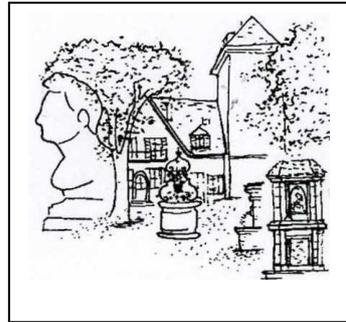


LE PAIN A TRESSERVE



Le pain a toujours été la nourriture de base du français comme les pâtes le sont pour l'italien et le riz pour le chinois.



L'objectif de ce reportage est de garder la mémoire des moyens de production du pain à Tresserve et de rendre hommage à toutes les personnes qui ont permis leur fonctionnement.

Jusqu'à la Révolution le pain était produit dans des fours banaux (la banalité est un édifice que le Seigneur devait entretenir et mettre à la disposition de ses sujets qui, en contrepartie, lui réglaient un droit d'usage appelé également banalité). Les habitants devaient utiliser le

four du Seigneur sinon ils étaient pénalisés (de bans). A la fin du Moyen-Age les fours ont été albergés (ou ascencés) à un particulier ou à un groupe d'habitants moyennant une redevance avec quelquefois des contraintes concernant son exploitation et le bois nécessaire à son fonctionnement. De plus lorsque le pain était vendu à l'extérieur de la commune, l'acheteur devait généralement payer une taxe.

Après la Révolution ces fours ont été gérés par les communes.

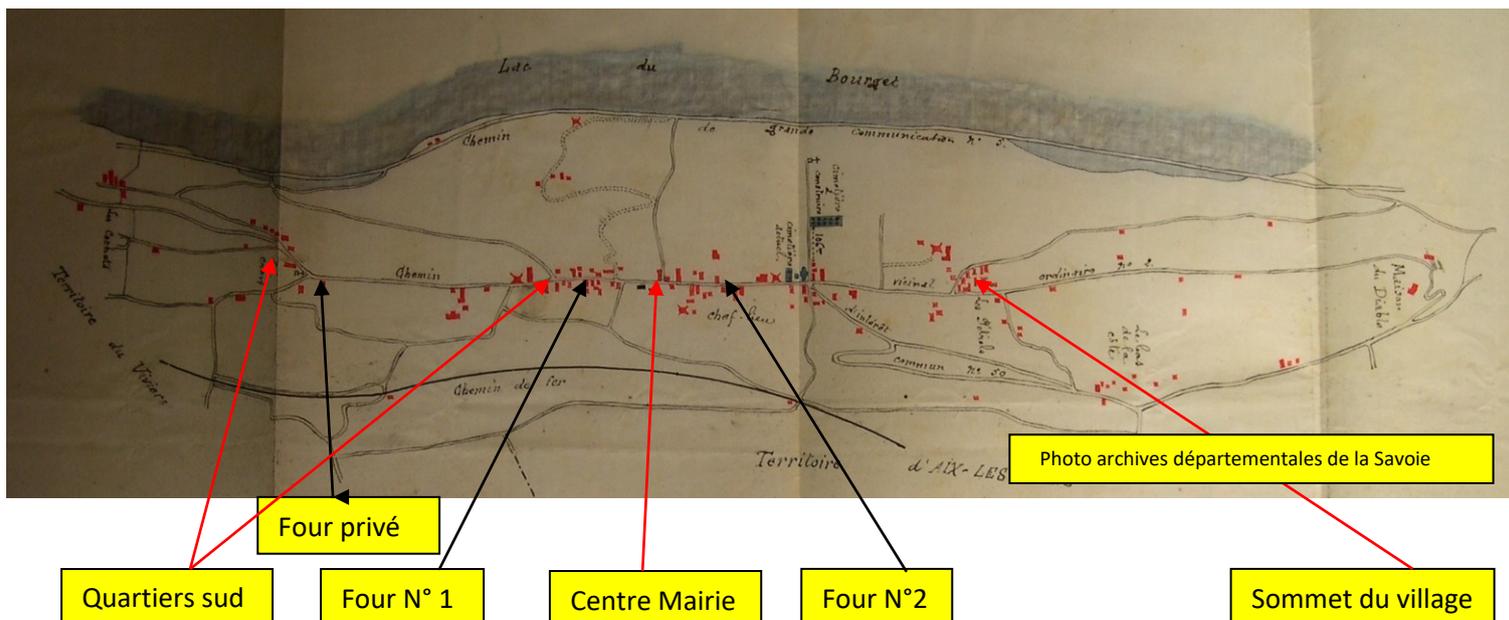
Les fours banaux constituaient un lieu de production du pain mais aussi un lieu d'échanges pour les villageois comme pouvaient l'être également les lavoirs, les fontaines...

En 2002 les Services du Patrimoine de Savoie ont fait une enquête sur les fours autour du lac du Bourget : 293 fours communaux ont ainsi été identifiés. C'est la commune de Vimines qui en possédait le plus grand nombre (22). Certaines communes n'ont plus de four (Barby, Bassens, Challes les Eaux, La Ravoire, Barberaz). Un seul subsiste à Tresserve et nous devons le conserver en état de fonctionnement.

Historique des fours banaux de Tresserve

Dans les archives du village on voit l'existence de 2 fours en 1829 :

***18 mars 1829** : « Les habitations dont se compose cette commune de Tresserve sont presque toutes réunies sur trois points qui forment autant de quartiers : l'un au midi, l'autre au centre et l'autre au nord. Il existe dans l'un des deux premiers un four banal désigné dans la mappe comme propriété communale et affecté à leur usage particulier. Mauvais état. Réparation à leurs frais. Au centre reconstruction d'un édifice public sur un sol appartenant à la commune »*



Différents compte rendus de réunions du Conseil Municipal laissent penser que les fours sont situés de part et d'autre de la Mairie.

