

LES FOURS À PAIN DE NOTRE VILLAGE

2001

L'Association des Monts d'Arvey a entrepris de consigner les témoignages des habitants de Saint Jean d'Arvey sur le patrimoine de la commune. Elle a commencé par les fours à pain. Voici le résultat du travail d'une année que nous voulons partager avec l'ensemble de la population.

Introduction

Les témoignages des anciens racontant leurs souvenirs sont toujours des moments privilégiés et savoureux où chacun parle à sa manière de ce qu'il a vécu, y prenant un réel plaisir, avec dans le regard une lueur d'éternelle jeunesse.

Le four à pain était un lieu de rencontre où l'on échangeait toutes sortes de nouvelles, où l'on plaisantait, où l'on se retrouvait pour passer de bons moments de détente, car la vie était dure.

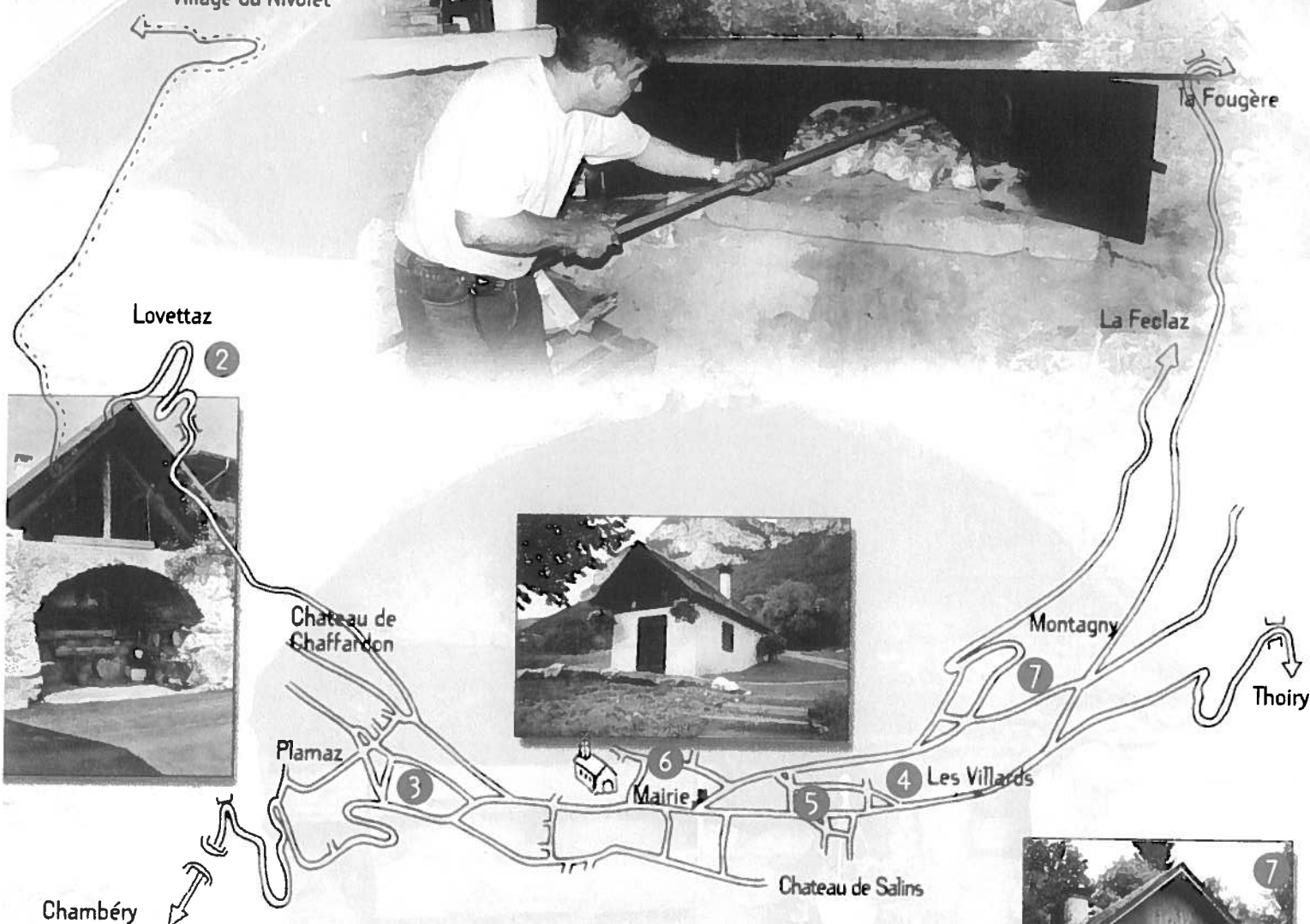
Au temps de Pierre Essonnier, le père de Francisque et Raymond à Nivolet, la soirée suivant la journée de cuisson, tous les hommes retournaient discuter autour du four avec leur bol de soupe : un bon moment de convivialité.

