Le pain mollet, légèrement salé, mêlant lait, farine de froment et levure de bière, fort prisé de la noblesse, doit son succès à une profonde modification des goûts alimentaires. A la Renaissance, ceux-ci s'orientent vers des saveurs plus douces, des textures plus légères et mettent à l'honneur la blancheur, tant dans l'alimentation que pour le maquillage des dames de la cour... Les modes de préparation des levains vont dès lors beaucoup se tranformer, ainsi que les techniques de minoterie et de pétrissage.

Les levains

Le terme de levain recouvre des réalités très différentes au niveau microbiologique. Les premiers levains utilisés étaient issus d'une fermentation lactique. Pour obtenir ce type de fermentation, le mélange initial ne doit contenir que de l'eau et de la farine, parfois un produit laitier (yaourt, fromage...), mais jamais de sucre, ni de jus de fruit ou de boissons alcoolisées. Cette fermentation développe des bactéries lactiques en grande quantité et des levures dites « sauvages » de multiples sortes. Ces levains donnent un pain à la mie relativement serrée, qui lève lentement (4 à 5 heures minimum à 25°C), à la saveur légèrement acide, et qui se conserve sans rassir deux à trois semaines. Très employés jusqu'au XIX e siècle, ils perdurent dans certaines familles et sont à nouveau utilisés par de rares professionnels.

Très tôt, la fermentation alcoolique a fait son apparition: les Gaulois mettaient de la cervoise dans leur pâte, les



Vimines. La fournée de David Curtet.



flamands faisaient usage de levure de bière dès le Moyen Age. Dans ce mélange initial à base de farine, d'eau et d'une culture de levure de type alcoolique (levure de bière ou levures apparentées issues de la fermentation du sucre, de jus de fruits etc), les levures prennent le pas sur les bactéries lactiques. Elles donnent un temps de levée plus court, une saveur plus douce, une mie bien alvéolée, plus de volume, mais un pain qui sèche plus vite et s'émiette quand on le trempe.

Dans un cas comme dans l'autre, le levain-chef (communément appelé « le levain ») est constitué d'un morceau de pâte prélevé après chaque fabrication, et nourri la veille de la panification avec de la farine et de l'eau, dans une proportion d'au moins un dixième du volume final de pâte.

Dès le XIX^e siècle, la levure de bière va très rapidement supplanter les levains lactiques chez les boulangers professionnels: elle réduit leur temps de travail et correspond aux goûts de la clientèle bourgeoise. La blancheur du pain est de plus en plus recherchée, ainsi que la légèreté de la mie et le volume final. Des fraudeurs ajoutent dans la pâte du plâtre, de la craie, de la fécule de pomme de terre...

Le pétrissage mécanique intense, qui accentue cette blancheur, apparaît au milieu du XIX e siècle. A Chambéry, une boulangerie l'utilise dès 1854. La minoterie industrielle impose les cylindres métalliques qui permettent une complète élimination du son. La boulangerie professionnelle se développe également en milieu rural. Le pain blanc de froment du boulanger devient la friandise des jours de fête pour les familles qui cuisent encore au four du village leur pain, dont la farine moulue à la meule de pierre restait légèrement bise. Dès la fin du XIX e siècle, le corps médical va accuser le pain blanc d'être à l'origine de divers maux, il n'est plus cet aliment de référence qui « donne des forces » et affirme une position sociale. Développement de la boulangerie rurale, apparition des industries, modifications profondes des goûts alimentaires, fermeture des moulins artisanaux, diminution de la consommation de pain vont entraîner une disparition progressive de la panification familiale dès la première guerre mondiale. Les années 1950 marquent un tournant dans la boulangerie professionnelle. La clientèle apprécie des pains plus petits, allongés, à la croûte fine, brillante et croustillante. Progressivement, les fours en terre cuite ou en pierre sont remplacés par des fours à projection de vapeur, semi-métalliques ou métalliques. Acide ascorbique, malt et autres adjuvants accompagnent le développement d'un pétrissage automatique de plus en plus intense. Dès ce moment, les produits se standardisent: il faut attendre les années 1980 pour voir réapparaître dans la profession le souci d'un pain sans adjuvants à base de ces éléments essentiels que sont la farine, l'eau, le sel et le levain...

Parce que le levain se reproduit et qu'il fait gonfler la pâte, parce que le four est un lieu de transformation qui mêle l'obscur et les flammes, tout ce qui entoure la panification apparait comme une métaphore de la vie humaine et de la reproduction. Ainsi, le terme placenta désigne dans la Rome antique une pâtisserie en forme de galette bien avant de nommer l'élément nourricier du bébé en gestation.

En voici la recette d'après Caton l'Ancien (234-149 av. J.-C.):

"Dans un plat circulaire allant au four, sur une abaisse de blé tendre posée sur une feuille de laurier, alterner par couche des galettes de blé dur et une farce faite de fromage de brebis frais égoutté, additionné de bon miel et de crème lisse. Recouvrir d'une autre abaisse de blé tendre, souder les bords et porter au four chaud."

De Agricultura, réédité par Les Belles Lettres, Paris, 1975.



Le fournil. Encyclopédie Diderot et d'Alembert, d'après une gravure du XVIII e siècle.

De la terre, des pierres et du feu

Le terme four désigne à la fois l'outil de cuisson et le bâtiment qui l'abrite. Autour du lac du Bourget, les fours à pain présentent une très grande diversité: matériaux de construction, formes architecturales variées, statuts. Aucun n'est identique, mais tous fonctionnent sur le même principe: ce sont des fours à chauffe directe, le bois brûle dans le foyer dont on retire les braises avant la cuisson.

La construction des fours

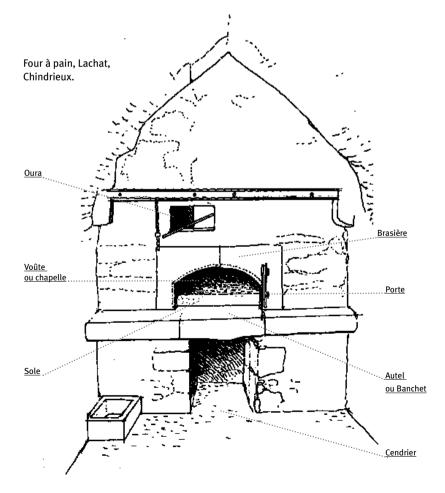
Le four comprend plusieurs parties. La base en maçonnerie isole le four du sol et constitue un premier accumulateur de chaleur. On y pose la sole, appelée aussi âtre ou plancher. Le cordon, ceinture circulaire d'une vingtaine de centimètres de hauteur, soutient la voûte, ou chapelle, composée de voussoirs de tailles diverses et d'une clé de voûte. Il faut y ajouter la brasière, assemblage de pierres qui entourent la bouche, le banchet ou autel, tablette de pierre montée devant le four, et fréquemment un cendrier, construit sous la bouche.

Certains fours comportent des *ouras* (du latin aura: vent), conduits d'aération qui partent de la bouche et rejoignent la cheminée ou le devant du four. Le dessus de la voûte est entièrement recouvert de sable. Comme l'inertie thermique dépend de l'épaisseur de matériau sous la sole et au-dessus de la voûte, cette masse doit être suffisante pour assurer une bonne accumulation de chaleur et une restitution lente pendant la cuisson.

Autour du lac, les fours sont construits en molasse et en brique réfractaire, matériaux employés ici depuis des siècles: au milieu du XIV e siècle, deux fours sont reconstruits au château de Thomas II (Le Bourget du Lac), l'un en brique et terre, l'autre en molasse. Les éléments nous manquent pour apprécier l'importance de chaque matériau jusqu'au XIX esiècle. Dans d'autres régions, les fours en terre crue sont fréquents, mais aucun n'existe à notre connaissance autour du lac. Un document d'archives datant de 1700 évoque la « voûte en terre » d'un four, à Méry, dans une maison-forte dépendant de Hautecombe. Cette dénomination imprécise peut désigner tout autant un four en terre crue qu'un four en briques.