23 fév 1836 : il existe 2 fours banaux propriété de la commune, situés à peu près au centre, l'un sert aux habitants du nord et l'autre à ceux du midi. Les réparations sont à la charge des intéressés. Celui du nord est isolé et en bon état. Celui du sud, appuyé contre le pignon d'une grange couverte en chaume, risques d'incendie, mauvais état. Il faut un toit en tuiles et un pignon... 300 livres à répartir entre 30 habitants qui ont déjà payé en 1828. Tresserve ne possède ni forêts ni communaux boisés ; le peu d'arbres se trouve disséminés dans les haies qui divisent les propriétés et ne suffisent pas à la consommation de ceux à qui ils appartiennent... ceci oblige à la plus grande économie dans l'usage de ce combustible. Le four du sud, où il y a plus d'arbres, est chauffé plus souvent que l'autre...

Délibération du Conseil Municipal du 10 juin 1900

Reconstruction du four banal du quartier du centre : un budget de 450 frs est prévu mais il sera largement dépassé car, lors de l'intervention de réparation du toit on l'a trouvé en tellement mauvais état qu'il a fallu le refaire complètement. Un complément de 350 frs a été prélevé sur les recettes de concession du cimetière. Le coût étant supérieur à 300 frs, montant limite pour un traitement de gré à gré, l'administration a refusé de donner le feu vert de paiement des travaux !! Mr Michaud le maire de l'époque a dû argumenter pour obtenir une dispense de l'administration :

- Il n'existe qu'un constructeur de four : (Terrassier), qui a fait une offre acceptable.
- Les travaux ont été réalisés par des Tresserviens à un prix défiant toute concurrence du fait de la morte saison ou du chômage.

Délibération du Conseil Municipal du 18 mai 1901

Travaux de reconstruction du four, quartier sud de la mairie.

Montant prévisionnel 700 F. travaux détaillés : porte à bascule 70x35, soupape en tôle, banchet fonte, toiture à 2 pans avec tuiles de Montchavin.

Les travaux seront terminés en Mai 1902, financés par les recettes de concession du cimetière (petit dépassement de 100 €).

Josephte Vallier, qui habitait le sud du village, se souvient :

« Au sud du village il y avait un four. Il a été remplacé par un local destiné à recevoir la moto pompe des pompiers puis au début des années 60 ce bâtiment a été rasé afin de réaliser un parking »

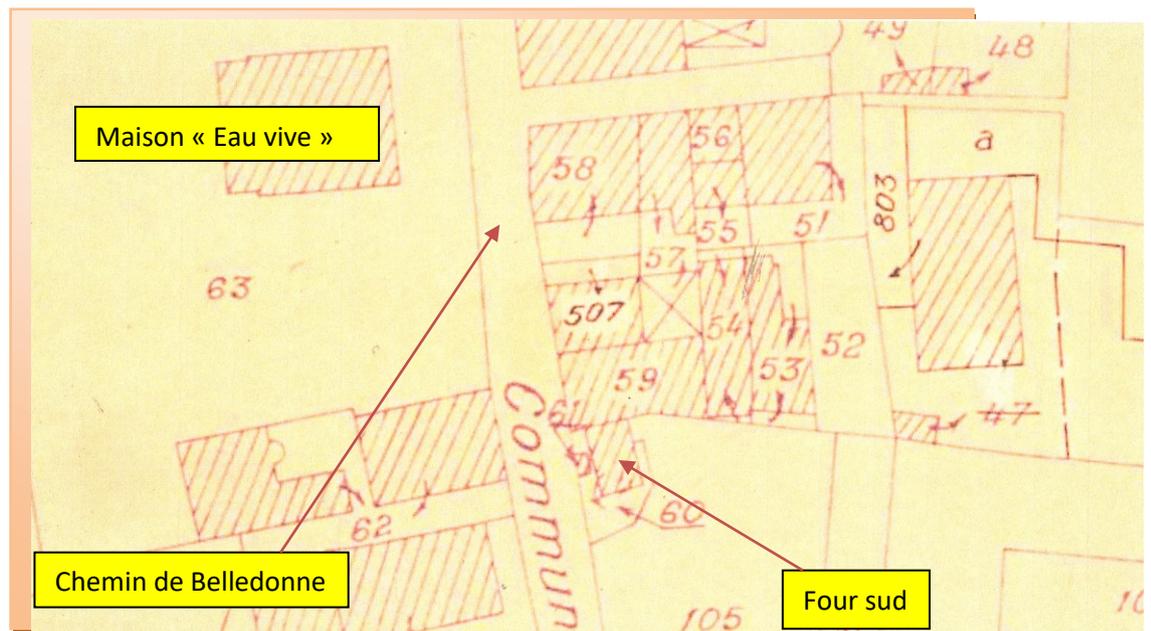
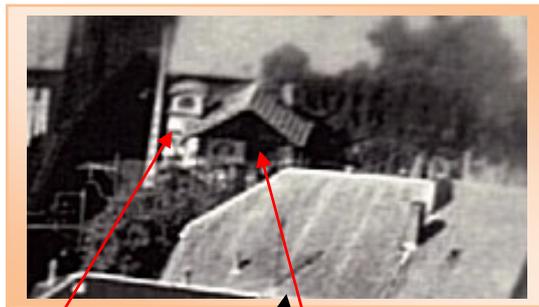


Photo archives départementales de la Savoie

Cadastre 1934

On peut apercevoir sur cette photo ancienne le bâtiment du four sud, adossé à une maison, et la tour renfermant le premier transformateur d'alimentation électrique du village.