I – Les 7 fours de Saint Jean d'Arvey

	Date de construction	Utilisation	Matériaux utilisés		Type de bâtiment	Hameaux concernés
			Toit	Four		
1 - Nivolet	avant 1893	Jusqu'en 1965 A la fin du XIXème S. Il nourrissait 45 personnes.	Tôle	Grosses pierres de molasse du pays	Ouvert sans avaloir de fumées	Nivolet
2 - Lovettaz		Jusqu'en 1960	Ardoise		Ouvert sans avaloir de fumées	Lovettaz
3 - Plamaz	1902 Restauration en 1926		Ardoise	Four Terrassier	Fermé avec avaloir de fumées devant la porte du four	Plamaz
4 - Villard d'en Haut	Restauration en 1944	Jusqu'en 1970	Ardoise	Briques réfractaires	Fermé avec avaloir de fumées devant la porte du four	Les Villards Le 2ème four a été construit parce que les habitants étaient trop nombreux
5 - Villard d'en Bas	Avant la guerre 14-18	N'a plus été utilisé depuis la guerre 14-18	Ardoise	Four Terrassier	Fermé avec avaloir de fumées devant la porte du four	Les Villards Le 2ème four a été construit parce que les habitants étaient trop nombreux
6 - Chef Lieu	Début du XXème siècle		Ardoise	Briques réfractaires Four Terrassier Tain (Drôme)	Fermé avec avaloir de fumées devant la porte du four	
7 - Montagny	Début du XXème siècle	Jusqu'en 1960	Ardoise	Briques réfractaires Four Terrassier Tain (Drôme)	Fermé avec avaloir de fumées devant la porte du four	Montagny Les Granges la Crouettaz St Nicolle



1 Village du Nivolet



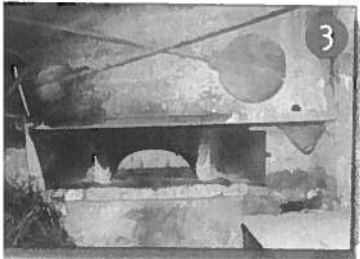
2



6



7



3



4

au niveau de la maison Mouchet au Puisat, et qui menait au hameau du Bout du Monde.

On descendait la nuit, le plus silencieusement possible, avec le sac sur le dos par des sentiers connus seulement des habitants de St Jean (4 chemins différents), en direction de la minoterie Richard du « Bout du Monde » (chez Dioure). On posait les sacs et on allait faire un tour devant l'entrée, discrètement pour vérifier qu'il y avait bien le minotier mais pas les occupants ou leurs amis.

Si la voie était libre, on entrait. On laissait le blé, payait la mouture et on prenait la farine.

On remontait soit par le même chemin, soit par un autre. Du Nivolet, les familles Essonnier et Lys descendaient par le sentier du « cheminet » qui les menait au dessus du tunnel, pour traverser ensuite la route et descendre dans les buis, jusqu'au moulin.

Tous les porteurs avaient la crainte d'être pris ou dénoncés. Il n'y a cependant jamais eu d'incident d'après nos témoins.