Le tuf, dont Serrières possédait une immense carrière, est très utilisé pour la maçonnerie extérieure ou l'entrée voûtée des fours. Il est rarissime dans la construction des fours eux-mêmes: c'est en effet un matériau isolant, qui accumule peu la chaleur.

La molasse abonde aux alentours du lac du Bourget. Ce grès tendre, argileux, est largement utilisé en construction (linteaux, piédroits...), ainsi que pour les foyers de cheminée et les fours du fait de ses qualités réfractaires. Il est plus ou moins tendre et sensible à l'humidité suivant sa provenance. Les molassières du Forezan à Cognin et de Vars à Chindrieux fournissaient des pierres de grande qualité, commercialisées au-delà de leur lieu de production. A la fin du XIX esiècle par exemple, la molasse de Vars était exploitée en Suisse.



a combie Ducesialis Bow lipit slige Tipo at print primery was burnous A Bun F & Fram Brung - Proping June 13 Inclined copyer - my & of of the is Company to direct book harmony designation De other part See Gept Grown of Som of Duran From course lyther & From mother copy - Tricking Liebourd Product Sino lapid pragramed or Justinous by the Bucanish it was the proposed bed cap my B. 1 gre of His to married bringer personnel average arrays Benevice and lumper dede frances come there we this personal warming Phylliam, German distance burstille of possend or opinion the Capit informs diving apraise or out samplement, Carmet at Ben J. pon In outpose Down it is great buttent in boffma The - my & Amor anothere or Exercise films acumous mucho Boso margon post Swall - my 9 by S. Post file De march this agricery opa pene nome popular - apoper qualita

Extrait du compte de Guy de Baldisset, châtelain et receveur des revenus du Bourget-du-Lac, opera furni. 1362-1363. ADS SA 8493, peau 17.

Compte de Guy de Baldisset, châtelain et receveur des revenus du Bourget du Lac

Il a été payé à André de Grand Champ et ses associés pour l'achat de deux quintaux de pierres de molasse pour faire la six du dit four: 3 sous 4 deniers gros.

De même pour trois coursiers apportant les dites pierres du lieu où elles ont été faites jusqu'au petit pont de la Leysse,travaillant à cela pendant un jour et recevant chacun par jour, dépenses comprises, 3 deniers obole gros tournois.

De même trois hommes qui ont aidé les dits coursiers à charger et décharger les dites pierres, travaillant à cela pendant un jour, et recevant chacun par jour, dépenses comprises, 10 deniers fort. Deux maçons-tailleurs de pierre qui ont scié les dites

pierres, les ont préparées et

employées pour le dit four, travaillant à celà pendant 10 jours, recevant chacun par jour, dépenses comprises, 3 deniers et demi de gros tournois. De même quatre hommes, qui ont porté le sable depuis les rives du lac jusqu'au dit four, cela pendant un jour, recevant chacun par jour, dépenses comprises, 1 denier gros tournois. De même cinq hommes, portant les pierres susdites, du petit pont de la Leysse

jusqu'au dit four. De même trois hommes qui ont enlevé les vieilles pierres du dit four et la terre, et de même posé le sable susdit, travaillant à celà pendant un jour, recevant chacun par jour, dépenses comprises, 1 denier gros tournois. Et cing hommes qui ont aidé les dits maçon à placer et remonter les pierres dans le four, remettre le sable et tout ce qui était nécessaire, travaillant à cela pendant un jour, recevant chacun par jour, dépenses comprises, 1 denier gros tournois. Pour l'achat de 2 livres de chandelles de suif qui ont été employées dans le four, une fois qu'il a été remonté, sans compter les chandelles prises à l'hôtel de la comtesse, 12 deniers fort. De même Michelet et Hugonin, forgerons, aiguisant les marteaux des maîtres [maçons] à plusieurs reprises, 4 sous 7 deniers fort.

TRADUCTION DU LATIN MÉDIÉVAL : SANDRINE PHILIFERT



Extraction à l'ancienne d'un bloc de molasse, association *Les Fascines*.

L'extraction de la molasse se faisait autrefois à l'aide de broches fixées à de longs manches et projetées avec force. A l'occasion de la réfection de l'un des fours de Curienne, Jean-Michel Etienne et Laurent Martin, tailleurs de pierre en Chartreuse, ont tenté une extraction selon cette méthode avec les membres de l'association Les fascines. Relatif succès, qui a mis en évidence les difficultés liées au manque de transmission de ce savoir-faire... L'extraction a finalement mobilisé des outils plus contemporains pour obtenir les quatre mètres cube nécessaires. Le bloc refendu en plusieurs parties a ensuite été taillé sur

La sole du four est constituée de plusieurs dalles de tailles plus ou moins grandes selon les fours. Soumise à l'usure, elle est fréquemment restaurée par simple ajout d'une sole neuve posée sur l'ancienne. Les voûtes en molasse sont composées de deux à trois rangées de voussoirs, maintenues par une clé circulaire. Les voussoirs doivent être taillés d'autant plus précisément que la voûte est basse. Si la taille d'une voûte de four



place.

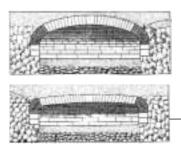
Ci-dessus, voûte en briques réfractaires. A droite, montage des voûtes en coins (en haut) ou à sommiers (en bas).

Taille d'un four en molasse par Laurent Martin, à Curienne.



n'est pas complexe pour un professionnel expérimenté, elle n'est certes pas à la portée du premier venu, ce que confirment différents documents du Moyen Age: la taille est alors confiée à des *lathomi* (maçons tailleurs de pierre), alors que démontage et montage sont assurés par une main d'œuvre sans qualification explicite. Nous ne savons pas comment était montée cette voûte autrefois: moulage de sable ? Gabarit de bois ?

Les fours anciens en brique réfractaire procèdent de deux techniques différentes. La première consiste en une voûte montée sur coins, donnant une hauteur de plus de 0,50 m, la seconde en une voûte sur sommier, briques de formes particulières donnant le départ de l'inclinaison. L'avantage de cette dernière technique est de faciliter le montage de la voûte. Celle-ci est ensuite jointoyée avec un mortier réfractaire. Ce dernier doit contenir de la chaux pour une adaptation aux dilatations successives.



Une architecture variée

L'architecture des fours varie d'une commune à l'autre, d'un village à l'autre et parfois à l'intérieur d'un même village. L'enquête a porté essentiellement sur les fours maçonnés et extérieurs. Quelques fours intérieurs existent. Ils sont bien évidemment privés, même si un « droit au four » subsiste parfois pour les habitants du village dans la mémoire orale. Le plus souvent situés dans l'habitation, rien ne permet de les déceler de l'extérieur. Quelques-uns se devinent pourtant à la saillie du mur recevant le cul du four et à la protection des auvents. La plupart du temps, les fours de village sont des édifices indépendants. Certains comportent une chambre de panification, dite « gloriette », un local de stockage, un bûcher (Serrières, Drumettaz-Clarafond). Ouverts ou fermés, tous les fours se prolongent d'un grand auvent. Les fours fermés, nombreux, sont généralement à ouverture frontale, moins souvent à ouverture latérale. Ils passent parfois inaperçus, rien ne les distinguant d'une simple remise, d'autant plus que la cheminée est parfois absente.

Le four suit les modalités de construction des autres bâtiments agricoles, dont les matériaux varient en fonction des diponibilités locales et des circuits de distribution. Ils sont généralement réalisés en tout venant, jointoyés et crépis grossièrement d'un mortier à la chaux. Mais on trouve aussi des édifices construits en moëllons de molasse (Le Bourget-du-Lac, Chindrieux...) ou de tuf (Serrières).



Thoiry.