Voir photo de droite

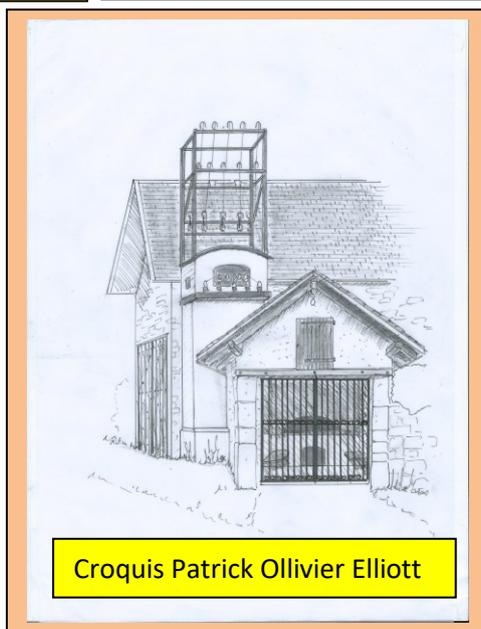


Photos Coste Bellingham

Riantmesnil

Poste de transformation 5000/125V

Four à pain côté sud N°1



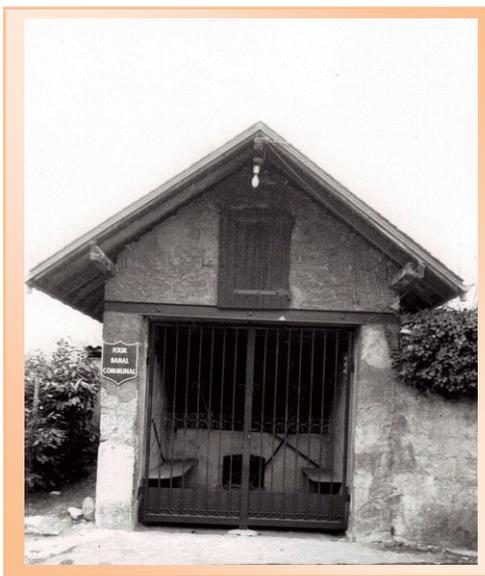
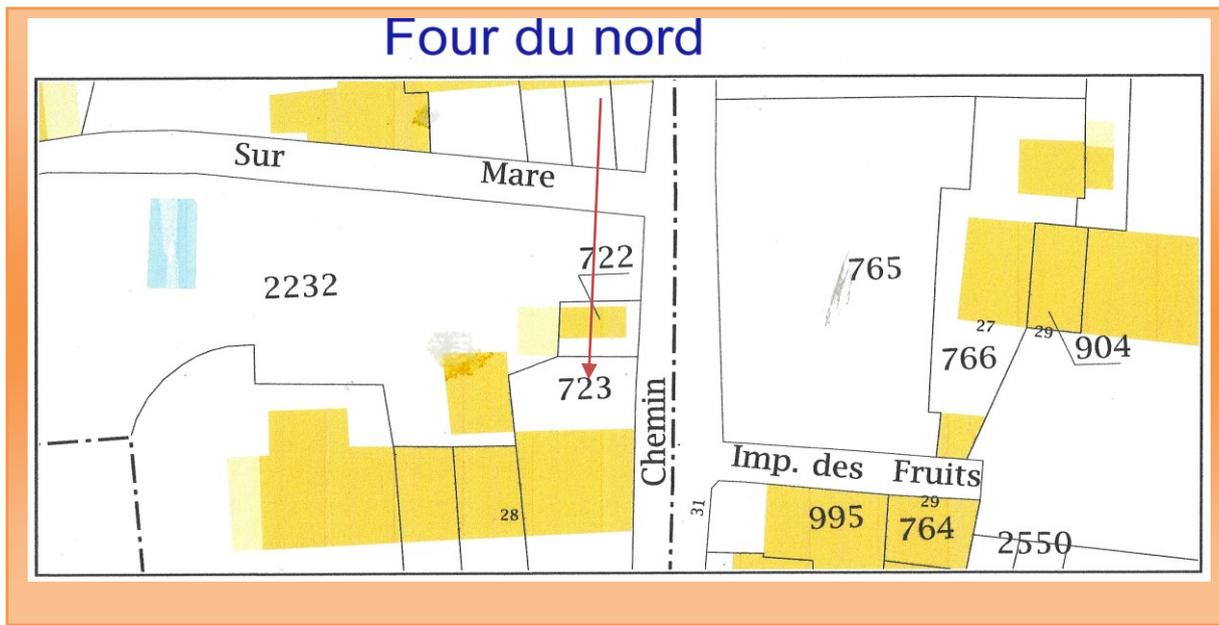
Croquis Patrick Ollivier Elliott

Marine Faure se souvient :

« Les habitants du quartier apportaient leur pain prêt à cuire, levé à la maison et c'était un lieu de convivialité, d'organisation sociale, totalement indispensable pour tous et pour chacun. Le pain était conservé et consommé durant plusieurs semaines. Quand il était devenu dur, dur, il était trempé dans la

soupe, dans le vin ou dans le lait et finissait chez les poules, mais "pain dur fait ménage qui dure "