Le minotier du « Bout du Monde » n'était guère apprécié par les Sangerains, il se débrouillait toujours pour détourner quelques kilos de farine. Quant à celui de Thoiry, plus honnête, il recevait souvent la visite des habitants des Villards.

Pour faire de la farine il faut :

10kg de blé = 5kg de farine blanche (pâtes alimentaires).

10kg de blé = 7.5kg de farine grise (pain) ou noire car elle résultait de la mouture du blé complet.

Le florage était réservé aux vaches laitières après la mise bas.

Chaque balle de farine pesait 100kg (101kg avec le sac) et servait pour quatre journées de fabrication du pain. Il existait un contrôle rigoureux comme pour les alcools actuellement.

Le transport se faisait à dos de mulet ou à dos d'homme.

Pendant l'occupation, les gens faisaient du «gruau» au moulin Grangeat situé route de Thoiry à St Nicolle. L'orge était passé entre deux meules de pierre pour lui enlever son enveloppe, l'une des pierres était actionnée par un moteur diesel à volants. Le moulin Grangeat a eu du mal à fonctionner pendant la guerre en raison de la pénurie de diesel.

Les « gruau » étaient utilisés pour la soupe avec du lard ou pour remplacer les pâtes ou le riz. Aujourd'hui, on peut encore voir la pierre qui servait de mortier devant le four des Villards d'en Haut.

Les « calotins » étaient faits avec la farine de blé. On fabriquait des petites boules cuites dans le lait. On les appelle « calotins » car la soupe était blanche et les « blancs » à l'époque désignaient ceux qui fréquentaient l'église.

IV – Le Pain

Le pain, nourriture nécessaire et de grande importance, accompagnait tous les plats. On en mettait dans la soupe, on en emportait lorsqu'on mangeait dehors pour accompagner la tomme, les œufs durs et les saucisses.

La fabrication du pain :

D'une fournée à l'autre, on met une boule de pâte avec un peu de gros sel dans un pot de terre vernissée et le tout à la cave au frais.

La veille de la fournée, on prend cette pâte à laquelle on ajoute environ 2 kg de farine et un peu d'eau. On pétrir le tout dans le pétrin et on laisse lever jusqu'au lendemain. On appelait cette opération « mettre au levain ». Le lendemain, on recommençait le pétrissage avec la quantité de farine nécessaire et de l'eau tiède avec du gros sel. On appelait ce travail « empâter ». Cela demandait une certaine force physique : c'était long et pénible. Il s'agissait d'emprisonner de l'air dans la pâte.

Lorsque la pâte était bien pétrie, on saupoudrait de farine et on faisait une croix avec le côté de la main. Le temps que mettait la pâte pour lever était variable suivant la température, l'idéal était 25C. A ce moment, on faisait les pains : on prenait la quantité nécessaire de pâte pour former les boules qu'on mettait à lever une 2ème fois dans les « paillas » (corbeilles en paille garnies de torchons blancs farinés).

Gustin Brochet avait fabriqué des boîtes carrées et rectangulaires en bois pour y déposer la pâte. Les hommes comme les femmes pétrissaient la pâte à pain dans leur pétrin.

Au Plamaz et à Montagny, on se passait le levain de famille en famille. Ceci signifie que l'on s'entendait bien.

Les hommes chauffaient le four, enfournaient et surveillaient la cuisson.

Le père de Francisque et Raymond Essonnier avait 2 méthodes pour savoir si le four était assez chaud pour commencer la cuisson. Le four du Nivolet n'ayant pas de cheminée, la fumée s'évacuait par le « gorgeron », trou de 15 cm de diamètre situé au-dessus de la porte. Leur père savait que la bonne température était atteinte lorsque la pierre du « gorgeron » changeait de couleur pour virer au blanc. L'autre méthode consistait à frotter le tisonnier contre les dalles de la voûte, à l'intérieur du four ; s'il se produisait des étincelles, le four était chaud.

