

LES FOURS À PAIN

Si, depuis cinq millénaires, il est un aliment essentiel dans l'alimentation des humains, c'est bien le pain ; essentiel, car il a sauvé bien des gens de la famine, mais aussi fort apprécié. On a du mal à dénombrer les citations bibliques du pain ; la plus ancienne est celle qui concerne Abraham et sa femme Sarah. Au Chêne du Mambré apparurent trois hommes à Abraham. Ils venaient lui annoncer que Sarah, jusque là stérile, lui donnerait un fils avant un an : *“Abraham se hâta vers la tente auprès de Sarah et dit : « Prends vite trois boisseaux de farine, pétris et fais des galettes. »”*. Ces galettes de pain étaient alors (on peut situer cet épisode vers le milieu du III^e millénaire avant J.-C.) cuites sous la cendre. Ce procédé de cuisson perdura jusqu'au milieu du premier millénaire, jusqu'à ce que, sous le règne de Tarquin le Superbe (534-510 av. J.-C.), les Romains commençassent à construire des fours maçonnés et fixes. Ce sont les Romains qui, au moment de la conquête, introduisirent en Gaule les fours bâtis et y firent adopter leurs règles d'emploi.

Ce n'est cependant que sous les Mérovingiens et les Carolingiens que les fours bâtis se généralisèrent, gagnant peu à peu, à partir du Midi, les provinces septentrionales. La féodalité, née de la déliquescence du pouvoir royal, amena avec elle le droit de banalité selon lequel certains seigneurs (mais pas tous) pouvaient (mais non devaient) imposer (de gré ou de force) à leurs censitaires la cuisson de leur pain aux fours qu'ils avaient fait construire, qu'ils devaient maintenir en bon état et dont ils devaient aussi entretenir les accès.

Le droit de banalité fut supprimé dans les villes par Saint-Louis vers le milieu du XIII^e siècle, mais, dans les campagnes, il ne le fut qu'à la Révolution. L'un des plus anciens fours banaux existant en Périgord, sinon le plus ancien, date du XIV^e siècle et se trouve dans la commune d'Urval. Il reste quelques fours du XVIII^e siècle et sans doute aussi de plus anciens, souvent très difficiles à dater, mais, rappelons-le avant d'en apporter la preuve, tous ces fours en usage sous l'Ancien Régime n'étaient pas sujet à la banalité. Tout d'abord ceux qui étaient construits dans les châteaux pour cuire le pain de leurs occupants. Un exemple suffira : en 1806, fut vendu aux enchères le château de Cugnac (il se trouvait dans la commune de Saint-Sabine et est aujourd'hui totalement détruit), château *“[...] composé d'un corps de logis carré, distribué en cuisines, offices, boulangeries [...]”*. Ces boulangeries sont évidemment des fours à pain. On les a retrouvés en 2007 (il y en avait deux côte à côte), mais ont été malheureusement détruits depuis leur redécouverte pour construire une piscine. Il y avait aussi dans les hameaux des fours à usage libre, exempts de droit de banalité. Le témoignage qui suit (on pourrait en apporter bien d'autres) détruit l'opinion assez courante selon laquelle, sous l'Ancien Régime, les paysans n'auraient pu cuire leur pain qu'au four banal. En 1782, à la suite d'un crime commis au village du Pouget (commune de Saint-Avit-Sénieur), Jean Bousquet, domestique du gendre du suspect, déposa : *“Le lendemain au matin, jour de jeudi [5 décembre], le déposant se leva le premier de la maison et fut attiser le feu et tous ceux de la maison se levèrent et on prépara toute chose pour faire du pain. Le déposant pétrit lui-même, après quoi il alluma le four.”* Par une autre déposition, on apprend que tôt le matin ledit Bousquet était allé prévenir les voisins qu'ils avaient à se préparer pour la cuisson commune du pain.

Les fours à pain que l'on dénombre encore aujourd'hui dans les campagnes périgourdines ne sont pas tous, il s'en faut de beaucoup, à dater de la période post-révolutionnaire. Une enquête du C.A.U.E. de la Dordogne dont les résultats furent publiés en février 2000 et qui portait sur 424 communes du département en comptabilisait 435. Ce nombre est une colossale sous-estimation. Un inventaire fait à Saint-Amand-de-Coly, avec la participation de la Pierre Angulaire, y en a inventorié 12, non pris en compte dans l'enquête précédente car cette commune n'avait pas répondu au questionnaire. Comme d'autre part nous avons eu la preuve que, dans les communes ayant retourné le questionnaire, de nombreux fours avaient échappé à l'inventaire, il y a lieu de penser qu'il en reste certainement plus de 2000.

Durant des siècles, la structure des fours à pain est pratiquement restée inchangée. Ils ont conservé une forme ronde, circulaire, car on est resté persuadé que c'est la forme la plus avantageuse pour rassembler la chaleur et pour la répartir le plus uniformément dans l'espace chauffé. L'âtre est soit en terre battue, soit en carreaux d'argile de potier. Il est coiffé d'une voûte en dôme surbaissé (la chapelle) faite de tuileaux placés de chant s'arc-boutant les uns contre les autres. On nomme voûtes en cul-de-four celles qui partent de l'âtre et voûtes en cul-de-chapeau celles qui partent au-dessus d'une assise cylindrique appelée rive ou pied-droit, constituée de pierres en grès, d'une hauteur d'un pied environ (0,33 m). Sur la face avant du four s'ouvre la bouche (ou la gueule), ouverture en demi-cercle pour l'alimentation en combustible (toujours du bois) et la manutention des pains avant et après cuisson. La cheminée s'ouvre derrière un manteau au-dessus de la gueule. Devant cette dernière, au niveau de l'âtre, existe un rebord que l'on appelle l'autel, sur lequel on posait la porte du four (le bouchoir). Le bouchoir pouvait être en bois, en tôle, maintenu par une barre horizontale. Plus tard, le bouchoir fut en fer battu dans un cadre métallique servant de châssis, monté sur gonds et muni d'un loquet ou d'un verrou. Enfin, pour assurer un meilleur tirage, on installa des ouras ; au nombre de deux, ces conduits en maçonnerie, sorte de carnaux, partent du fond du four par des ouvertures rectangulaires, passent au-dessus de la voûte et viennent déboucher dans la cheminée de part et d'autre de la gueule.

Il est bien évident que les fours complets ne sont pas les plus nombreux et certains éléments constitutifs manquent dans les fours mal entretenus ou laissés à l'abandon.

Tous les fours ayant été construits selon les mêmes règles immuables ou presque, ne laissant aucune liberté à l'imagination ou à la fantaisie des constructeurs, il n'y a pas lieu de définir une typologie. On se borne simplement à les classer suivant leur situation.

A-fours isolés complètement dépourvus de dépendances ;

B-fours attenant à un bâtiment, le fournil, dont ils sont une excroissance extérieure. Souvent dans ce cas on trouve un cuvier où l'on récupérait les cendres pour la lessive, ainsi qu'une sorte de grenier dont le plancher à claire-voie permettait d'y faire sécher les châtaignes (le seccadou) ;

C-fours attenant à une maison, mais placés à l'extérieur. Ils étaient d'usage collectif et c'est sans doute un four de ce type qui existait au Pouget en 1782 (voir *supra*) ;

D-fours situés à l'intérieur même d'une maison d'habitation, en général dans la cuisine. Ils étaient d'usage strictement familial.

