

Le Four à pain à 25 ans!



- Petite présentation du four à pain de Prilly et de son histoire -

Le four à pain au fil du temps

La mention la plus ancienne que l'on ait retrouvée jusqu'ici du bâtiment du « four » de Prilly figure dans le Cottet de Prilly de 1775 : il fait alors partie des dépendances du Château, propriété achetée par les « Nobles et Très Honorés Seigneurs de Lausanne » en 1729 à la famille Rosset.



Il s'agit d'un four banal, qui, comme la plupart des fours de l'époque, est situé à proximité d'un point d'eau, en l'occurrence le Galicien, pour permettre de tremper l'écouvillon.

Après avoir été la propriété de la Commune de Lausanne, le domaine du Château passe en mains privées: il est vendu en 1858 à Louis-François Emery, originaire d'Etagnières et domicilié à Naples.

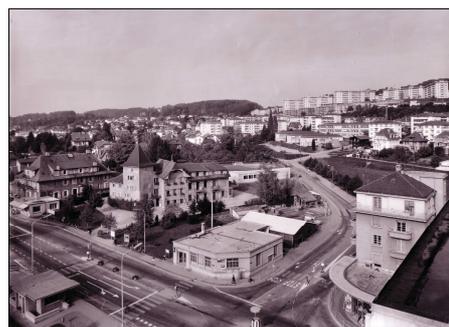
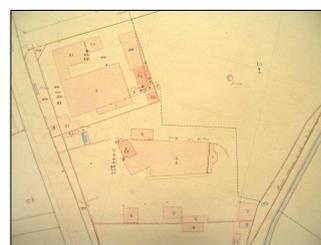
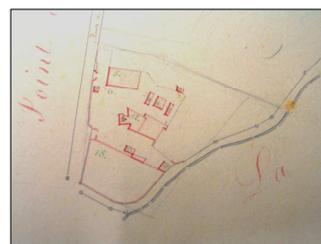
En 1897, les descendants de Gustave Emery vendent le domaine à trois hommes de la région : Frédéric Mayor – chef de gare au Chasseur, postier, mais également municipal durant 3 législatures ; le Dr. Pinard – médecin à Cery ; et Charles Strudel – chef d'exploitation du LEB.

Sous l'impulsion du Dr. Pinard, le Château est alors transformé en clinique (1898), soit pension d'aliénés. Comme beaucoup de fours à pain de la région au début du 20^{ème} siècle, le four disparaît alors pour laisser la place à une chambre à lessive, tandis qu'un poulailler est construit en annexe.

A la suite du décès du Dr. Pinard, la clinique du Château est rachetée en 1920 par le Dr. Jacot-Guillarmod, également médecin à Cery.

A sa mort en 1925, son épouse conserve la propriété jusqu'en 1946, date à laquelle le Château devient propriété communale.

Le four sert alors de dépôt et local de travail pour les jardiniers communaux, dont les serres sont toutes proches.



La réhabilitation du four (1)

Au début du 20^{ème} siècle, les fours à pain de la région tombent peu à peu dans l'oubli, laissant tantôt la place à une pompe à incendie, une citerne à mazout, un congélateur communal ou un salon-lavoir, quand ils ne sont pas purement et simplement démolis.

A Prilly, après avoir servi de chambre à lessive dès la création de la clinique du Château en 1898, le four devient la « maisonnette des jardiniers » une fois le Château en mains communales.

Toutefois, dans les années 1970-1980, on assiste dans la région à un regain d'intérêt pour les fours à pain : un premier four est réhabilité à Vucherens en 1970, puis celui d'Echallens est restauré en 1978, à l'occasion de la grande « Fête du blé et Fête du pain » qui y est organisée. Cette même année, à Prilly, le conseiller communal Victor Fer dépose une motion, demandant que l'on étudie la transformation du bâtiment annexe du château – dit « four à pain » – afin d'en faire un véritable four à pain communal.