Tous les fours de Saint Jean sont des fours à bois à chauffe directe. Le pain cuit directement sur la sole. La chaleur est accumulée par les parois du four avant la cuisson. Les fours sont isolés pour économiser le bois et piéger la chaleur. Ils sont couverts pour les préserver de l'humidité.

Ils étaient construits par les habitants d'un ou plusieurs hameaux.

Par exemple :

Le four du Plamaz a été construit en 1902 par les habitants du village du Plamaz, des Thermes et du Puisat. Tous les sociétaires (20 personnes) ont apporté, soit des heures de travail, soit de l'argent jusqu'à concurrence de 21 francs chacun. La commune a donné une subvention de 300 francs, le Marquis d'Oncieu de Chaffardon 122 francs, une vente de sapin a rapporté 88 francs.

Le four a coûté 885.65 francs.

En 1926, 18 personnes se mobilisent à nouveau pour reconstruire le four, chacun fournissant 5 heures de travail ou des voyages à Chambéry pour rapporter des fournitures ; voyages avec des chars à bœufs.

Le four du Nivolet est le plus ancien.

Le premier four de Montagny construit vers les années 1600 était situé plus haut. Il a été détruit par un éboulement. Une grosse pierre est tombée sur le four. Elle y est encore. On l'appelle « pierre à for » (for = four en patois).

Un four sur la Crouettaz a été abandonné quand le four de Montagny a été construit : réalisé en mauvaise mollasse, la cuisson du pain était difficile.

II – Utilisation

La clé du four est gardée par l'habitant le plus près du four.

On « fait au four » toutes les semaines ou tous les quinze jours.

Réservation du four :

La veille, on se mettait d'accord et on marquait sur la porte du four à la craie, le nom de la famille, le jour et l'heure où elle cuisait le pain. On se prêtait même du pain si on ne tenait pas jusqu'à la fournée suivante !

Chauffe et fourniture du bois :

On essaie de prendre chacun son tour la 1^{ère} chauffe car il faut 8 à 10 fagots ou fascines de bois (fayard, etc...) pour la 1^{ère} chauffe contre 3 ou 4 seulement pour la suivante.

Les femmes seules ne passaient jamais les premières.

On comptait une à deux heures de chauffe selon l'utilisation précédente. Il fallait chauffer très progressivement pour éviter l'éclatement du four.

La chauffe du four était tout un art : savoir déplacer les fascines pour répartir au mieux la chauffe,

trouver la bonne température de cuisson. Les braises étaient évacuées à l'extérieur avec un « râcle » et on passait ensuite le « pana » pour essuyer le four afin d'avoir une surface propre.

Certaines familles étaient propriétaires de forêts. D'autres prélevaient du bois dans la forêt communale ou chez le Marquis de Chaffardon. Dans ce cas, il fallait faire attention au garde forestier ! Il n'était pas question de prendre le bois n'importe où, n'importe comment. Les gens pouvaient avoir des amendes. Celles-ci pouvaient être enlevées contre une douzaine d'œufs par exemple.

Outils et matériel de fabrication et cuisson du pain :

Les outils utilisés pour la cuisson du pain avaient un manche en bois fabriqué par les habitants eux-mêmes, lesquels manches étaient cuits au four pour leur conférer une certaine solidité.

Voici la liste des récipients et des outils utilisés régulièrement : le pétrin, le paillas, la boîte à pain, le tisonnier, le râcle, le pana, la pelle.

On savait par exemple qu'à Montagny, il y avait 3 pelles dans le four de 3 tailles différentes qui restaient toujours sur place.

III – Les céréales et la farine

On cultivait du blé à Saint Jean d'Arvey, même au Nivolet.

On plantait dans les parcelles les mieux exposées du blé d'automne, variété « hybride n°27 » (meilleure que le 40, plus dur mais avec moins de rendement : 800kg/journal) ou « n°40 ». Dans les parcelles qui risquaient le gel, on semait du blé de printemps variété « Florence Aurore ». La plus ancienne variété de blé dont se souvient Raymond Essonnier était un blé d'automne nommé « Bon Fermier ».