Ce dont je me souviens le mieux, c'est ce que me rapportaient ma grand-mère et sa soeur Franceline de ce qui se passait en fin de cuisson de tous les pains, quand le four était moins chaud ;les femmes apportaient alors les tartes qu'elles avaient préparées ... pommes ou prunes et les enfants se régalaient d'abord des restes de pate dorée ...avant le petit morceau de croute de pain tout chaud et croustillant »



Photos J. Collaudin



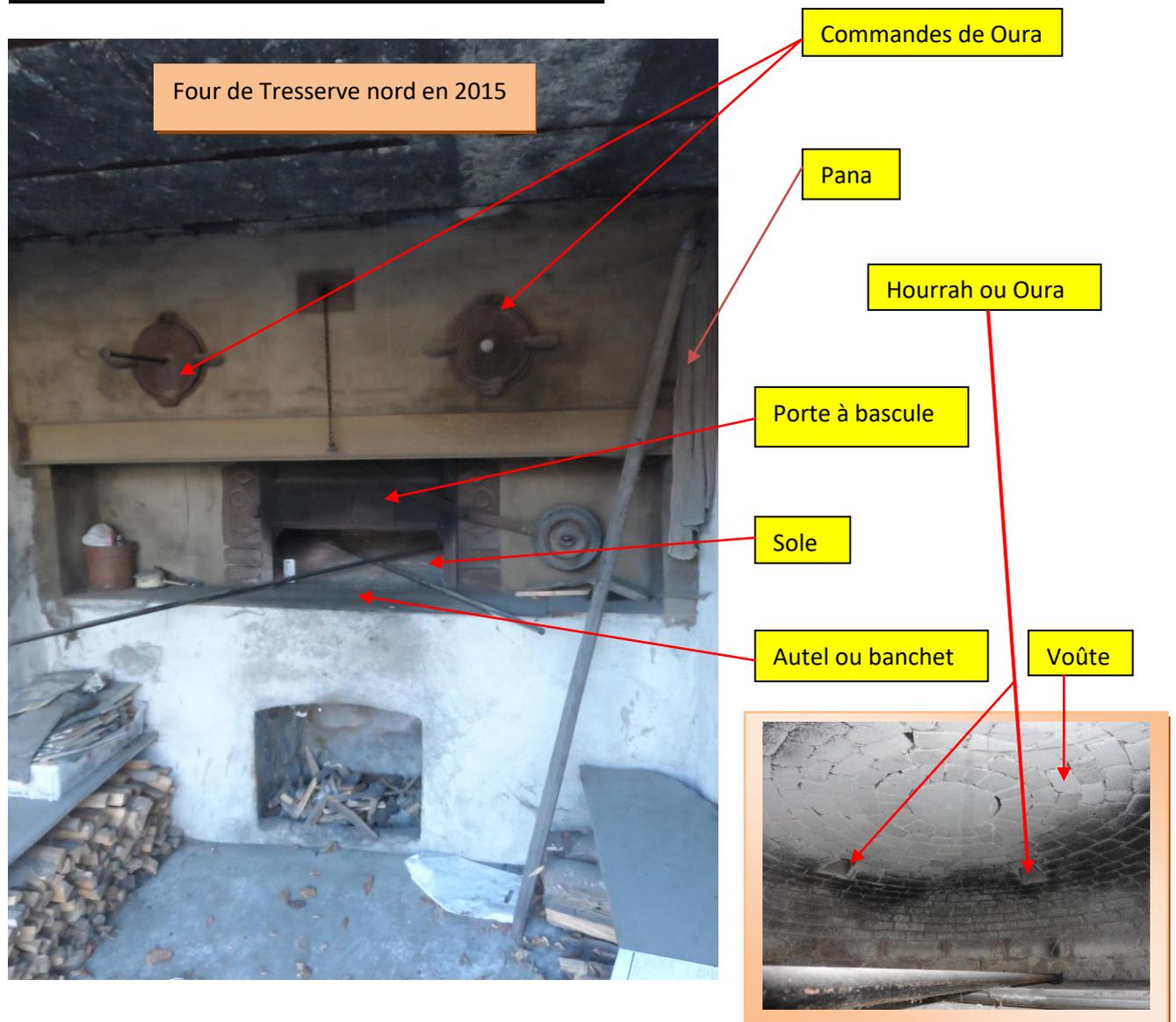
Il existait, de plus, des fours privés.

Josephte Vallier se souvient aussi :

« Il y avait un four attaché à la maison « La vigie » et détenu par Melle Cachoud .. Elle le mettait à la disposition des habitants du quartier sud. Ce four a été remplacé par un garage »

Seul le four du nord est encore visible aujourd'hui.

Construction des fours banaux



Photos J. Collaudin

Matériaux utilisés pour la construction :

Jusqu'à la fin du 19^{ème} siècle les fours étaient construits avec les matériaux disponibles localement et utilisés d'une manière générale pour la construction des maisons.

La molasse était très utilisée en Savoie pour réaliser des encadrements de fenêtres et portes. On peut ainsi voir une telle application à la Mairie actuelle. La molasse était produite dans des carrières à Cognin (les molassières du Forézan) et à Chindrieux (les molassières de Vars). Ce grès très tendre a de plus des qualités réfractaires, d'où son utilisation pour réaliser des cheminées et bien entendu des fours à pain. Au contact du feu ce matériau durcit.