En 1979, M. Pierre Delacrétaz, spécialiste des fours à pain, est invité par la Municipalité à se prononcer sur le projet : il émet l'avis que cette construction abritait effectivement un four à pain qui mériterait d'être rénové. Les travaux de transformation de la « maisonnette des jardiniers » ne sont cependant entrepris qu'en 1981, suivant le projet de l'architecte Claude Jaccottet et de Pierre Delacrétaz.



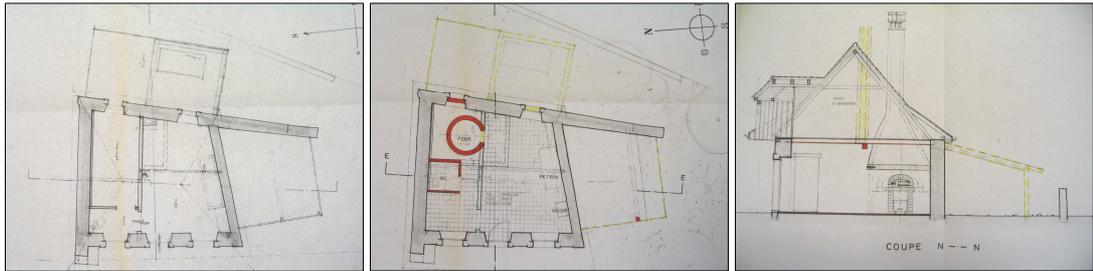
« Nous avons la chance de posséder au centre de notre ville un Château qui ces dernières décennies a été mis en valeur par de nombreux travaux tant intérieurs qu'extérieurs. Il est aujourd'hui la fierté de Prilly.

Malheureusement, ce magnifique château est en partie masqué par les serres de la commune qui pourraient être avantageusement remplacées tant par du gazon que par des arbustes. Là n'est pas l'essentiel de ma motion qui elle, s'attache plus particulièrement à la petite construction utilisée par nos jardiniers. Cette construction était autrefois, si j'en crois l'histoire, un four banal faisant partie de la propriété du château où les seigneurs de l'époque faisaient cuire leur pain.

Aujourd'hui, les besoins ne sont plus les mêmes, toutefois, nous devons constater un désintéressement de la population et un manque d'animation au centre de notre ville. Les diverses manifestations de la commission culturelle, la fête du 1^{er} Août, etc., sont trop peu fréquentées. Aussi la remise en état d'un ancien four banal me semble-t-elle sujette à ranimer le chœur défaillant de notre Cité ; c'est pourquoi je demande à la Municipalité de rénover le petit bâtiment utilisé par les jardiniers, d'y construire un four à pain, à bois selon les anciennes traditions, de démolir toutes les constructions annexes, soit réduits, serres, etc. »

Victor Fer, motion n° 7-1978

La réhabilitation du four (2)



On prévoit alors la démolition de l'annexe abritant un bûcher et la réserve de mazout nécessaire au chauffage de la serre, la suppression de l'annexe orientale utilisée comme local de travail pour les jardiniers, la suppression de l'une des deux cheminées, et la construction d'un four circulaire de 140cm de diamètre, ainsi que des aménagements extérieurs.

Inauguré le 10 octobre 1981 lors de la 1^{ère} fête d'automne, le four contribue depuis lors à l'animation de la vie locale : utilisé lors des fêtes prilléranes, il permet en effet aux habitants de venir y cuire leur pain et pâtisseries plusieurs fois par année.



Côté technique (1)

Les fours à pain existent depuis très longtemps. On trouve différents types de fours dans le monde. Leur forme varie selon les époques, les pays, mais également les matériaux de fabrication à disposition.

On trouve ainsi des fours en terre, en briques, en pierre, en vieilles tuiles, en tuf, en pierre et terre ou encore en briques réfractaires, plus tardifs. Les fours à pain que l'on trouve dans la région sont la plupart du temps en pierre ou en briques réfractaires. Certains ont été aménagés dans un petit bâtiment dépendant d'un bâtiment d'habitation, d'autres dans des caves ou carnotzets.

