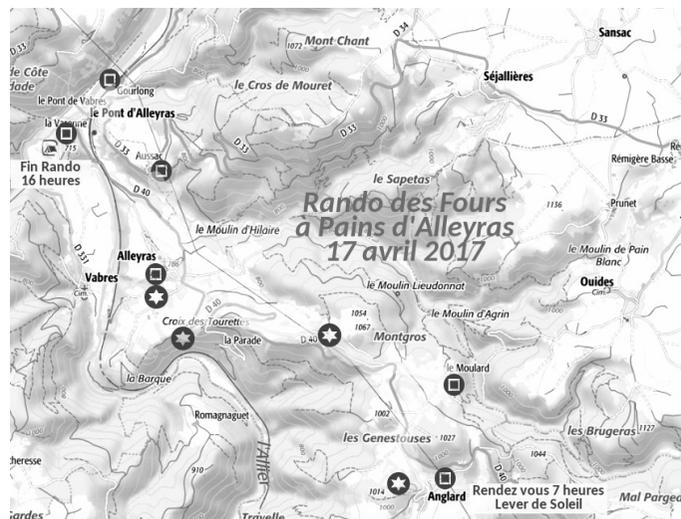


RANDO DES FOURS A PAIN D'ALLEYRAS 17 AVRIL 2017



PROFIL ALTIMÉTRIQUE



1 - Le four d'Anglard

Dans la première moitié du XXème siècle, des meuniers tournaient dans les villages pour y vendre leur farine quand ceux-ci n'étaient pas dotés de moulins. À Anglard, les habitants achetaient leur farine pour faire leur pain et le cuire au four. Il appartenait aux habitants du village et c'est encore aujourd'hui un bien de section. À la fin des années 50, le four d'Anglard a été moins fréquenté lorsque le boulanger du Pont d'Alleyras a commencé à faire des tournées dans les autres villages de la commune. Son fils était parait-il moins régulier dans ses tournées. Mais même quand ils ne possédaient pas encore d'automobiles les gens d'Anglard se débrouillaient pour aller acheter leur pain à pied, en vélo ou en bus. Le four est alors tombé en désuétude, a fortiori quand les villageois ont acquis leurs véhicules personnels.

Au début des années 90, l' Association pour la Sauvegarde du Patrimoine d'Anglard (ASPA) est fondée par Marcel Reymond avec pour objectif de rebâtir l'édifice.

Entre 1993 et 1997, l'ASPA organise la fête du village le dernier week-end de Juillet. Il y avait notamment un battage de blé avec une ancienne batteuse actionnée par un tracteur. Grâce aux bénéficiaires des fêtes, l'association va pouvoir reconstruire son four en 1996-1997. Les murs étaient en ruine et le toit avait disparu. Il a été refait à neuf avec deux pans tuilés alors qu'auparavant c'était un toit végétal à un seul pan.



L'association existe toujours. Depuis 1997 elle organise un repas du village chaque été au mois d'août.

(D'après les témoignages d'Alain Pradier et Jeanine)

2 - Le four du Moulard

Le four du Moulard aurait au moins 200 ans. Il a connu deux rénovations majeures dans les cinquante dernières années. Monsieur Pierre Moulin a participé à chacun de ces travaux en allant chercher des pierres et en les broyant afin de confectionner la terre glaise.



Il y a environ cinquante ans donc, le four se dégradant à vue d'oeil, les habitants décident de le rénover. Pour construire le four, on utilise la terre glaise afin de cimenter les briques réfractaires. Le sable taloché sur lequel on s'appuie pour construire la voûte est ensuite retiré, tamisé et bien séché. Il sera ensuite disposé autour du four pour l'isoler. La dalle du sol est réalisée à cette occasion. Elle n'est pas scellée, elle est collée au sol et jointoyée avec de la terre glaise.

Quelques années plus tard, les briques du four étaient devenues poreuses et la dalle se détériorait. Les habitants du Moulard ont alors demandé de l'aide au maire, monsieur Cacaud. Celui-ci leur a alors envoyé un maçon, monsieur Pépin. Il a refait la dalle avec des briques plus dures achetées à l'extérieur et de la terre glaise très liquide pour que les joints soient plus solides. Il a également réparé la voûte.

Quelques années plus tard, les briques du four étaient devenues poreuses et la dalle se détériorait. Les habitants du Moulard ont alors demandé de l'aide au maire, monsieur Cacaud. Celui-ci leur a alors envoyé un maçon, monsieur Pépin. Il a refait la dalle avec des briques plus dures achetées à l'extérieur et de la terre glaise très liquide pour que les joints soient plus solides. Il a également réparé la voûte.

Comme le four de Gourlong, il semblerait que celui du Moulard n'ait pas connu d'interruption dans son activité. Comme à Gourlong, il est à proximité de la fontaine et du lavoir. Il s'agit d'un bien de section qui était principalement géré par Pierre Moulin ces dernières années, et également utilisé par d'autres habitants de la commune. Il est réputé pour être le plus fonctionnel des fours d'Alleyras. Les dimensions du four du bourg reconstruit entre 2011 et 2013 ont été définies à partir de celles du Moulard.

(D'après le témoignage de Pierre Moulin dans le film " la clef des fours " réalisé par Jérémy Gabard et Yvon Gacon)

3 - Le four du bourg d'Alleyras

Sur la base des plans de l'architecte De Jenken habitant d'Alleyras, sa construction débuta vers octobre 2011 et fut achevée à l'été 2013. Le projet de ce four banal a été porté par l'association des Amis du Bourg qui l'a financé pour 9500 euros. La commune d'Alleyras a ajouté 8700 euros et la communauté de communes du pays de Cayres Pradelles 2000 euros. La construction a été confiée à des artisans locaux.