La plupart des fours autour du lac du Bourget étaient réalisés en ce matériau malgré la fragilité de cette pierre nécessitant des travaux de réfection fréquents. Il reste encore aujourd'hui des fours en molasse. Jean Michel Etienne, tailleur de pierres en Chartreuse et qui a restauré l'oratoire du village en 2014, est un spécialiste de la rénovation de ces fours. Il y a quelques années, pour restaurer un four à Curienne, il a dû extraire 4 m³ de molasse. Il a tenté d'utiliser la méthode ancestrale d'extraction à l'aide de broches fixées à de longs manches suspendus à des portiques et pouvant ainsi être projetées avec force sur la roche. Cet essai n'a pas été très concluant et il a dû ajouter des moyens plus modernes.

Les toits des bâtiments étaient généralement en chaume. En 1932 40 % des toits savoyards étaient réalisés avec ce matériau, 20% en tuiles, 20% en lauzes ou ardoises et 20 % en bois.

L'inconvénient du chaume est sa facilité à brûler, ce qui constitue un gros handicap pour un toit de four. C'est la raison pour laquelle le chaume des 2 fours a été remplacé par de la tuile de Montchavin

comme on peut le voir dans les comptes-rendus de réunions de Conseil Municipal.

A la fin du 19^{ème} Alfred Terrassier reprend la maison créée en 1840 par A. Robin et produisant des pièces en terre cuite réfractaire à Larnage près de Tain dans la Drôme.



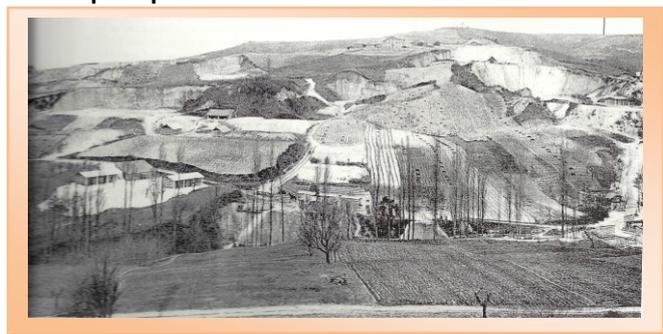
Document « Fours Fayol »

Alfred Terrassier va concevoir des fours en kit très faciles à monter et profiter du développement du chemin de fer pour les commercialiser un peu partout, même à l'étranger (Suisse, Algérie, Syrie, Tunisie..)

Plus de molasse mais du grès de Larnage (la terre blanche) extrait dans une carrière dont la Société est propriétaire.



Usine Terrassier au début du XX^e siècle



Carrières de Larnage en 1930

Documents « Fours Fayol »

FOURS ECONOMIQUES

EN PIÈCES RÉFRACTAIRES

DEUX GRANDES USINES
de
TRESSERVE
et de
LAYS

MAISON FONDÉE en 1840

ANCIENNES MAISONS
A Robin Pere & Fils & C^o
A Pascal
V^o Rozier & C^o
MAISON FONDÉE en 1840

EXPOSITIONS

GRAND PRIX

ALFRED TERRASSIER

Successeur

TAIN (DRÔME)

EXPOSITION INTERNATIONALE UNIVERSELLE
PALAIS ROYAL - PARIS 1889
MÉDAILLE D'OR ET CINQ INDIENNES
pour nos appareils en fonte
et divers accessoires de fours.

DEUX MÉDAILLES D'ARGENT
au Concours régional de Tain, Juin 1863

TROIS MÉDAILLES D'ARGENT
au Concours régional de Grenoble, Mai 1864

PREMIER PRIX
au Concours de Saint-Denis, 1867

MÉDAILLE DE VERMEIL
à l'Exposition universelle de Tain, 1895

MÉD. de BRONZE & MÉD. D'ARGENT
au Concours régional de Tain, 1895

EXPOSITION INTERNATIONALE UNIVERSELLE
PALAIS ROYAL - PARIS 1889
MÉDAILLE D'OR ET CINQ INDIENNES
pour nos appareils en fonte
et divers accessoires de fours.

DEUX MÉDAILLES D'ARGENT
au Concours régional de Tain, Juin 1863

TROIS MÉDAILLES D'ARGENT
au Concours régional de Grenoble, Mai 1864

PREMIER PRIX
au Concours de Saint-Denis, 1867

MÉDAILLE DE VERMEIL
à l'Exposition universelle de Tain, 1895

MÉD. de BRONZE & MÉD. D'ARGENT
au Concours régional de Tain, 1895

PIÈCES NÉCESSAIRES À LEUR CONSTRUCTION

DIAMÈTRE	HAUTEUR	SÉRIES		Poids droits		Briques-Cafes		Poids briques réfractaires	Carreaux	Cafes par étage pour le four de la 1 ^{re}	Cafes de 20 kil.	GROSSE de 2 pièces de 20 kil. de 20 kil.	Terre réfractaire pour garnir les joints	POIDS total approxi- matif des pièces	PRIX du Four en fabrique ou en gros à Tain
		N° 1	N° 2	N° 1	N° 2										
1 66	0 48	10		29	97	95	125	25	25	1	1	100	1900	66	
1 83	0 48	12		33	111	106	180	25	25	1	1	150	2250	77	
2	0 50	14		36	124	121	215	25	25	1	1	200	2600	88	
2 16	0 50	16		37	136	132	265	25	25	1	1	200	2900	99	
2 33	0 50	18		39	148	144	335	25	25	1	1	250	3300	115	
2 50	0 50	21		42	158	155	395	25	25	1	1	300	3700	132	
2 66	0 52	24		45	170	168	465	25	25	1	1	300	4300	143	
2 83	0 52	28		48	180	177	540	40	25	1	1	350	4800	159	
3	0 52	31		51	193	189	625	40	25	1	1	400	5200	176	
3 16	0 52	34		55	202	199	690	40	25	1	1	400	5500	198	
3 33	0 52	37		59	214	211	775	40	25	1	1	450	5900	220	
3 50	0 52	41		62	227	223	880	40	25	1	1	500	6500	242	
3 66	0 55	45		64	237	234	980	40	25	1	1	500	7000	264	
3 83	0 55	50		68	250	245	1030	40	25	1	1	600	7500	289	
4	0 55	54		70	259	256	1215	40	25	1	1	800	8000	308	

L'emballage de la terre se facture 1 franc par 100 kilog.

