Tous au four banal!

Espace Val-de-Ruz

Les Chemins chouettes vous présentent ici

photo © ENV. / P.-A. Chuard

1. four
2. cheminée
3. fournil
4. local de travail
5. coupole (= chapelle, dôme, voûte)
6. sole (= âtre, aire)
7. bouche (= porte)

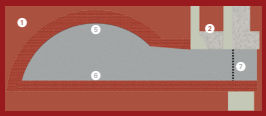

photo Chouquet Wikipedia Commons

Nous sommes à la rue du Four, et elle mérite doublement son nom. En effet, sur un plan de 1831, un petit bâtiment situé à l'ouest, au bas de la rue, est désigné comme «four banal». Aujourd'hui, une habitation a pris sa place. Et juste derrière nous, sur la gauche, se trouve le four de la «maison Leuba».

Le four banal

Dès le 16e–17e siècle, les autorités de nos villages se sont souciées d'offrir à leurs habitants des équipements collectifs, notamment les fontaines, la lessiverie, le four à pain, quelquefois un moulin ou une forge. Ils étaient banaux, c'est-à-dire qu'ils appartenaient au ban, circonscription dépendant de l'autorité. Et les habitants étaient tenus de s'en servir: dans le four, comme d'ailleurs dans la lessiverie, on devait faire un feu important et de longue durée, qui consommait une grande quantité de bois. Il était donc judicieux de se grouper pour cuire le pain de plusieurs familles. Et puis, construire un four dans un petit bâtiment hors des maisons était une mesure contre les incendies, et pour cela il était important de bien l'entretenir. Enfin, c'était aussi pour les autorités... un moyen de contrôle de la population!

Le four de la «maison Leuba»

La demeure connue sous ce nom a été construite en 1679, par David Girard, notaire, au lieu dit «à la bise». Par la suite, un petit bâtiment, au bord de la rue, abritera un four. Restauré récemment, il est utilisé chaque année à la mi-août, lors de la «fête du four», créée par l'Association2065 qui organise diverses manifestations à Savagnier. À cette occasion, l'on y cuit sèches, gâteaux et parfois une tresse ou un pain.
Contre la façade sud de la maison d'habitation, on voit un renflement à la hauteur du premier étage: c'est aussi un four, plus précisément sa partie arrière, l'avant s'ouvrant dans la cuisine. Cette construction en partie à l'extérieur permet d'éviter de dégager une trop forte chaleur à l'intérieur. Le four est bien sûr relié à une cheminée.
On peut voir des fours construits de cette manière dans certaines fermes, mais en général au rez-de-chaussée.

Utilisation du four

Le feu est allumé plusieurs heures avant la cuisson, la température devant monter doucement pour ménager la pierre. La chaleur fait peu à peu blanchir la voûte. Un tiers de stère (soit 1/3 de m³) de bois sera brûlé avant que la voûte soit entièrement blanche, les braises en quantité suffisante et la température bonne pour cuire le pain. Les braises sont rassemblées sur les bords de l'âtre, retenues par des pierres ou de la brique réfractaire. On peut alors enfourner le pain. À mesure que la température baisse, on cuit ensuite les tartes, les petites pâtisseries, éventuellement des plats cuisinés à mijoter, et enfin les coques de meringues qui doivent dorer à four très doux. On peut encore profiter, le lendemain, de la tiédeur résiduelle du four pour sécher des fruits ou encore des manches d'outils.

Les *Chemins chouettes* d'Espace Val-de-Ruz vous font découvrir le patrimoine naturel et culturel de la région au gré de votre curiosité et de vos possibilités. Pour en savoir plus: **www.chemins-chouettes.ch**

©2014 Espace Val-de-Ruz, association régionale pour la promotion de l'économie, de la culture et du sport, case postale 34, 2053 Cernier, T +41 32 889 63 05

Avec le soutien de

l'ne.ch
RÉPUBLIQUE ET CANTON DE NEUCHÂTEL
DÉPARTEMENT DE L'ÉCONOMIE

Loterie Romande

UNION
SOCIÉTÉ PHILANTHROPIQUE SUISSE
SCHWEIZERISCHE PHILANTHROPISCHE GESELLSCHAFT