De gauche à droite et de haut en bas: Serrières, Apremont, Le Bourget-du-Lac, Motz. Saint-Offenge-Dessus (four privé à l'intérieur d'une maison)

Entretenir et restaurer

La connaissance des modes de construction des fours est indispensable pour leur restauration. L'intervention de professionnels compétents est d'autant plus nécessaire qu'une restauration mal faite peut. à terme, entraîner une détérioration du four. Ainsi, le ciment est un matériau à éviter, car il manque de souplesse et maintient l'humidité. Il vaut mieux utiliser des mortiers à base de chaux hydraulique naturelle, que ce soit pour la réfection des maçonneries ou pour le jointoiement de la voûte.

L'enquête de terrain a mis en évidence le bon état relatif d'un grand nombre de fours du territoire grand Lac (66 % contre 14 % en mauvais état). Bien souvent, seules des réfections partielles sont à envisager: ici un toit, là une maçonnerie, parfois le changement d'une ou deux pièces de la sole ou un simple recalage de la voûte. Avant travaux, il est fortement conseillé de consulter le CAUE de la Savoie ou le SDAP pour choisir les meilleures

techniques de restauration.

CAUE

Conseil d'Architecture, d'Urbanisme et de l'Environnement, Anciennes Archives, Hôtel du Département, BP 1802. 73018 Chambéry Cedex. Tél. 04 79 96 74 16

SDAP

Service Départemental d'Architecture et du Patrimoine. 1 rue des Cévennes, BP 1131, 73011 Chambéry Cedex. Tél. 04 79 71 74 99

HERVÉ DUBOIS, CAUE 73



Vimines.



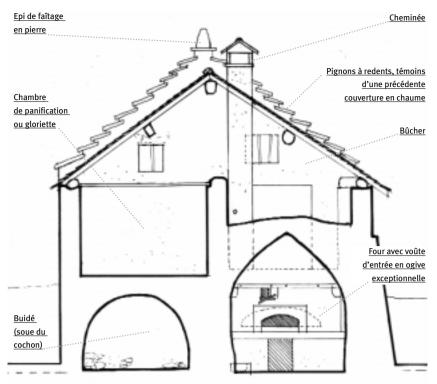
Serrières.



Apremont.

Four à toit de chaume, Viviers-du-Lac. Aquarelle et crayon de

Laurent Isidore Coulon, 1833 (coll. Musée Savoisien).

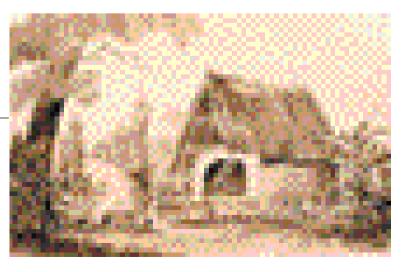


Four à pain, Lachat, Chindrieux.

Les systèmes de fermeture sont extrêmement variés. Les fours construits par la Société Terrassier à la fin du XIX siècle ou au début du XX siècle ont parfois de superbes portes en fonte moulée à contrepoids, à glissières ou à vantaux montés sur charnière. Les anciens fours en molasse sont le plus souvent fermés par une simple tôle munie d'une ou deux poignées.

Curieusement, il ne semble pas exister d'orientation préférentielle, liée par exemple aux vents dominants ou à la topographie. Si, à Vimines, tous les fours sont orientés au sud-est, ou si ailleurs ils tournent le dos à la pente, aucune règle ne se dégage pour l'ensemble des communes. La toiture de certains édifices était autrefois en

chaume, comme l'attestent quelques pignons à redents (Serrières, Motz) ou des gravures anciennes. Le risque d'incendie justifiait la position fréquente du bassin à proximité immédiate. Plusieurs fours sont encore couverts de tuiles dans des secteurs où celles-ci n'étaient pas couramment utilisées sur les maisons (Curienne, Thoiry). On peut imaginer que le choix de ce matériau était lié au souci de limiter le risque d'incendie tout autant qu'à des circuits commerciaux spécifiques. Le four se démarquait ainsi des autres bâtiments environnants par sa toiture rouge, en lien direct avec le feu.



La terre de Larnage



En 1864, les prédecesseurs d'Alfred Terrassier ouvrent une carrière à Larnage, ainsi qu'une usine de matériaux réfractaires située à proximité dans la commune de Tain l'Hermitage (Drôme). Les carrières de Larnage ont été exploitées dès l'Antiquité pour la fabrication de la poterie culinaire. Ce grès kaolinique, à forte teneur en alumine et exempt d'oxyde de fer, respecte le goût des aliments et résiste aux températures élevées. Lors de la Révolution industrielle, l'utilisation accrue des maté-

À la fin du XIX ème siècle, la société Terrassier (Tain l'Hermitage, Drôme), aujourd'hui Fayol, restaure en terre réfractaire de nombreux fours à pain en Savoie, comme en attestent dates et marques gravées sur la brasière ou moulées sur les portes de fonte.

riaux réfractaires crée de nouveaux marchés pour la terre de Larnage. Broyée et tamisée, celle-ci donne un mélange de kaolin et feldspath bien adapté à la fabrication des fours alimentaires, car sa teneur en fer évite aux aliments d'attacher sur la sole pendant la cuisson. Jusqu'en 1992, seule une autre carrière similaire existait, dans la région de Tours, où les usines locales étaient spécialisées dans la fabrication de chaudières pour la construction navale.

Au début du XX e siècle, la société Terrassier exploite dix hectares de carrière à Larnage. Spécialiste de la fabrication des fours à pain, elle diffuse tout le matériel du fournil. Fortement implantée dans le Sud-Est de la France, elle s'impose aussi au niveau national et à l'exportation. Elle commerce avec la Suisse, l'Algérie, la Syrie, la Tunisie, Madagascar... La seconde guerre mondiale, puis la chute du marché des fours en terre cuite fragilisent l'entreprise, rachetée en 1954 par Jacques Fayol. La clientèle boudant la couleur blanche des briques de Larnage, la Société Fayol s'oriente vers la fabrication de produits réfractaires colorés utilisant des argiles

d'autres provenances. Fayol est aujourd'hui la seule entreprise française de fabrication de fours à pain en terre cuite et la seule propriétaire-exploitante de la dernière carrière de terre blanche à Larnage. Depuis 1990, à la recherche de nouveaux marchés, l'entreprise amorce une exploitation optimale de la terre de Larnage. Elle a mis au point une nouvelle gamme de fours faciles à monter, le Panyol[®], à destination de professionnels ou de particuliers, faisant appel a la même matière première. Les successeurs de l'entreprise Terrassier sont de ce fait partenaire privilégié tant dans la construction que dans la restauration des anciens fours en terre réfractaire.

Terrassier : un monopole de la construction des fours en briques dès la fin du XIX° siècle.

Vue des carrières de Larnage vers 1930.



Les fours du bassin versant du lac du Bourget

La carte ci-contre reprend les données recueillies auprès des mairies. Le terme *actif* désigne les fours allumés au moins une fois par an : 65 % des 293 fours recensés sont dans ce cas.

Ce recensement n'est pas exhaustif. Seuls les fours maçonnés extérieurs sont pris en compte.

Dans plusieurs communes, les mairies ne citent que les fours communaux. Ailleurs, elles mentionnent également les fours de propriété collective. Nombre de fours privés restent à découvrir, ils sont souvent mal connus des municipalités et parfois peu faciles à repérer. La relative méconnaissance de ce patrimoine semble résulter de la complexité des statuts de propriété.

Un statut peu banal

La dénomination usuelle de *four banal*, héritée du vocabulaire médiéval, désigne aujourd'hui des bâtiments de propriété collective (appartenant à un groupe d'habitants ou de familles) ou communale. Les *banalités* pour la cuisson au four, c'est-à-dire les redevances versées aux seigneurs par les habitants afin d'obtenir ce droit, ont en fait disparu dès le milieu du Moyen Age. Les fours de propriété seigneuriale et religieuse furent très vite albergés (loués) à des fourniers, des boulangers ou des fermiers. Cet albergement est en quelque sorte l'ancêtre de nos bails commerciaux.