Si les formes et matériaux de nos fours varient d'un village à l'autre, ils sont cependant toujours constitués des mêmes éléments :

La bouche ou gueule du four est l'entrée du four, qui peut être obturée pendant la cuisson. Par cette ouverture, on introduit le bois, on effectue le contrôle de la cuisson ; mais c'est également par là que la fumée est évacuée, que les braises sont remuées et évacuées, que les boules de pâte ou pâtons sont enfournés et que les pains cuits sont retirés du four.

On dispose sur **la sole** le bois de chauffage, puis les futurs pains. De forme arrondie, elle est réalisée avec un matériau réfractaire, jointés à l'aide d'un mortier de terre, à savoir de la glaise mélangée avec de l'eau. La sole étant très sollicitée, il fallait la remplacer relativement souvent (tous les dix ans environ).

La sole du four de Prilly mesure environ 120cm de diamètre, ce qui permet de cuire environ 48 pains à la fois.

La sole est surmontée d'**une voûte**. Elle est composée de briques réfractaires ou de pierres de molasse, jointes par un ciment réfractaire. La voûte doit stocker la chaleur du feu, qui est ensuite restituée en cours de cuisson. Elle présente généralement la forme d'un demi-cœuf, d'une demi-poire, ou d'un dôme aplati. Autour de la voûte, on construit une sorte de caisson rempli de sable, qui conserve la chaleur. Lorsque le four atteint une température suffisamment élevée pour y cuire les pains (environ 270°- 280°C), la sole et la voûte deviennent blanches.



Côté technique (2)

La cheminée est située à l'extérieur du four. La fumée s'échappe du four par la porte ouverte, tirée par la cheminée. Suivant la météo, elle tire plus ou moins bien, ce qui influence le temps nécessaire au chauffage du four. A l'époque, on suspendait parfois des saucissons et de la viande à des barres placées dans la cheminée pour qu'ils sèchent.



La porte du four permet de fermer la gueule du four pendant la cuisson, afin que la chaleur et la vapeur ne puissent pas s'en échapper. Elle est généralement réalisée en tôle.

Une fois le four suffisamment chaud, on retire les braises et les cendres et on les récupère dans un **tiroir à braises et cendres** situé sous le four, ou dans un bac métallique. A l'époque, les cendres étaient ensuite utilisées pour la lessive.

Pour chauffer le four, on fait un feu de **bois** sur la sole, en laissant la porte ouverte.

A Prilly aujourd'hui, il faut environ 1 stère de bois pour le préchauffage du four pendant une semaine et son utilisation pour une fête.

A l'époque, le bois manquait souvent et était la principale préoccupation des fourniers. D'ailleurs, en raison du manque de bois, le four constituait une source de chaleur qu'il fallait utiliser au maximum.

Ainsi, le four servait à cuire les gâteaux au moment de la plus forte chaleur, pour égaliser le four, puis le pain, puis les taillés et autres pâtes levées et enfin les viandes mijotées. Il servait également à stériliser et à sécher.



Les outils nécessaires à la fabrication du pain

Avant de faire du pain, il faut chauffer le four, en faisant un feu de bois sur la sole. Aujourd'hui, lorsque le four de Prilly doit servir, il est allumé chaque jour pendant les 7 jours qui précèdent la fête. Les deux premiers jours, on allume un petit feu, qui chauffe seulement un peu le four. Puis au fil des jours, on fait un feu plus grand, de manière à ce que le four se réchauffe progressivement et que les variations de températures se fassent en douceur. Lorsque le four n'a pas été utilisé depuis longtemps, il est en effet très important de le chauffer progressivement pour éviter d'endommager la voûte.

Le jour de la fête, le feu est allumé à nouveau et une fois la température désirée atteinte, on retire les cendres du four avec un racloir.