4 - Le four de Gourlong

Les parents de Madame Yvette Vigouroux habitaient le village de Poutès. Lorsque le barrage a été construit au

début des années 40 par l'état français, les foyers de Poutès ont été expropriés moyennant une indemnité. Ainsi, les parents de Madame Vigouroux ont déménagé pour le village de Gourlong voisin de quelques hectomètres. Madame Vigouroux y vit depuis l'âge de 3 ans, elle en a aujourd'hui 73.

Elle se souvient que lorsqu'elle était enfant, le four de Gourlong fonctionnait une fois par semaine. Un certain monsieur Gaillard et sa femme y faisaient le pain. À partir des années 50, la fréquentation du four a baissé, mais il n'a jamais été abandonné comme par exemple celui d'Anglard. Il a été utilisé occasionnellement et entretenu par les villageois qui en étaient propriétaires puisqu'il s'agit d'un bien de section.



À Gourlong, le lavoir et la fontaine sont également biens de section. Dans les années 80, la commune d'Alleyras dont Monsieur Cacaud était alors maire a subventionné la réfection des toits du lavoir et du four. La fontaine a aussi été restaurée par la mairie à cette période, comme le rappelle la plaque apposée dessus.

Aujourd'hui, Madame Yvette Vigouroux et Monsieur Didier Dufix continuent de s'occuper de leur four. Depuis une dizaine d'années, un repas du village est organisé le samedi suivant le 15 Août.

(D'après le témoignage de Madame Yvette Vigouroux, habitante de Gourlong)

5 - Le four d'Aussac

Après la prose place aux vers. Parfois, un poème exprime bien mieux qu'un historique ce que représente ou a représenté un four dans la vie d'un village :

Voilà revenu le temps
De rallumer le four à pains.
Ici le bonheur est suspendu,
Comme accroché aux pierres du four.

Le bon pain de l'amitié
Qui en sa pâte est son symbole,
Lie la fraternité des habitants :
Une jolie image de France

Tant qu'il y aura des blés
Sur notre terre,
Et que tournera la roue du moulin,
Nous saurons faire la fête du pain.

La veille au soir on fera le levain,
Dans la grange on dansera sur l'aire
En l'allumant de bon matin.

Nous mettrons la main à la pâte.

On aura du pain sur la planche,
Nos joyeuses agapes
Nous dégusterons notre pain de France.
Ce sera fête dans tout le village.



Profitons de cette journée
En passant un bon dimanche.
Les cloches sonneront,
Elles nous béniront
Et nous trinquerons.

Ce chant du coq qui s'élève
Dans notre tranquille ruralité
Enchante notre région de France.
Nous sommes les gardiens du temps.

Tous ensemble rassemblés
Autour de ce four banal,
Dans l'odeur du bon pain
Qui nous réchauffe le coeur.
En perpétuant la mémoire
Nous réécrivons l'histoire.

(Poème écrit en 2012 par Gilbert Boudoussier, originaire d'Aussac et auteur du livre Les crayons de l'arc-en-ciel)

6 - Le four de la Planche

Il y avait à la confluence du Malaval et de l'Allier un vieux four en ruine. Il fût restauré en 1995-1996 par l'association de l'Amicale du Four de la Planche créée à cette période. On l'appelle "four de la planche", car en lieu et place de la passerelle actuelle se trouvait naguère une simple planche qui permettait d'enjamber le ruisseau du Malaval pour accéder au four sur l'autre berge (v.plan ci-dessous).



Le four est aujourd'hui accessible par la rive droite du ruisseau grâce à la rue du Mournet. On peut supposer qu'avec l'évolution des statuts de propriété des parcelles l'environnant, le four a dû être "isolé" à un moment donné et que le seul moyen pour les habitants de le rejoindre était cette fameuse planche. Quoi qu'il en soit, l'association a décidé de reconstruire une passerelle afin d'accéder à la rive gauche du Malaval, un lieu plus adapté pour organiser sa fête annuelle.

De l'ancien bâtiment, il ne restait que le four en lui-même lorsque l'association a entamé la restauration. Il a donc fallu refaire le fournil en reconstruisant les murs et le toit. Le four était alors situé sur un terrain communal. La mairie a participé au projet en achetant les matériaux. Le four de la planche est propriété communale. En dehors du ciment et du sable, tous les matériaux étaient locaux et même les tuiles avaient été jadis produites à Alleyras. Ce ne sont pas celles que l'on peut voir actuellement car le toit a été refait il y a quelques années avec des tuiles "importées".



À la fin des années 90, Guy Vissac président du SMAT (Syndicat Mixte d'Aménagement du Haut-Allier basé à Langeac) fait concourir le four de la planche à un prix du conseil régional récompensant les meilleures restaurations patrimoniales. L'Amicale se classe deuxième et empoche une enveloppe d'environ 3000 €.

S'appuyant sur son four, l'Amicale organise une fête presque tous les ans le 14 Juillet. Certaines années, l'association a même tiré le feu d'artifice pour la fête nationale. Un repas est servi sous chapiteau avec spectacle à la clé. Le menu est le suivant : salade de lentilles vertes du Puy en entrée, pommes de terre cuites au four et rôti en plat de résistance. Sans oublier en dessert, le succulent poncaire (du nom des habitants du Pont) : un gâteau créé par l'association à base de meringues, de myrtilles et d'amendes.

(D'après le témoignage de Dédé Parrat, président de l'amicale du four de la planche de 1995 à 2010)

Articles publiés par Renaud Messonier, Marc Gouttebroze et extraits du site Internet alleyras-capitale.info

contact@voie-bolene.org

Retenez → 14 août 2017 Randonnée sur
la Voie Bolène - Gourmande & Augmentée