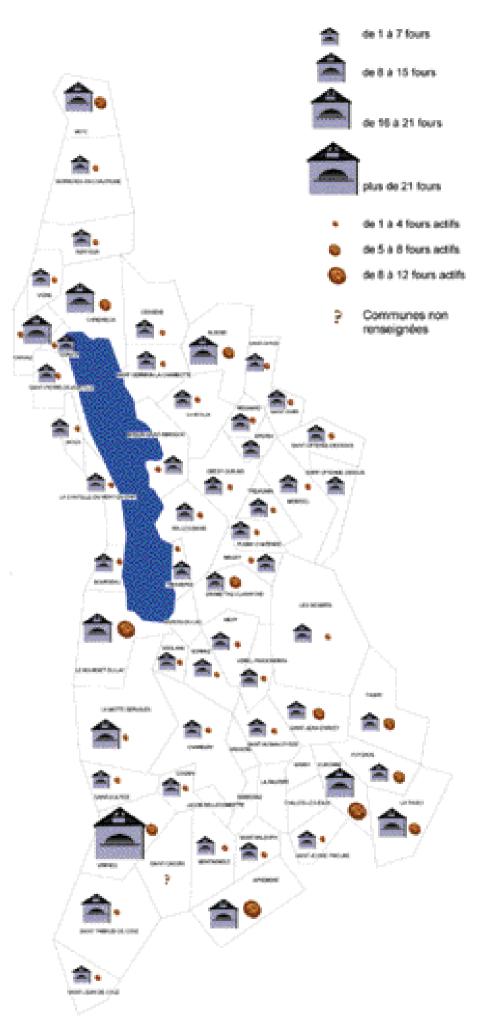
La propriété collective est déterminée par l'usage: les fours appartiennent à ceux qui les utilisent et les entretiennent. Droits, obligations et règles d'usage étaient parfois établis devant notaire et les membres de la communauté du four étaient cités nommément dans l'acte. Les droits étaient acquis à perpétuité et transmis aux descendants en ligne directe. La non utilisation du four ou la transgression des règles entraînaient la perte du droit de cuire au four collectif, également à perpétuité. La multiplication des fours privés trouve probablement en partie son origine dans des conflits de communiers. Le four collectif peut être établi sur une parcelle privée. Dans ce cas, même si la communauté a assuré depuis des décennies l'entretien de l'édifice et son activité, le propriétaire de la parcelle obtient parfois la pleine propriété du bâtiment en l'absence d'acte officiel établissant le droit collectif... Ce droit coutumier, mal connu, persiste dans la mémoire orale et dans les pratiques. Ainsi, récemment, plusieurs fours collectifs sont devenus communaux à la suite de restaurations financées par les communes. Mais le droit coutumier perdure en Savoie, où de nombreux fours restent communiers.



Ci-dessus, four alsacien.
Constitués d'un châssis
métallique monté sur
roulettes et d'un foyer en
briques réfractaires,
ces fours portatifs privés
se multiplient au début du
XX°siècle, à l'occasion
parfois de conflits entre
communiers.

A gauche, pignons à redents, four de Landernier, Motz.





En gras, figure le nombre de fours existant dans la commune, suivi du nombre de fours utilisés au moins une fois par an (renseignements donnés par les mairies). Aix-les-Bains **1**–1 Albens 8-7 Apremont 13-9 Barberaz o-o Barby o-o Bassens o-o Bourdeau 2-2 Brison-Saint-Innocent 1-1 Cessens 6-4 Challes-les-eaux o-o Chanaz 11-3 Chambéry 8-3 Chindrieux 12-5 Cognin 2-1 Conjux 3-2 Curienne 14-12 Drumettaz-Clarafond 7-7 Epersy 1-o Grésy-sur-Aix 2-2 Jacob-Bellecombette o La-Biolle 7-4 La-Chapelle-du-Mt-du-Chat **6**–4 La-Motte-Servolex 11-2 La-Ravoire o La-Thuile 8-7 Le-Bourget-du-Lac 14-12 Le-Montcel 5-2 Les-Déserts 4-3 Méry 4-2 Mognard 7-2 Montagnole 5-3 Motz **8**-6 Mouxy 3-3 Ontex 2-2 Pugny-Chatenod 7-3 Puygros 6-5 Ruffieux 6-4 Saint-Alban-Leysse 3-3 Saint-Baldoph 2-1 Saint-Cassin non renseigné Saint-Germain-la-Chambotte **5**–1 Saint-Girod 3-1 Saint-Jean-d'Arvey 7-6 Saint-Jean-de-Couz 1-1 Saint-Jeoire-Prieuré **1**–1 Saint-Offenge-Dessous 1-1 Saint-Offenge-Dessus 3-o Saint-Ours 3-3 Saint-Pierre-de-Curtille **6**–3 Saint-Sulpice 4-2 Saint-Thibaud-de-Couz 9-4 Serrières-en-Chautagne 7-2 Sonnaz 2-1 Thoiry 7-6 Tresserve **1**-1 Trévignin **3**–3 Vérel-Pragondran 3-2 Vimines 22-8 Vions 5-3 Viviers-du-Lac o Voglans 2-2

Nombre total de fours **293** Nombre total de fours utilisés au moins une fois dans l'année **170**

"Faire au four"

A chaque famille sa journée, à chaque jour sa fournée: autour du lac, la cuisson du pain est familiale depuis le siècle dernier. Ici, pas de traces de cuisson collective, chaque chef de famille est maître de son pain. La réservation du four se révèle plus ou moins formelle suivant les hameaux: planchette nominative, ardoise où l'on inscrivait son nom ou son surnom et la date, calendrier publicitaire... Ailleurs, on déposait une fascine devant l'âtre, ou on prévenait les voisins au gré des rencontres, nombreuses au fil de la journée. Ici et là, le levain était commun à tout le village. Le dernier à avoir cuit au four en portait la responsabilité et le transmettait la veille à celui qui devait faire son pain: le four était ainsi réservé d'office. Parfois, une seule famille de communiers est dépositaire du levain. Toutes ces pratiques se côtoyaient dans une même commune, sans apparemment poser de difficultés.

Jusque dans les années 1920, «faire au four » était chose courante. La panification domestique a progressivement diminué au fur et à mesure de l'arrêt de la céréaliculture familiale, de la fermeture des moulins artisanaux et de la progression des boulangeries rurales. Mais aujourd'hui encore, près d'un quart des fours autour du lac cuisent au moins une fois par mois le pain de plusieurs familles. Pratiques d'hier et d'aujourd'hui, gestes



Ardoise de réservation du four, le Bourget-du-Lac.

et habitudes se teintent d'innovation, s'enrichissent ou s'appauvrissent, tant ce qui est transmis ne l'est jamais à l'identique.

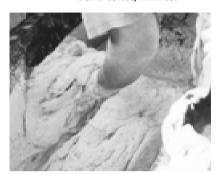
Faire son pain

Commençons par le levain. Autrefois conservé dans un pot en terre à la cave, saupoudré de sel ou sous une feuille d'oseille, d'épinard, de blette..., il est aujourd'hui la plupart du temps mis au congélateur en attendant la fournée suivante, ou encore gardé au frais et nourri de temps à autre d'un peu d'eau et de farine. Certains utilisent le même levain « depuis plus de 100 ans »; d'autres ont réalisé un levain sur levure, ou ont ensemencé un ancien levain avec un peu de levure de bière; d'autres encore utilisent des levains déshydratés que l'on achète dans le commerce, ce qui règle le problème de la conservation; d'autres enfin ont pris leur levain chez un boulanger.

Toutes les familles font du pain de froment, peu utilisent le seigle. La plupart s'approvisionnent chez les minotiers locaux en farine de type 55 de bonne force boulangère. Quelques-uns se fournissent dans les coopératives de produits biologiques, à la recherche de farine semi-complète de type 70 ou 80. Hier comme aujourd'hui, les quantités réalisées correspondent essentiellement à la taille du four utilisé, entre 25 et 50 kg de pain. L'essentiel est de remplir le four, et seul le temps entre les fournées varie suivant la consommation. Entre deux cuissons, les pains sont conservés dans un congélateur parfois réservé à cet unique usage.