Ensuite, on nettoie la sole avec l'écouvillon, afin qu'il n'y reste pas de cendres.

La température du four n'est pas mesurée à l'aide d'un thermomètre, mais si l'on jette un peu de farine dans le four et qu'elle devient aussitôt noire, cela signifie que le four est trop chaud : on passe alors une seconde fois l'écouvillon avec davantage d'eau, pour refroidir le four et atteindre une température convenable à la cuisson.

Lorsque le four est prêt, les pannetons dans lesquels la pâte à pain a levé à l'envers sont retournés et les pains déposés sur une pelle. Après avoir fait une entaille dans la pâte, les pains sont introduits sur la sole du four grâce à la pelle.

Une fois le four plein, on ferme la porte et laisse cuire les pains. La durée de cuisson varie, principalement en fonction du type de pains, de gâteaux ou de mets que l'on fait cuire. Ce temps écoulé, les pains sont retirés du four à l'aide de la pelle.

La cuisson est toutefois une opération relativement délicate, car la température du four baisse continuellement et il faut jouer avec ces variations. Si l'on doit réchauffer le four, cela interrompt tout le processus : il faut refaire un feu, attendre qu'il atteigne la bonne température, enlever les braises, etc. Heureusement, tous les mets ne nécessitant pas une cuisson à la même température, cela permet d'utiliser la chaleur d'un seul feu pour cuire différents plats, comme l'indique ce schéma de P. Delacrétaz.



A l'époque médiévale : fours banaux, fours de châteaux, fours de hameaux

A cette époque, chaque village disposait d'un four : il était alors indispensable ! Les fours relevaient généralement d'un seigneur, de l'évêque ou du Chapitre ; la communauté avait l'obligation d'utiliser le four du seigneur, qui percevait une redevance. Ces fours, en raison des « banalités » dues aux seigneurs, étaient appelés *fours banaux*. Les Archives de la Ville de Lausanne indiquent qu'il y avait des fours banaux dans presque tous les quartiers de Lausanne aux 13^{ème}, 14^{ème} et 15^{ème} siècles. Malheureusement, aucun n'a subsisté.

On trouvait également des fours dans les châteaux : ils étaient souvent situés dans une grande cave voûtée de l'un des bâtiments principaux, dans l'angle d'une grande cheminée ; comme leur porte était à l'intérieur même de la cheminée, ils n'avaient pas de canaux particuliers.

A l'heure actuelle, on peut encore voir les fours des châteaux de La Sarraz, d'Oron, de Cuarnens et de Rue (Fribourg).

Enfin, les hameaux possédaient souvent leur four, spécialement dans le Jorat. Ces fours étaient généralement exploités en coopératives par les fermes alentours. Il s'agissait généralement d'un petit bâtiment, placé entre les maisons et d'accès facile pour tous. Si beaucoup de fours de hameaux ont disparu, il en reste cependant quelques-uns.

Sous le régime Bernois : fours de seigneurs, fours de pasteurs

A l'époque bernoise, les conditions d'utilisation des fours banaux ont été assouplies et leur gestion est progressivement revenue aux communautés locales. De plus, on a construit des fours pour les cures des pasteurs. Généralement situés à côté de la cure, il s'agissait la plupart du temps de fours spacieux et bien construits.

Au cours de leur histoire, plusieurs fours de Cures ont servi à d'autres activités, mais certains ont été restaurés au cours des 20 ou 30 dernières années, principalement grâce à des interventions de M. Pierre Delacrétaz auprès du Service des bâtiments de l'Etat de Vaud. Ils contribuent aujourd'hui activement à animer la vie villageoise.

Après la révolution vaudoise : fours communaux

Comme les fours de hameaux, les fours communaux occupaient généralement une position centrée, à proximité d'un point d'eau. Ils se trouvaient parfois dans des maisons de commune avec pressoir, salle de municipalité et salle d'école à l'étage – chauffées ainsi à peu de frais par la voûte du four.

