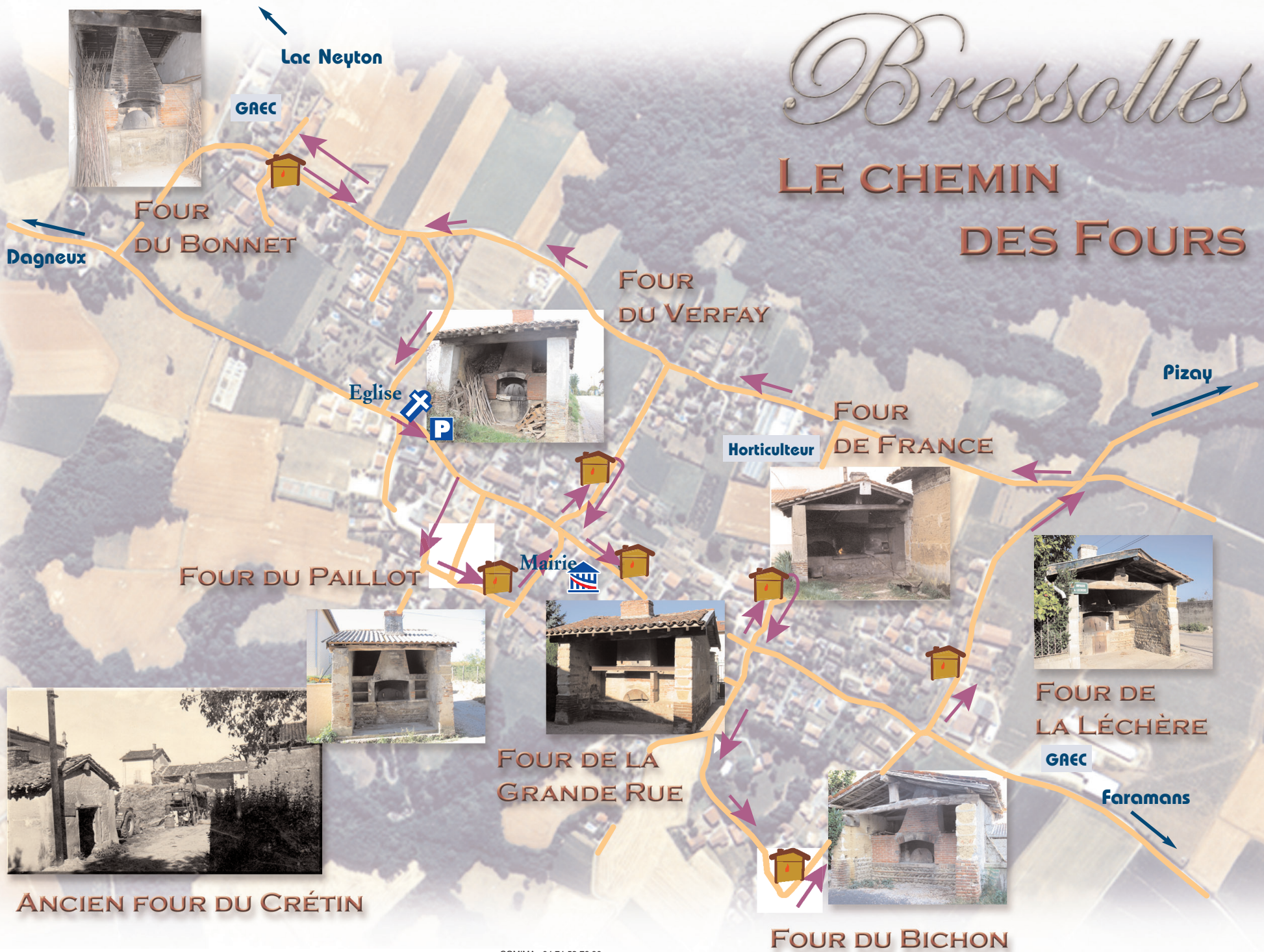


Bressolles

LE CHEMIN

DES FOURS



Quand on demande quels sont les lieux touristiques à ne pas rater à Bressolles, les gens réfléchissent et disent... l'église.



C'est vrai qu'elle est belle depuis qu'on lui a refait son toit et qu'elle a des fondations solides.

La deuxième spécificité de Bressolles c'est ses sept fours banaux que l'on voit au bord des routes.

A quoi servent-ils ? A cuire les tartes bien sûr !

Quelle est l'origine du four banal ?