Autrefois, le pétrissage s'effectuait toujours à bras, dans le pétrin de noyer ou de chêne qui servait de table au quotidien. C'est encore le cas de plusieurs familles. « C'est un travail qui demande de la force physique » dit-on pour justifier la quasi exclusivité des hommes à mettre la main à la pâte, mais de temps à autre, une dame âgée murmure que « les autrefois », c'était les femmes qui étaient dans le pétrin...

Mettre la main à la pâte... David Curtet, Vimines.











Depuis la veille, le petit morceau de pâte de la fournée précédente, nourri de quatre à cinq kilos de farine et de deux litres d'eau, a gonflé toute la nuit, bien au chaud, couvert d'un linge: il est devenu le levain ou le chef. Le pétrin de bois sombre accueille la blancheur des 25 kg de farine, à laquelle vont se mélanger le levain et une dizaine de litres d'eau froide ou tiède additionnée de sel. Gestes du pétrissage, amples, ronds, généreux, énergiques... Savoirfaire transmis d'un parent, d'un ami, affiné tout au long des expériences répétées, réussites et échecs. Près d'une heure d'efforts intenses à se démener avec une bonne trentaine de kilos d'une substance collante, ingrate... Vient un moment où la pâte tiède se détache, matière homogène d'une belle couleur crème, à la surface élastique, vivante, déjà... Certains la laissent reposer une heure, puis la repétrissent une dizaine de minutes. Aujourd'hui, le pétrin mécanique remplace parfois la force musculaire. Encore faut-il trouver un ancien pétrin de boulanger, ce qui n'est pas chose aisée, tant sont nombreux les amateurs... Il faut aussi emprunter au professionnel ses savoir-faire. La force physique n'est alors plus essentielle, pourtant, là encore, l'homme reste bien souvent en charge du pétrissage.

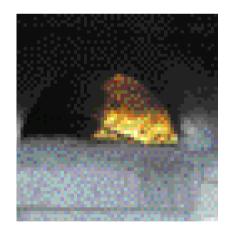
Puis vient le temps de la levée, plus ou moins long selon les habitudes familiales, les courants d'air, la chaleur de la pièce, la *pâtiéré* à l'abri ou non d'un linge épais... Deux à cinq heures plus tard, tendue par l'air emprisonné, la pâte s'est approchée du bord du pétrin, prête à

être façonnée en boules ou en miches sur une planche ou une table bien farinée. Gestes répétitifs, rapides, précis: aplatir le pâton, rabattre les bords dans un ordre bien défini, poser le pain dans son récipient, la *clef* ou *tourne* vers le haut. Une heure ou deux d'attente encore, juste le temps de terminer la chauffe du four...

Eclairer le four

Le temps de la levée, c'est aussi le temps de chauffer le four. Chaque édifice a ses particularités, que le fournier doit parfaitement maîtriser. Car si le four peut attendre la levée, l'inverse n'est pas possible... Nul doute à entendre les témoignages que les mésaventures étaient aussi fréquentes hier qu'aujourd'hui... Pains brûlés car enfournés dans un four trop chaud parce qu'ils ne pouvaient attendre plus, ou galettes indigestes car ils avaient au contraire trop patienté... Boulanger et fournier sont souvent deux personnes différentes, peut-être parce que la responsabilité de la réussite ou de l'échec doit être partagée...

Autrefois, les fours restaient secs et tièdes d'une fournée à l'autre. Mais quand le four ne chauffe qu'une fois ou deux par mois, il se refroidit et s'humidifie, la chauffe doit être très progressive pour ne pas abîmer le four : c'est le dérhumage.







Une fournée haute en couleurs, Drumettaz-Clarafond.



« Eclairer » le four. David Curtet, Vimines.

Autour du lac, rares sont les communes où l'on fait cuire autre chose que du pain ou des tartes. Cuire de la viande ou du poisson est souvent considéré comme une hérésie : "c' est un four à pain, on n'y met pas des cochonneries!". Certains craignent la transmission des odeurs, d'autres expliquent que le four serait trop chaud le poisson, ou encore qu'on ne peut pas l'ouvrir pour arroser la viande. Ici ou là, pourtant, il était fréquent de cuire du poisson, des gratins. de laisser un morceau de viande mijoter dans un bouillon, casserole en fonte bien close... Quiches et pizzas cuisent généralement avant le pain, quand le four est trop chaud. Les tartes aux fruits sont enfournées en même temps que le pain. voire après la cuisson de ce dernier, selon les habitudes locales. Certains mettaient dans le four tiède des fruits à sécher (poires, pruneaux...), de la paille de maïs, ou, plus surprenant, les édredons et les oreillers de plume protégés d'une housse de tissu léger, "pour les purifier et leur redonner du gonflant "...

Le jour même, avant de commencer à pétrir, un fagot enflammé tiédit le four. Il faudra sept à huit fascines suivant la hauteur de la voûte, le diamètre de la sole, le matériau (la molasse chauffe plus difficilement que la brique réfractaire), mais aussi la qualité de construction: hier comme aujourd'hui, il y avait de mauvais artisans, et parfois de très mauvais fours! On brûlait au four ce qui ne présentait guère d'intérêt dans les cheminées, fagots de brindilles, petits branchages, sarments de vigne nés de la taille des ceps, coquilles de noix issues des gremailles... Certains fourniers font très attention aux essences de bois : pas d'osier parce qu'il rend le pain amer, ni de résineux. D'autres au contraire font feu de tout bois, n'hésitant pas, quand les fournées

se succèdent au moment des grandes fêtes, à brûler des palettes d'épicéas. Généralement, on utilise des fascines de hêtre et de charmille, plus rarement d'épicéa, pour démarrer le feu, puis des branches de diamètre un peu plus important pour la montée en température.

Le four doit atteindre environ 800 °C pour que la chaleur accumulée soit suffisante. Aux alentours de 500 °C, la voûte devient brutalement blanche: tous les déchets caramélisés des cuissons précédentes sont détruits par pyrolyse, laquelle garantit l'absence de transmission d'odeurs d'une fois à l'autre. C'est le moment où le fournier répartit l'ensemble des braises sur le centre de la sole pour finir la chauffe de la voûte. Puis, à l'aide des râcles, crochets de fer fixés au bout de longs manches, il sort de l'âtre les braises et les vide dans le cendrier, souvent construit sous la bouche même du four. Certains font cuire dans ces cendres brûlantes des pommes de terre ou des saucisses... Le pana, grande pièce de tissu accrochée à un long manche, est abondamment mouillé, puis rapidement passé sur



"Et puis le four enfin ouvert voilà ce qu' on a découvert j' étais entré en toile blanche je sors tout en habit doré."

En haut, porte à contrepoids en fonte moulée, marquée *A. Terrassier à Tain-Drôme*. (Drumettaz-Clarafond).

A gauche, le temps du défournement, Vimines.

