

Les fours de l'Abergement de Varey



Présents dans chaque village, les fours à pain, construits en pierre, constituent un élément caractéristique de notre patrimoine. Conservés et restaurés, on les allume encore plusieurs fois par an.

Ces fours villageois restent une lointaine référence au droit du Moyen-Âge. Sous l'Ancien Régime et jusqu'à la Révolution, les paysans avaient pour obligation de cuire leur pain dans le four banal appartenant au seigneur.

Le seigneur devait mettre à disposition de tout habitant de sa seigneurie un moulin, un four, un pressoir... Mais, au nom du droit de ban, ce seigneur percevait une redevance, souvent en nature (farine, pain, vin ...) Il devait en contrepartie entretenir le four et le chemin qui y conduisait.



A l'Abergement, comme dans le Bas Bugey, le fournil n'était généralement pas fermé.

Le fournil abritait des banquettes en pierre ou de simples plateaux de bois utilisés pour le dépôt des panetons.

Le four de « Chez Chaboïs »



En Haut-Bugey le fournil appelé "chapelle" était fermé, pour isoler le four du froid, donnant ainsi à l'édifice l'apparence d'une maisonnette sans fenêtre. Les fours des Granges, de Côte-Savin et de la Forêt présentent encore cette architecture.

Le four de Côte-Savin



La voûte maçonnée du fournil empêchait le contact des braises avec la charpente. La "gueule" du four était obstruée par une porte métallique montée sur une coulisse horizontale.

En 1790, la gestion des fours est revenue aux municipalités. Les fours banaux sont alors devenus communaux.

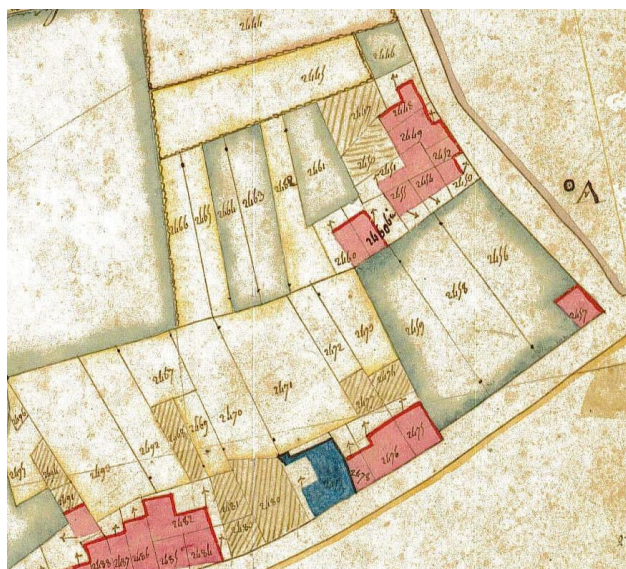


L'entrée latérale du « four du verger »
et
l'intérieur du four



L'Abergement de Varey est réparti en quartiers et hameaux plus ou moins isolés, c'est pourquoi chaque quartier possédait autrefois son four banal. Et le village peut s'enorgueillir d'avoir réussi à conserver 7 des 9 fours communaux.

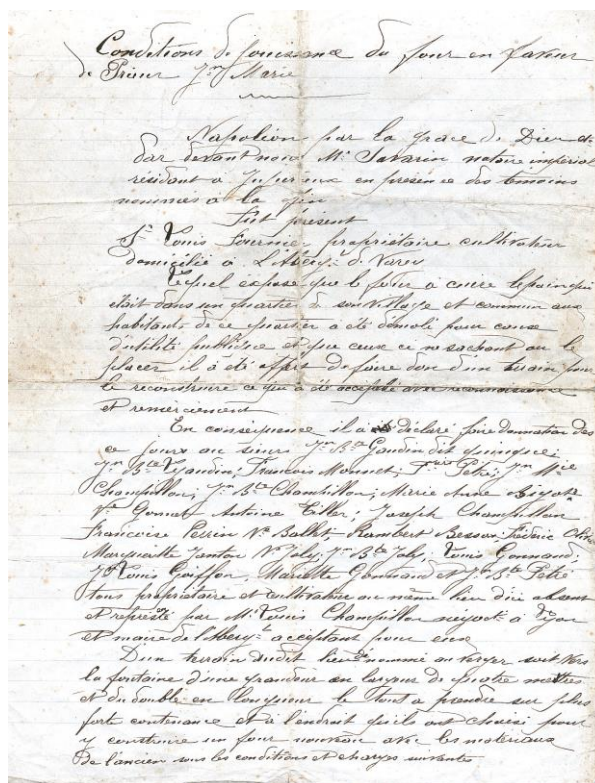
Le four du village appelé aussi « four du verger » a été déplacé en 1861 pour cause d'utilité publique à cause de la construction de la nouvelle église et a été reconstruit derrière la fontaine du village. Le four se trouvait auparavant à l'emplacement des marches de l'église.