A l'époque féodale, c'était un four construit dans le village par le seigneur des environs, que les villageois avaient obligation d'utiliser pour cuire leur pain contre le paiement d'une taxe (*ou droit de ban*). Ce privilège seigneurial a été aboli en France en juillet 1793.

Mais, longtemps après la fin de ce monopole attaché à l'utilisation en commun de certains équipements tels que le moulin ou le pressoir, la société rurale a conservé cette pratique collective de la cuisson du pain. Pour des raisons techniques (minutie de la construction) et économiques (emploi d'un minimum de bois pour le chauffage), les habitants d'un village se regroupaient pour bâtir un four commun. Le four dit banal est en fait une construction appartenant à la collectivité. La construction de four individuel proche de l'habitation de son propriétaire, ou intégré à cette dernière n'apparaît qu'au XIX^{ème} siècle.

Si dans les villages avoisinants, on trouve des fours individuels ou un four collectif sur la place du village, à Bressolles, on ne répertorie que deux fours individuels (*Fermes de Joannes PERRRIN et d'Auguste RACCURT*). Ils sont remplacés par ces sept fours répartis le long des voies communales et de la route départementale, ce qui semble énorme pour un village dont la population a oscillé entre 252 et 578 habitants.

Leur construction après la révolution, sur des terrains communaux, aux frais des habitants des quartiers leur confère plutôt un statut de fours de quartiers que de fours banaux.

Aujourd'hui, sept des neufs répertoriés résistent aux intempéries dans les différents quartiers de Bressolles et sont en état de marche.

Au début de l'automne, lors du traditionnel week-end « Tartes », il en émane de bonnes odeurs d'oignons. Les fours ont permis à Bressolles de se faire une renommée dans l'art de cuire les tartes au feu de bois, à l'occasion de fêtes organisées par les associations locales ou lors de réjouissances de quartiers.

Ils sont tous construits sur le même modèle architectural : petite construction cubique aux murs alternant, galets, briques plates et pisé surmontés d'une vieille charpente en chêne avec une couverture de tuiles canal. Ils présentent tous une ouverture circulaire dans laquelle se trouve un moyeu creux en bois. On y enfilaient, à l'horizontale, une pièce de bois amovible qui servait à former les manches d'outils en bois de frêne une fois chauffés au four pour les incurver (fourches, pelles...). La pelle pouvait s'y appuyer pour faciliter l'enfournement.

Dans certains d'entre eux, les murs latéraux possèdent encore les rayons servant à poser les paillasses portant les pains avant la fournée.

Le bon pain d'antan !

Autrefois, une vraie vie de quartier s'organisait autour de ces fours qui étaient allumés quotidiennement.

Les voisins se retrouvaient à tour de rôle pour la cuisson artisanale du pain. Dans chaque famille, la cuisson du pain se faisait généralement en une fois pour quinze jours et il était ensuite conservé à la cave dans un fût. Lorsqu'elle avait besoin de faire une nouvelle fournée, la famille réservait le four généralement au moyen d'une planche où l'on inscrivait son nom ou d'une marque spécifique à chaque famille directement sur le four.

Tout se passait dans une grande convivialité.

La pâte était généralement préparée le matin même. La recette ? De la farine de blé moulu au Moulin Givry, sur les bords du Cottey, du sel, de l'eau, du levain récupéré d'une précédente préparation et conservé sur la pierre de la cheminée et surtout beaucoup d'énergie pour pétrir.

Pendant que la pâte, moulée en long pain ou en boule était mise à lever dans des paillasses, corbeilles à pain recouvertes d'un tissu, le four était mis en chauffe avec des fagots jusqu'au blanchiment de sa voûte et de sa sole.

Une fois le four chaud et la pâte prête, les paillasses étaient enfournées sur une grande pelle en bois dans un four préalablement nettoyé avec des balais de jonc. De beaux pains dorés sortaient des fours et étaient appréciés de tout le monde.

Après la cuisson des pains, les tartes (au potiron, aux épinards, aux oignons, au sucre..) étaient enfournées, pour le plus grand plaisir des petits et des grands. Quand ils en parlent les anciens en ont encore les yeux qui brillent !!!

Aujourd'hui, cette tradition est encore perpétuée à Bressolles, et les journées « Tartes » qu'elles soient initiées par les associations du village ou les habitants des quartiers, nous donnent un aperçu du travail que cela représentait, mais sont aussi l'occasion de grands moments de convivialité.

Alors, longue vie aux fours à pain !

“Extrait du bulletin municipal 2005 de Bressolles”