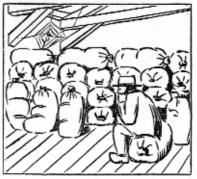
AGRICULTEURS! FAITES VOTRE PAIN!

toute la surface de la sole dans un nuage de vapeur. Si la chauffe a été bien menée, l'ensemble du four apparaît blanc. Pour apprécier la température, le fournier jette une poignée de son ou de farine, un morceau de papier journal: l'œil, au fil du temps et des erreurs, reconnait le moment idéal. Tout alors s'accélère. Pour enfourner, il faut être deux: l'un tient la pelle posée sur l'autel du four, le manche appuyé contre un crochet ou une pierre en débord de la maçonnerie du mur; l'autre renverse le pain sur la pelle, le premier fend rapidement la surface d'un ou deux traits de couteau, puis enfourne, et ainsi de suite jusqu'à ce que le dernier pain ait pris sa place. La porte aussitôt refermée est souvent garnie de braises chaudes. Pendant dix à vingt minutes, tout se passe dans l'obscurité, puis la porte à peine entr'ouverte laisse deviner les pains gonflés mais encore blancs: s'ils sont déjà dorés, cela signifie que le four était trop

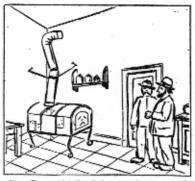
C'est le temps de l'attente, celui de la discussion car aujourd'hui comme hier, d'autres se sont rassemblés autour du fournier, des hommes essentiellement... C'est parfois l'occasion de goûter un petit verre de vin blanc, dans la chaleur du four et l'odeur généreuse. Un peu plus d'une heure plus tard, la bouteille est finie, les pains prêts à sortir sont testés un à un: retournés, frappés de la main fermée, s'ils rendent un son creux, ils sont prêts à s'aligner debout sur les étagères ou sur les bancs prévus à côté du four, leur croûte dorée crépitante. Les autres se laissent désirer quelques minutes encore dans l'alcôve...

chaud, il faut baisser la température en

ouvrant les ouras.



Layisé avait son grenier plein de blé. Les produits de sa terre ne se vendaient pas, et il avait une nombreuse famille

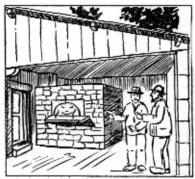


Pierre Clournod fui dit; «Il n'y a que fieux ans qua je l'ai, et il m'a déjà coûté cher en réparations. C'ast poutêtre parce que je ne me euis pas adressé à la bonne majson.»

On dit que FOURNIER-TERRASSIER en fait. Ah I si



Un jour II se dâcide à taire son pain, Mais où s'adresser pour avoir un bon four ? Par prudence, il va se renser-



François Réttéchi, très tier, montre son tour bâti. eil y s 60 ans que man grand-père l'a fait construire. Il n'a jamejs coûlé un sou de réperation, et mes petits-entants s'er serviront encure, sans qu'on y ait changé une brique Pour en voir la fin il faudra le démoir volontairement ; c'est qu'il vient de chez FOURNIER-TERRASSIER.

Agriculteurs! Seuls nos fours, portatifs ou hâtis, pouvent vous donner entière satisfaction, car : ce qui fait la valeu, d'un four, c'est la qualité du produit réfractaire, or nos briques sont exclusivement faites avec la terre de nos cerrières ; clies sont en pâte tendre, se chauffent rapidement et conservent longlemps leur chaleur, d'où économie de temps et de combustible, et cuisson parfaite.

-:- Vous n'achèterez un four qu'une fois dans la vie, si vous vous adressez au bon fournisseur : -:-

A. FOURNIER-TERRASSIER, à Tain (Drôme)



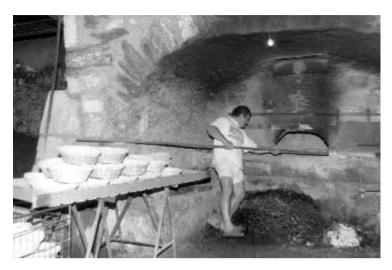
Souvent, le fournier offre quelques-unes des boules encore fumantes aux amis de passage et aux proches voisins.

Du laboratoire au four de Boigne

Itinéraire quotidien du boulanger de Chanaz

A Chanaz, le four de l'ancienne Maison de Boigne, tombé en désuétude depuis des décennies, revit depuis plusieurs années grâce à la passion d'un boulanger.

Aux alentours du lac du Bourget, Monsieur Calland est à ce jour le seul boulanger qui cuit au bois dans un four de village. A son installation, en 1989, boulangerie industrielle et artisanale proposaient des produits très similaires. Bannissant les adjuvants devenus courants, tels la farine de féverolles ou le malt, Monsieur Calland décide rapidement d'affirmer le caractère artisanal de sa fabrication en confectionnant du pain au levain cuit au bois. L'objectif est double: assurer la survie de l'entreprise dans cette petite commune de 400 habitants et compléter l'offre touristique en proposant un produit de qualité en cohérence avec d'autres démarches patrimoniales.



Jean-Louis Galland, Chanaz.

La municipalité le soutient et lui propose un bail commercial pour l'utilisation du four, devenu communal. Après quelques restaurations, ce dernier reprend du service en 1994. Depuis, il cuit tous les matins la fournée de boules au levain et de couronnes, préparées dans un laboratoire qui n'a rien de passéiste. Si les ingrédients sont identiques à ceux utilisés en panification domestique, la mécanisation s'est imposée pour les soixante kilos de pâte préparés quotidiennement. Le *levain-chef*, transmis à Monsieur Calland par un confrère boulanger, est régulièrement renouvelé par

ajout de levure de bière. Le pétrissage mécanique introduit quelques variations dans les façons de faire. La première étape, le frasage, consiste à mélanger à vitesse lente la farine, le levain, et l'eau jusqu'à consistance pâteuse, pendant dix minutes environ. Un pétrissage à vitesse plus rapide suit, de même durée. Le sel fin est incorporé à vitesse rapide pendant trois à cinq minutes au maximum, en fin de processus pour ne pas chauffer la pâte. Après deux heures de piquage (levée dans le pétrin), les boules façonnées sont mises en place dans les paillas, la clé ou tourne vers le haut, puis transportées au chef-lieu après la deuxième levée. Le four a été chauffé « rien qu'avec du bois dur, le résineux donne des odeurs et chauffe mal ». Entre dix heures et midi, les curieux. par l'odeur alléchés, viennent assister à la cuisson et au défournement. Nombre d'entre eux repartiront avec une boule odorante aux formes rebondies, à la croûte croquante et à la mie moelleuse encore fumante...

Notre boulanger rêve de remettre en état tous les fours à pain de la commune de Chanaz, dont certains apparaissent bien malades, en créant une association conviviale, une fête au cours de laquelle habitants et touristes se promèneraient d'un four à l'autre, dégustant ici le pain, là les diots, un peu plus loin les tartes et les épognes... Il fournirait bien sûr la pâte à pain bénévolement...



"Qui mal enfourne, fait ses pains cornus."
Autrefois considéré comme un défaut
de panification, le baiselu (baiser des pains
qui se touchent dans le four) est désormais
recherché par la clientèle des boulangers
qui cuisent au bois comme une
"marque de l' authentique".

Restaurer et se restaurer

L'association Les Fascines, de Curienne, regroupe des amateurs passionnés par la sauvegarde du petit patrimoine rural. Depuis 1994, plusieurs de ses membres fondateurs se sont construit une réputation dans la restauration des fours à pain. Jean-Pierre Bulteau, président de l'association nous fait part de cette aventure.

Les fours à pain, nombreux dans nos villages, sont source de plaisirs incomparables. Plaisir de se retrouver ensemble, entre copains (étymologiquement ceux qui partagent le pain), autour de tout ce que le four peut cuire. Pour faire moderne, disons que nous possédons là un merveilleux outil créateur de lien social. Il ne reste plus qu'à ajouter que c'est con... vivial. Tout est dit.

Le four, la fontaine, le lavoir, bâtiments partagés en commun dans chaque hameau, sont souvent associés. L'eau sert à nettoyer la sole avant l'enfournement mais elle peut aussi éteindre un début d'incendie. Cette trilogie constitue l'emblème d'un lieu dont on est fier. Voilà pourquoi il n'est pas si difficile de trouver des bras pour remettre en état ces vieux serviteurs et les gens du cru se sont toujours débrouillés pour tenir en état leurs fours, mettant en commun les compétences et l'énergie de chacun. Notre démarche de restauration des cinq fours communaux de Curienne a procédé de ce constat. Nous nous sommes attelés à la tâche en utilisant le savoir faire local et toutes les astuces pour limiter le coût des factures. Pour les deux premiers toits, une partie du bois prélevé en forêt communale a payé le scieur. Les pannes et les chevrons des deux toits suivants ont été juste équarris dans les sapins brisés par la neige du 18 novembre 1996. Le cinquième four a gardé sa couverture

encore en bon état. Deux voûtes ont été changées avec de la brique de Larnage, toujours produite par les successeurs de la maison Terrassier: utiliser le même matériau, c'était notre exigence. Enfin, le dernier four restauré en 2001 a retrouvé sa voûte en molasse, taillée par deux professionnels de Chartreuse. Mais c'est nous qui avons extrait la pierre et effectué le montage.