Enfin, dès la fin du 18^{ème} siècle, le nombre de fours privés a augmenté, notamment dans les fermes privées.



Le four au fil du temps –

- III. 1 : ACP, Cottet de 1775
- III. 2 : ACP, Cadastre 1841
- III. 3 : ACP, Cadastre 1905
- III. 4 : ACP, fonds photographique. Prilly, Collège et Grande salle, avec vue sur la propriété du Château (vers 1920)
- III. 5-6 : Les dépendances du Château du temps de la clinique.
- III. 7 : Prilly-centre vers 1960-1970. Le four utilisé comme maisonnette des jardiniers, à proximité des serres.

La réhabilitation du four (1) –

- III. 1 : ACP, fonds photographique. Le four avant les travaux de réhabilitation, vers 1979-1981.

La réhabilitation du four (2) –

- III. 1-3 : Prilly, Service de l'urbanisme, Dossier d'enquête. Plans du bâtiment, transformations projetées.
 - III. 4-9 : ACP, fonds photographique. Travaux de transformations du four, 1981.
 - III. 10 : ACP, fonds photographique.
- Bâtiment du four après les transformations.

Côté technique (1) –

- III. 1 : four à pain, Prilly. Photo DPE, 2006.
- III. 2 : four à pain, Crissier. Photo DPE, 2006.
- III. 3 : four à pain, Bassenges, Ecublens. Photo DPE 2006.
- III. 4 : bouche du four, Prilly. Photo DPE, 2006.
- III. 5 : bouche du four, Bassenges, Ecublens. Photo DPE, 2006.
- III. 6 : voûte du four, Prilly. Photo DPE, 2006.

Côté technique (2) –

- III. 1 : base de la cheminée du four, Prilly. Photo DPE, 2006.
- III. 3 : porte du four, Bassenges, Ecublens. Photo DPE, 2006.
- III. 4 : porte du four, Prilly. Photo DPE, 2006.
- III. 5 : tiroir à braises, Prilly. Photo DPE, 2006.
- III. 6 : bac à braises, Crissier. Photo DPE, 2006.
- III. 7 : réserve de bois, Prilly. Photo DPE, 2006.

Les outils nécessaires à la fabrication du pain –

- III. 1 : les outils du fourmier, Crissier. Photo DPE, 2006.
- III. 2 : le racloir à cendres, Prilly. Photo DPE, 2006.
- III. 3 : l'écouvillon, Prilly. Photo DPE, 2006.
- III. 4 : les pannetons, Prilly. Photo DPE, 2006.
- III. 5 : un panneton renversé sur une pelle, afin d'y déposer la pâte qui y a levé, Prilly. Photo DPE, 2006.
- III. 6 : une pelle permettant de déposer les pains sur la sole du four, Prilly. Photo DPE, 2006.

Quelques fours des environs –

- III. 1 : Ecublens, bâtiment du four de Renges. Photo DPE, 2006.
- III. 2 : Crissier, bâtiment du four attenant à la cure. Photo DPE, 2006.
- III. 3 : Assens, tour de la cure, dans laquelle se trouve le four. Photo DPE, 2006.
- III. 4 : Bottens, bâtiment du four de la cure. Ce four a servi de remise et de poulailler avant d'être restauré dans les années 1985-1986. Photo DPE, 2006.
- III. 5 : Aclens, maison de commune, au rez inférieur de laquelle se trouve le four communal. Photo DPE, 2006.
- III. 6 : Romanel-sur-Morges, maison de commune, au rez inférieur de laquelle se trouve le four communal, construit vers 1880, très bien conservé. Photo DPE, 2006.

Remerciements à : M. C. Flaction, à Prilly; M. M. Elsner, à Crissier; Mme R. Zurbuchen, à Ecublens; M. G. Bezençon, à Assens.

Réalisation : Delphine Perreten, archiviste intercommunale, Commune de Prilly.