LE PRÉSENT TARIF ANNULE TOUS LES PRÉCÉDENTS

Tain, le 1^{er} janvier 1901.

Les usages d'embellissement de la terre sont facturés 1 fr. en 0 80 cent. au moins dimensions et sont repris et remboursés pour le même prix. Les usages sont repris franco et en gros est.

Les usages d'embellissement de la terre sont facturés 1 fr. en 0 80 cent. au moins dimensions et sont repris et remboursés pour le même prix. Les usages sont repris franco et en gros est.

Document « Fours Fayol »

Le four banal de Tresserve, fourni en 1901 par Terrassier, a les dimensions suivantes : Diamètre 2 m, Hauteur 0,5 m, Poids total : 2,6t

Le tableau ci-dessus indique la composition du kit et le prix de vente : **88 Fr de l'époque**

Terrassier donnait une notice de montage qui se terminait ainsi :

« Propriétaire important d'excellents vignobles situés dans le canton de Tain, réputé avec juste raison pour les bonnes qualités de ses vins, je tiens à la disposition de mes clients des vins de premier choix aux

meilleures conditions, non plâtrés, sans colorants artificiels, naturels, garantis de raisins frais »

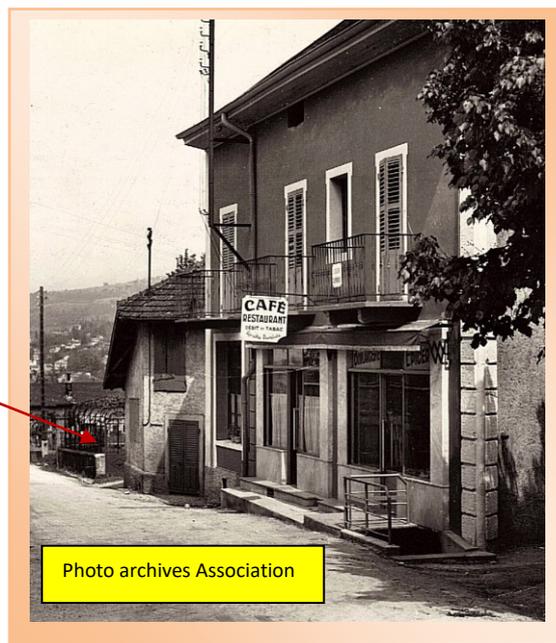
De la publicité gratuite !

Le four nord de Tresserve a été utilisé jusqu'à l'entre 2 guerres et remplacé par des boulangeries.

Les boulangeries familiales de Tresserve

Dès 1900 Bertrand Philippe ouvre une boulangerie près de l'église. Pendant quelques années vont donc coexister une boulangerie et 2 fours banaux. Le four de B. Philippe est similaire aux fours banaux (chauffage avec du bois mis sur la sole du four)

Jeu de boules



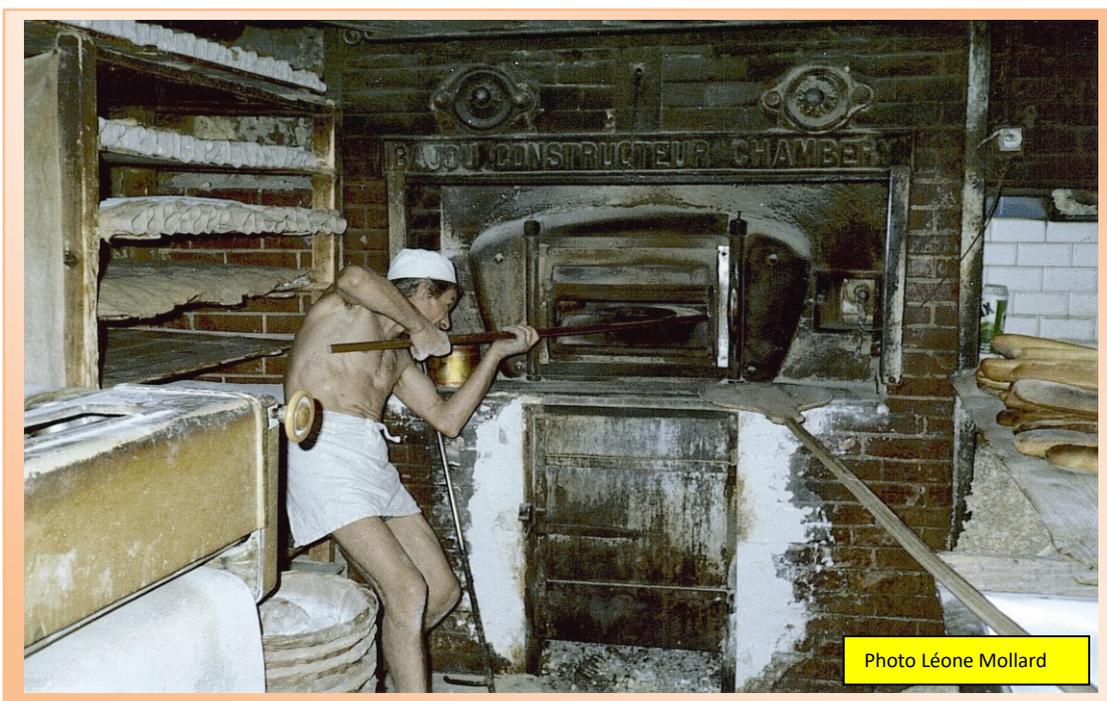
Pendant la 1^{ère} guerre mondiale, la boulangerie ne fonctionne plus car le boulanger a été mobilisé à Lyon. Il aura fallu la réclamation de Tresserviens et probablement du maire pour que le boulanger soit rendu au village !