Le blé, cultivé sur place, était porté au moulin du « Bout du Monde », de Thoiry ou au moulin Grangeat à St Nicolle.

Au Nivolet, afin de récolter le blé dans les meilleures conditions pour la fabrication des « massettes » de chaume pour les toits, les habitants étaient obligés de moissonner à la faucille car cela permettait d'obtenir des « massettes » plus régulières.

Après avoir été battu, le blé était conservé dans la « bartelière » ; coffre en bois à trois compartiments. C'est également dans la « bartelière » qu'étaient conservés les pains.

Pendant la période de la seconde guerre mondiale, la culture du blé a été intensifiée parce qu'une partie de la récolte était réquisitionnée par l'occupant. Une partie du blé était conservée en fraude et cachée chez les propriétaires. Une fois par mois environ, on allait « chercher la farine au moulin » par le sentier des Vignes qui partait de la « Crouaz »,

l'opération avant la cuisson car le four devait être bien chaud.

VI – Les anecdotes

L'épogne de la Virjine (Les Thermes)

La Virjine faisait ce jour-là au four avec Gène Pèlo. Elle avait décidé de faire une épogne au tatou. Après avoir enfourné les pains, Gène place la pelle à enfourner devant la porte du four :

« Allez, fais ton épogne ! ».

La Virjine étend sa pâte à pain sur la pelle, ourle les bords et étend son tatou sur la pâte : « Mon tatou est un peu clair ! »

-« Ça fera bien quand même... ». Gène ouvre la porte du four et d'un coup sec retire sa pelle pour que l'épogne se place dans le four. Comme cette pelle était un peu chaude, la pâte a collé et l'épogne s'est repliée en deux comme une omelette, le tatou a giclé de chaque côté. La Virjine se lamentait : « Bongu de bongu, mon tatou était trop clair ! ».

Le Gène rouspétait « Sacré Medji de bonbon ! Porte ça à ton cochon ! ».

Les choux à la crème du 8 mai 1945 (Le Plamaz)

Le jour du 8 mai, c'était la joie.

Louis Therme vint trouver ma mère : « Rosalie, je chauffe le four, on fait des choux à la crème ».

A tous les deux, ils ont fait une fournée de choux à la crème. Pendant tout le temps de la guerre,

notre ration de café comportait une dizaine de grains et le reste était des glands et autres graines dont on ne savait pas le nom... Ma mère triait les grains de café et les mettait dans une bouteille «pour une grande occasion», disait-elle. Ce jour-là, elle est allée chercher sa bouteille et a fait un vrai café. Les voisins ont été invités au café et aux choux à la crème : Marius Chaffardon s'en souvient encore, il n'en a jamais remangé de si bons !

De la difficulté d'être une belle femme (Montagny)