En quelques week-ends, le travail est fait. Les curieux se donnent rendezvous, les enfants s'égaient tout autour du chantier. Et quand celui-ci est terminé, il faut bien faire la fête. Car si nos fours sont restaurés, c'est surtout par respect du patrimoine... culinaire... La pâte qui gonfle, la croûte qui se fendille et qui dore, l'odeur indéfinissable qui vous assaille les narines... Et les pizzas, le sanglier rôti... les épognes et les brioches... Tous les prétextes sont bons pour allumer le four.

Reprenons nos esprits: un peu de débrouille, de l'huile de coude, quelques aides financières des collectivités, une fête du pain organisée chaque année pour régler le reste des factures et le tour est joué.

Vous savez presque tout. Je pourrais encore vous parler du blé qu'on a semé, des épouvantails fabriqués par les écoliers, des épis fauchés puis battus avec une machine hongroise et du mariage qui en résulta... Mais ce serait une très longue histoire...

J.-P. BULTEAU, ASSOCIATION LES FASCINES

En haut, réfection d'un toit. Curienne.

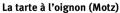
En bas, montage d'un four Panyol en terre de Larnage. Curienne.



Fours en fête

Un four qui fonctionne régulièrement est signe de convivialité dans un village. A l'inverse, un four en bon état qui n'est jamais allumé peut être le signe d'une mauvaise entente ou d'un manque de relations entre voisins. La remise en route dépend parfois d'un nouvel habitant, elle suscite alors un intérêt mêlé de scepticisme, qui laisse rapidement la place à l'enthousiasme.

Depuis une vingtaine d'années, la remise en activité de nombreux fours donne lieu à de multiples réunions. Beaucoup sont uniquement familiales ou réservées aux seuls habitants du hameau: il faut y être invité pour avoir le droit de déguster tartes, gratins, pains et gâteaux odorants... Dans certaines communes, seuls ces rassemblements maintiennent en état les fours: c'est le cas à Apremont, où nombre de familles mettent en route le four à la fin des vendanges. Bien sûr, ces fêtes intimes ne peuvent être répertoriées, mais elles sont fréquentes. Toutes se déroulent le jour de la chauffe et à proximité du four. L'édifice apparaît bien comme un lieu de rassemblement entre gens d'horizons multiples, de générations différentes: à Drumettaz, les jeunes du centre Sports et Vacances qui font l'entretien des chemins fêtent la fin du stage avec les habitants du village; dans plusieurs communes, ce sont les adolescents qui se retrouvent, avec l'aide d'un ou deux anciens; ailleurs, c'est l'occasion de saluer l'arrivée d'un nouvel habitant...



Etendre la pâte à pain pas trop finement. Emincer les oignons et les répartir. Ajouter la *crasse* de l'huile de noix (ce qui se dépose au fond des bouteilles était autrefois mis de côté et utilisé dans la cuisine), saler, cuire une quinzaine de minutes à four chaud. Certains habitants ajoutaient des noix, d'autres des lardons.



Fêter la fin d'un chantier. Curienne

D'autres manifestations ont lieu à l'occasion de la restauration du four. La chauffe réunit tous ceux qui se sont mobilisés pour les travaux, soucieux d'en vérifier le bon résultat, puis de déguster ensemble la récompense méritée d'un travail d'équipe. Le succès et l'affluence inattendus de ce jour apparaissent souvent comme une source de financement possible pour les associations locales, la paroisse, le sou des écoles...

Dans les 61 communes du territoire, 30 organisent des fêtes publiques. Rares sont celles qui se déroulent le jour même de la chauffe ou autour de l'édifice. Une équipe de bénévoles en charge de l'organisation fabrique et fait cuire pains, tartes et pizzas pendant les jours précédant la fête. Les produits seront vendus sur la place du village, devant l'église, sur le parking du supermarché local, ou encore à côté du chapiteau installé pour l'occasion, parfois très loin de l'emplacement du four, éteint et déserté. Parmi ces fêtes, le cas de Razerel, à Saint-Alban Leysse, est exceptionnel. Le four, restauré depuis quelques années, est situé dans un

village abandonné, loin des routes carrossables. Au mois de juin, une centaine de personnes monte à pied ou en tracteur, pour déguster pains, tartes et pizzas cuits au four le jour-même.

Ainsi, le petit bâtiment, remis en état, peut aujourd'hui encore tenir une place particulière, au-delà de sa simple fonction d'outil de cuisson: celle de patrimoine vivant, d'un lieu qui fait lien, d'un temps de fête et de convivialité.



Autour des fours en 2002

Albens

juillet – fête du village Manifestations ponctuelles mairie 04 79 54 17 59

Apremont

27, 28 avril – fête d'Apremont, Téléthon mairie 04 79 28 33 09

Bourdeau

21 juin – fête de la musique octobre – fête du pain Manifestations ponctuelles mairie 04 79 25 03 41

Brison-saint-Innocent

août – fête du four mairie 04 79 54 33 60

Conjux

juin – fête du four association Loisirs et Culture de Chautagne 04 79 54 52 54

Curienne

9 juin – fête du pain et de l'eau mairie 04 79 84 71 60

Drumettaz-Clarafond

Sou des écoles mairie 04 79 63 64 60

Grésy-sur-Aix

fin juin – fête du four de Droise mairie 04 79 34 80 50

La Chapelle

du Mont du Chat 15 août – fête *Les Failles* mairie 04 79 25 20 34

Le Bourget du Lac

27 avril – fête des fours mairie 04 79 26 12 12

Les Déserts

14 juillet – fête du village mairie 04 79 25 81 42

Méry

Fête du village et alambic mairie 04 79 63 60 00

Motz

9 juin – foire aux cochons association Loisirs et Culture de Chautagne 04 79 54 52 54

Mouxy

Fête patronale de la saint Jacques juillet – fête des épognes mairie 04 79 61 47 68

Puygros

13 mai – fête communale mairie 04 79 84 70 65

Ruffieux

juillet – fête annuelle dite des 4 fours alternativement à Rojux, La Loi, Montagnet, Chaussepaille association Loisirs et Culture de Chautagne 04 79 54 52 54

Saint-Alban-Leysse

juin – fête du four mairie 04 79 33 13 57

Saint-Baldoph

août / septembre vogue des Couardans, Ballouria du Mollard mairie 04 79 28 30 05

Saint-Girod

2ème dimanche d'octobre vogue du vin nouveau mairie 04 79 54 17 65

Coint laan diAmee

Saint-Jean-d'Arvey mai – fête du pain mairie 04 79 28 40 61

Saint-Ours

1er dimanche d'août fête de la batteuse mairie 04 79 54 91 87 **Saint-Pierre-de-Curtille** fêtes communales association Loisirs et Culture de Chautagne 04 79 54 52 54

Serrières-en-Chautagne

dernier dimanche d'août fête du pain association Loisirs et Culture de Chautagne 04 79 54 52 54