En 1923 cette boulangerie est rachetée par Claudius Philippe. Il l'exploitera jusqu'en 1960.



Dans les années 50 le four est restauré par Baudu, constructeur à Chambéry. Le chauffage est ensuite assuré par un foyer situé en dessous de la sole.

A partir de 1960 sa fille Léone et son gendre Marcel Mollard prennent le relais et la boulangerie produira du pain jusqu'au décès de Marcel en 1986. Léone continuera d'exploiter la partie épicerie du commerce.



Léone se souvient :

« Notre boulangerie était très connue et très appréciée dans le bassin Aixois. Des habitants d'Aix montaient sur la colline pour acheter du pain. Nous produisions jusqu'à 4 à 500 pièces par jour.

Pendant la seconde guerre la boulangerie a fermé car mon mari a été réquisitionné à Chambéry.

Nous avons des clients célèbres : Gaston Monnerville et Daniel Rops. Ils aimaient aller au four discuter avec mon mari. Jusqu'en 1977 nous avons aussi exploité un bar et un jeu de boules très populaires. En 1996 j'ai pris ma retraite »



En 2007 Myriam et Gino Urro ouvrent une boulangerie de l'autre côté de la rue.





Ce couple vient du Jura où Gino travaillait déjà en boulangerie. Après l'exploitation d'une première boulangerie à Grésy, Ils ont repris le café restaurant de la famille Liaudon à Tresserve.

Vite adoptés par les Tresserviens. Ils ont installé un four électrique de marque Fringand et produit du pain, de la pâtisserie et des plats du jour pendant plusieurs années.

Gino se souvient :

« Nous fabriquons du pain, de la pâtisserie et des plats du jour. Tout était fait localement. Nous réalisons 2 pétrins et 6 fournées par jour pour un total de 300 à 350 pièces. Je devais commencer la journée dès 2 h le matin car je fournissais un vendeur sur le marché d'Aix.

Notre établissement était le « QG » du club de foot pour l'apéritif du dimanche. Mais notre client le plus fidèle était le regretté Elie Pontarolo (membre de l'Association pour la Sauvegarde du Patrimoine jusqu'à son décès en 2014). »

Malheureusement des problèmes de santé ont conduit Myriam et Gino à mettre fin à leur activité en 2013.

La boulangerie a été reprise par Ludovic Carré jusqu'en 2015.

Depuis mars 2015 Camille et Renaud Muller font revivre ce commerce pour le plus grand bonheur des Tresserviens.

Tous deux, salariés à Chambéry, ont décidé de « voler de leurs propres ailes » et proposent des pains réalisés par la méthode de panification différée : pas de façonnage, une hydratation plus importante et une fermentation lente pendant 48h permettant une meilleure conservation du pain et le développement d'arômes pour une mie crème et savoureuse.



Camille nous parle de son commerce :

« Nous produisons entre 350 et 450 pièces de pain par jour en 3 fournées (la plus grosse le matin, 1 à midi, 1 l'après midi et 1 en fin de journée), mêlant notre fameuse baguette de tradition française, le « Tresservien » (baguette de blé maté et petites graines) et toute une variété de pains spéciaux. Nous proposons aussi des pâtisseries maison et une belle carte de produits salés (quiches, pizza et tartes

salées de saison). Notre spécialité est le « pâté du chef » ou pâté lorrain lorrain » (la famille de Renaud est d'origine lorraine).



Nous avons une belle petite terrasse sur laquelle les Tresserviens peuvent prendre un café, un croissant, un petit thé glacé bio ou un chocolat « maison ». Nous avons une licence nous permettant de servir vin blanc, rouge ou rosé et de la bière pression»



PS : Il existait une autre boulangerie. Son propriétaire a souhaité ne pas apparaître dans ce récit.

La boulangerie industrielle de Tresserve

Au début des années 70 Mr Chapaton crée une boulangerie industrielle destinée à la fabrication du pain pour les écoles, hôpitaux,

maisons de retraite... au lieu-dit « Litière ». Après plus de 25 ans de développement de l'entreprise, il la cède en 1997 au « Pain Savoyard » qui l'exploite encore aujourd'hui.



Farid Boukhamila son responsable d'exploitation nous la présente :

« Notre entreprise produit, 365 jours/365, 20000 pièces de pain par jour pour différents clients dont les principaux sont les écoles de Chambéry et l'hôpital de Rumilly. L'un de nos clients est le Comité des fêtes de Tresserve pour la fête du four. »

Notre fournisseur de la farine est la minoterie Degrange au Bourget du lac.

8 boulangers préparent la pâte entre 19h et 5h du matin et activent les fours rotatifs ou à sole, chauffés au gaz entre 23h et 6 h du matin. Ils ont de 10 à 20 ans d'expérience dans l'entreprise.