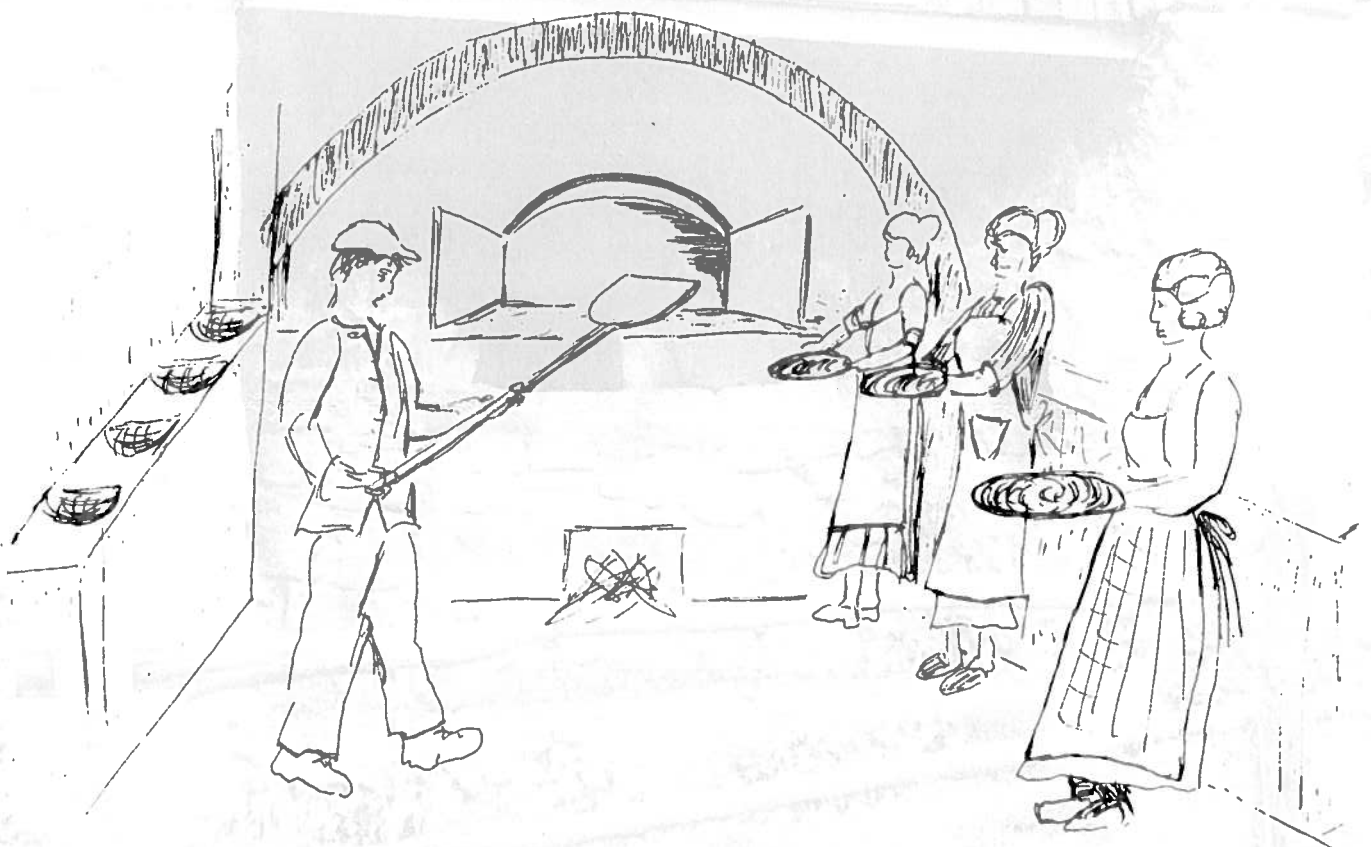
En 1911, la tante « Génie » avait peur d'aller chercher son pain au four. Elle se faisait accompagner par F. Gachet car un prétendant voulait l'enfermer dans le four... Tonton « Xis » était absent pour cause de guerre. La tante « Génie » avait alors 28 ans !

Les patiés

Pendant la guerre, les « patiés » (les gens du voyage) occupaient le four quelques jours, y couchaient. Les Sangerains devaient nettoyer le four avant de fabriquer à nouveau leur pain.

VII – L'entretien des fours

Quand le toit du four des Villards d'en Haut a brûlé, au début des années 80, il n'était pas assuré. Tout le monde regrettait sa disparition. Le Conseil Municipal a alors décidé de restaurer ce four, d'assurer les 7 fours et s'est engagé à les entretenir. C'est ainsi que les 7 fours « privés » sont devenus « communaux ».



Un règlement d'utilisation a été établi avec les habitants et les clés confiées à un voisin pour chaque four. Ces personnes ont accepté de veiller à la bonne utilisation des fours.