Sonnaz

1er dimanche d'août mairie 04 79 72 00 32

Thoiry

été – fête au four septembre – fête du patrimoine mairie 04 79 28 40 89

Tresserve

21, 22 septembre fête du four mairie 04 79 61 45 20

Trevignin

Fête du pain (sou des écoles) mairie 04 79 61 42 04

Vérel-Pragondran

dernier dimanche d'août Fête du pain mairie 04 79 70 39 52

Vimines

15 août – fête paroissiale mairie 04 79 69 07 69

Vions

20 mai – fête du four mairie 04 79 54 29 05

Les tartes au tatou de Vimines

Cette recette, qui fait l'unanimité lors de la fête paroissiale du 15 août à Vimines, est une œuvre collective : une cuisinère fait la pâte, une autre la crème, une troisième confectionne les tartes et l'homme de l'équipe cuit au four... Le tatou, bouillie à base de farine. de lait et de sucre, n'était autrefois enrichi d'œufs que dans les familles aisées ou les jours de fête. Il était consommé seul, ou cuit sur de la pâte à pain. Aujourd'hui, ce dessert, à l'image de notre société, s'est enrichi. Plus sucré, il compte 3 à 6 œufs par litre de lait, et la pâte à pain est remplacée par une pâte brisée. • Pâte: 2 kilogrammes de farine,

- Pâte: 2 kilogrammes de farine, 800 grammes de beurre, 200 grammes de sucre, 5 à 6 cuillers à soupe d'huile, 6 verres d'eau, sel fin. Mélanger sucre, farine et sel, faire un puits, ajouter le beurre en petits morceaux, l'huile et l'eau, travailler du bout des doigts jusqu'à obtenir une boule qui se tient, sans travailler la pâte! Mettre au frais 48 h, sous un linge humide. Sortir la pâte quelques heures avant de confectionner les tartes.
- Le tatou : 6 litres de lait, 36 œufs moins 12 blancs, 1 kilogramme de sucre, 800 grammes de farine, 8 paquets de sucre vanillé, une gousse de vanille. Faire bouillir le lait avec le sucre vanillé et la gousse de vanille fendue. Mélanger le sucre, 36 jaunes et 24 blancs, ajouter la farine. Verser le lait bouillant en remuant bien. Remettre au feu et donner deux tours de bouillon, retirer immédiatement du feu sans cesser de remuer pendant quelques minutes, puis laisser refroidir. Mettre au frais 12 heures. Les tartes au tatou sont confectionnées juste avant la cuisson. Cuisson variable suivant la chaleur du four, entre 20 et 30 minutes. Les chefs des tartes tatou de Vimines :

Les chefs des tartes tatou de Vimines Madeleine Veugle, Marthe Duisit, Fernande et Paul Bord.



Les mots du pain

« Un four à pain, c'est un peu la chapelle de la moisson. Avec son porche en ogive gothique, sa pénombre de confessionnal, l'autel de la sole, son odeur d'encens des céréales et cette croûte joyeuse et pure qui chante comme des enfants de chœur. Dans le mysticisme de la farine, le païen se fond au religieux. Un pain, c'est toujours un ciboire sauvage. »

Paul VINCENT, 1989, Cuisine traditionnelle de Savoie, J.-P. Guisserot

« Pour bien couper le pain à la manière d'autrefois, il faut le prendre sous le bras gauche en le maintenant contre la poitrine et de la main droite, avec l'opinel, pratiquer une entaille nette et franche qui le coupe sur toute la largeur, sans le hacher. »

M.-T. HERMANN, La cuisine paysanne de savoie, 1982, P. Sers

Nombre d'expressions évoquent le pain et son univers : avoir du pain sur la planche, être au four et au moulin, être dans le pétrin, manger son pain blanc le premier, casser la croûte, un jour long comme un jour sans pain, sans oublier contes, devinettes, envolées lyriques des écrivains. Jésus lui-même est né à Bethléem, toponyme traduit en français par "maison du pain", et l'allégorie se poursuit lorsqu'on se partage le corps du Christ sous forme de pain béni ou d'hostie. La chapelle, l'autel désignent autant des parties du four que des éléments d'édifices religieux. Morceaux choisis au fil des lectures et des rencontres...

Paroles d'habitants

- « Mange les petits nègres, ça va renouveler ton sang. » (Bourdeau)
- « Mange la croûte, ça te donnera du sang. » (Le Bourget)
- « Cé qué n'sâ copâ l'pan, n'sâ l'afanâ (celui qui ne sait pas couper son pain ne sait pas le gagner) ».

Une devinette

« Ça remue sous la couverture et pourtant ça n'a ni corps ni âme » réponse : la pâte à pain dans le pétrin

> Adam MAURIZIO, Histoire de l'alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours, Paris, Payot, 1932

Conte sur le penchant au vol du meunier

«Il paraît que pour monter au ciel, chacun doit grimper une corde. Un jour, deux artisans se présentent: un huilier et un meunier. Le meunier passe en second mais n'arrive pas à grimper parce que le premier, avec ses mains pleines d'huile, a rendu la corde glissante. Un voisin, farceur et compatissant, crie au meunier: — Si tu ne peux pas grimper, vole! Depuis lors, le meunier et ses confrères suivent ce conseil... »

Almanach du Vieux savoyard, 1972

A Vimines, une habitante du lieu a composé un long poème, affiché sur un four de Pierre Rouge régulièrement en activité, dont voici un très court extrait.

C'est alors le grand mystère Sueur de l'eau, moiteur de l'air Bien malin qui pourrait savoir Ce qui se passe dans le noir

Et puis le four enfin ouvert Voilà ce qu'on a découvert: J'étais entré en toile blanche Je sors tout en habit doré.



En 1863, un poème, *Los mitrons*, est chanté sur un air connu, dix ans à peine après l'ouverture à Chambéry d'une boulangerie mettant en œuvre les premiers pétrins mécaniques. La chanson reprend des termes franco-provençaux.

Livres

Une vie de pain. Penser, faire et dire le pain en Europe Claude Macherel et Renaud Zeebroek

« Des siècles durant, la quête du pain quotidien a hanté des générations entières, qui ont exprimé leurs angoisses dans la prière. A l'image du vin d'ailleurs, l'histoire du pain se confond avec celle de l'humanité. Le pain qui garnit les tables est l'aboutissement d'un long cycle où interviennent la générosité de la terre et le labeur des hommes. » Publié en accompagnement d'une exposition réalisée à Bruxelles en 1994-1995, cet ouvrage superbement illustré est une mine d'informations tout autant qu'un voyage au cœur de la symbolique liée au pain.

Editions Martial Crédit Communal, Bruxelles, 1994





Les vieux fours à pain Construire son four, faire son pain Pierre Delacrétaz

« La connaissance du passé, non pas tant dans l'histoire comme on la trouve dans trop d'ouvrages, mais les faits et les gestes quotidiens d'autrefois peuvent aider chacun à assumer le présent. » Façons de faire le pain, façons de cuire au four: Pierre Delacrétaz, au travers de nombreux témoignages nombreux et de conseils pratiques, nous fait partager son expérience accumulée aux quatre coins du globe pendant plus de vingt ans. Un ouvrage de référence pour tous ceux qui s'intéressent à l'histoire des fours à pain et à leur réhabilitation.

Editions Cabédita Yens-sur-Morges, 1993



Construire un four à pain Cuisiner à l'ancienne Pierre Delacrétaz

Devant l'intérêt de nombreux particuliers désireux de construire leurs propres fours à pain, ce livre, qui explique par le menu la manière de les réaliser, est une bible de renseignements et de conseils techniques. L'amateur y trouvera de nombreuses idées, des trucs de fabrication et beaucoup de savoir-faire, ainsi que de succulentes recettes réunies par l'auteur avec la collaboration de Georges Wenger, cuisinier de renom.

Editions Cabédita Yens-sur-Morges, 2000



Les pains des quatre saisons

« L'odeur du pain qui sort du four. L'air de fête dans la maison le jour où l'on fait son pain. L'inimitable saveur du pain maison. Il faut avoir vécu cela pour être pris par cette nouvelle passion. Avec ses 150 recettes, ce livre — œuvre collective des lecteurs et lectrices de la revue Les quatre saisons du jardinage — donne envie de mettre la main à la pâte. »

Editions Terre Vivante



Revue l'Alpe

Le dernier numéro de la revue *L'Alpe* est consacré à la cuisine alpine. Riche en saveurs, il nous livre tout chaud un bel article sur le pain...

Revue L'Alpe, A table! Saveurs et savoirs Glénat/Musée Dauphinois