Extrait de l'ancien cadastre.

Position du four avant son transfert en 1861. (rectangle rose à droite).
Le four se trouvait face à la maison de M. Pétré, à l'emplacement des marches de l'église.

Le point A est à l'emplacement du monument aux morts



Convention de jouissance du four du village datant de 1861

Suivant l'acte notarial du 28 avril 1861, M. Louis Fournier fait donation aux habitants du quartier, d'un terrain, lieudit « au Verger », vers la fontaine pour construire un four nouveau avec les matériaux de l'ancien.

Il est convenu que « les donataires contribueront par égale part aux charges de construction entretiens et réparations du four ; celui ou ceux qui s'y refuseront seront dès lors déchus du bénéfice de la donation sans indemnité ; l'impôt foncier sera payé par les donataires. »



Marque de M. BRUNET

Le four était allumé la veille pour le préchauffer, si personne ne s'en était servi avant.

Chacun réservait son jour ou sa demi-journée de passage à l'aide de marque, attribuée à chaque ayant droit, qu'il disposait sur la planche du four sur laquelle étaient indiqués les jours de la semaine (sauf le dimanche réservé à la messe !).



Ci-dessus planche d'un four avec le nom de tous les jours de la semaine sauf le Dimanche. Chaque journée était divisée en deux et comportait des clous pour que les utilisateurs accrochent leur marque (petite planchette avec leurs initiales) afin de réserver le four pour y faire cuire leur pain.



Une maie ou table - pétrin

Le pain était fait avec de la farine de l'eau du sel et du levain, généralement en quantité suffisante pour 15 jours voire trois semaines.

L'ensemble des ingrédients était malaxé dans le « pétrin » où la pâte ainsi formée reposait toute une nuit. Au matin lorsque le four a été bien chauffé, on formait les pâtons disposés dans des paillats où ils reposaient encore une heure. Lorsque le four était à bonne température on retournait le paillat sur la pelle pour poser le pain sur la sole.

Après la cuisson du pain il était de coutume de mettre à cuire des tartes faites à partir de pâtes à pain avec comme garniture : de la courge, des oignons avec de la lie ou de la crème généralement préparée sur les bancs du four gardés libres de tous sarments et autres bois de chauffe. (Ces derniers étant apportés, juste en quantité suffisante pour allumer le four et entreposés à l'extérieur pour éviter tout risque d'incendie).



Un paillat



A froid le four était entièrement nettoyé pour le suivant (les cendres évacuées à l'aide du râble et d'un morceau de tissu humide au bout d'un long manche, les bancs lavés à l'eau savonneuse pour enlever les coulures de graisses et tous les restes de fagots remportés chez la personne qui l'avait allumé).

Le râble permet d'étaler les braises ou d'évacuer les cendres froides



L'utilisation des fours à pain est actuellement plus rare, elle est réservée essentiellement pour des réunions de famille, de quartier et pour des fêtes de village organisées par quelques bénévoles qui cuisent le pain mais aussi les traditionnelles "galettes au sucre" ou tartes salées...

Merci à eux de nous préserver encore ces merveilleux moments de convivialité sympathiques et chaleureux.