VIII – Lexique sangerain

- Barro :** Petite charrette à deux roues.
- Epogne :** Grosse tarte faite de pâte à pain et garnie de « tatou » ou de compote de poires, pommes, pruneaux...
- Blé gruau :** Grains de blé auxquels on enlevait l'enveloppe pour obtenir des grains « mondés ».
- Un journal :** 2.800 m² à Saint Jean d'Arvey
- Liasse ou fascine :** Assemblage de petites branches d'arbres pour former un gros fagot attaché avec deux liens d'osier.
Au Nivolet, les branches étaient coupées avec leurs feuilles, puis liées. Les « liasses » servaient d'abord à nourrir les moutons durant l'hiver, lorsque les bêtes avaient mangé les feuilles, on les récupérait pour le four. Les « liasses » d'églantier et d'aubépine étaient les plus appréciées pour la chauffe du four. Elles étaient mises à sécher au-dessus du four. A l'automne, on y mettait aussi des noix et des noisettes à sécher. On réchauffait le four avec une petite fascine de sarments de vigne avant de faire cuire les « épognes ».
- Massette :** Petite botte de chaume (=tiges de blé) de 15 cm de diamètre liée qui servait à la couverture des toits.
- Paillas :** Petite corbeille ronde démunie d'anses qui servait de moule pour les pains le temps que la pâte lève. Ils étaient fabriqués avec de la paille tressée, montée en spirale et maintenue par des ligatures tirées de l'écorce de ronce à épines blanches.
- Panas :** Vieux sac de toile fixé sur une rame de noisetier. Le pana était trempé dans l'eau avant d'être utilisé pour nettoyer le four juste avant d'enfourner les pains.
- Râcle :** Fer plat coudé à l'équerre emmanché sur une rame de noisetier, utilisé pour évacuer les braises hors du four.
- Sommette :** Sorte de hotte qui se portait sur la nuque et les épaules servant usuellement à remonter la terre.

IX – Des fours à pain à la boulangerie

Les habitants des Villards, très nombreux avant 1914 avaient construit 2 fours à pain. Le four des Villards d'en Bas n'a plus servi depuis 1918.

Entre 1918 et 1942, certaines familles des deux Villards faisaient leurs pains (1 à 2 pains par famille), les disposaient dans des « paillas » et les portaient à cuire chez Monsieur Joseph Exertier, dit « Bernard », épicier boulanger au Chef-Lieu.

La cuisson du pain coûtait 1 à 2 « liasses » de bois par famille. On allait donc chez Bernard avec une brouette.

En 1942, Monsieur Exertier est tombé malade. Alors les cars Planche montaient tous les soirs 5 à 6 sacs de pain, en provenance de chez Monsieur Durand, boulanger du Faubourg Montmélian, qui étaient mis en dépôt chez Monsieur Exertier.

Monsieur Grand de la Rosière a construit un four dans une ancienne écurie de la famille Grangeat dit « Thomas », à la fin de la guerre

Conclusion

Nous retenons que la vie du village était basée sur l'entraide : on se prêtait du levain, on se mettait à plusieurs pour économiser des fagots, on prenait son tour de première chauffe pour la même raison. Cette entraide se manifestait tout au long de l'année pour les différents travaux et malgré les disputes inévitables, la vie du village était faite de convivialité.

Le four était un lieu de rencontres et l'hiver était moins rigoureux auprès du bon feu de bois lorsqu'on dégustait un verre de vin des vignes de Saint Jean.

Documents et témoignages seront consignés et conservés tels quels à la Bibliothèque municipale et complétés à tout moment. Chacun peut s'adresser à un membre de l'association soit pour donner son témoignage soit pour participer à ce travail de mémoire.

Les témoins :

Francisque et Raymond Essonnier,
Mimi Provent, la Lélette, Joseph Viand,
Lucien Monod, Hubert Roulier
Arlette Roulier-Scuiller, Marie-Thérèse
Roulier, Michel Vallet, Augusta Fromaget,
Ernest Grangeat.

Rédaction :

Simone Chabanas, Anne-Marie Prieur, Lionel
Monod, Marie-Jo Soubies, Jocelyne Carron,
Christèle Bertholet

Photos : Lionel Monod

Dessins : Anne-Marie Prieur