6 chauffeurs livrent les pains à nos clients entre 3 et 8 h du matin.

La qualité de notre pain est reconnue. »

La nostalgie des fours banaux

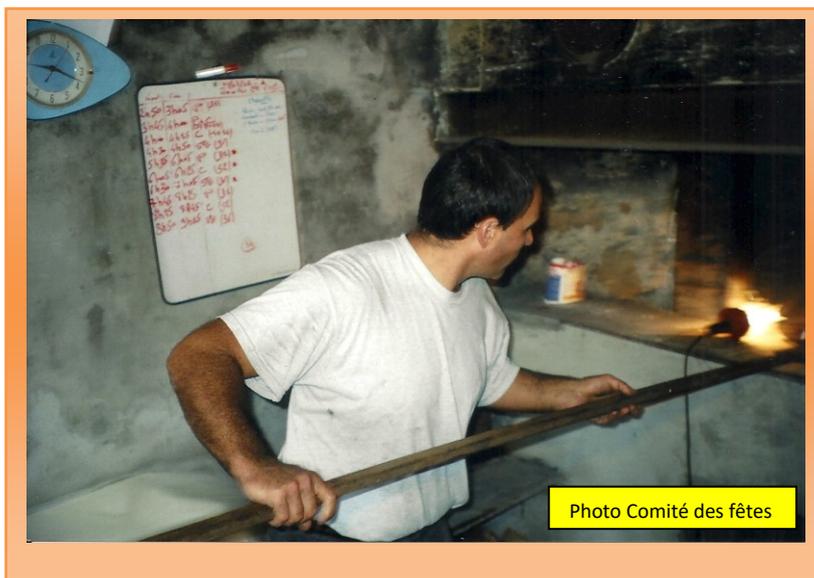
Au début des années 80 de nombreuses communes de Savoie décident de redonner vie aux fours afin de restaurer la convivialité passée. C'est à l'occasion d'une fête que le four est remis en service une ou plusieurs fois par an par une famille, un groupe d'habitants du quartier ou tout un village. A Apremont, par exemple, le four est mis en route à l'occasion des vendanges. Quelquefois la restauration du four par les habitants est l'occasion de le faire fonctionner. Mais c'est très souvent une opportunité pour une association du village de collecter des fonds. On fait cuire le pain mais aussi des pizzas, des brioches, des tartes, des St-Genis, des épognes ...que l'on vend devant le four ou à la sortie de la messe ou sur le parking du supermarché.

L'enquête de 2002 des Services du Patrimoine de Savoie a permis de dénombrer 170 fours encore en service autour du lac du Bourget. Parmi eux celui de Tresserve Nord.

Ce four a été remis en service au début des années 80 par le comité des fêtes présidé par M Cariou . C'est Roger Cachoux membre de ce comité et aussi de l'association pour la Sauvegarde du Patrimoine qui était le fournier. Il recevait la pâte de l'établissement Chapaton. Les membres du comité l'assistaient et vendaient le pain devant le four le dimanche matin.



En 1989 Roger passe le « secret de fabrication du pain » à Pascal Efrancey qui sera le fournier jusqu'en 2006.



Pascal en Septembre 2006

De 2006 à 2010 c'est Christian Hauguel qui prend le relais.

Christian se souvient :

« Le samedi à 18h 2 personnes coupent du bois en buchettes. Une seconde équipe de 2 personnes allume un feu moyen qu'elle déplace sur la sole du four afin que celui-ci monte en température progressivement et de manière uniforme jusqu'à ce que les briques soient blanches (environ 500°C). C'est ce qu'on appelle le « dérhumage » du four. Les déchets de la précédente fête sont ainsi détruits par pyrolyse. Puis elle met une quantité importante de bois afin que la température soit maintenue jusqu'au dimanche à 3 h.

Le dimanche à 3h les opérations du samedi sont renouvelées. La température atteint alors environ 800 °c et les briques de la voûte et la sole sont blanches. Le fournier enlève les braises au moyen d'une râcle (crochet métallique à l'extrémité d'un long manche).

Les braises seront utilisées pour faire cuire des diots. Ensuite la sole est nettoyée au moyen d'un pana (serpillière fixée à l'extrémité d'un long manche) dans un nuage de vapeur d'eau. La sole et la voûte doivent être blanches. L'équipe vérifie la température en lançant une poignée de farine sur la sole. Si la farine brûle la température est trop élevée et le fournier doit ouvrir les ouras. Si elle brunit alors il procède à l'enfournement. Cette



Photo Comité des fêtes

Passage de relais de Pascal à Christian



Râcle

Photo J. Collaudin

opération doit être réalisée rapidement afin que la température ne descende pas trop. Une personne s'occupe de l'ouverture et de la fermeture de la porte et du chargement de la pelle que le fournier pose sur l'autel du four. Dès que la miche de pâte est renversée sur la pelle le fournier fend rapidement la surface de 2 traits de couteau puis enfourne. 25 pièces sont ainsi introduites. Après 10 à 15 minutes le fournier entrebâille la porte afin de voir l'état des pains. Ils doivent être gonflés mais encore de couleur blanche. S'ils sont déjà dorés, c'est que la température du four est trop élevée et le fournier procède alors à l'ouverture des ouras afin de la réduire.



Après 20 à 25 minutes de cuisson le pain est sorti par ces mêmes personnes. Il est testé (retourné et frappé de main fermée il doit rendre un son creux). Ensuite 30 brioches de St-Genix et épognes, dont la cuisson nécessite une température un peu plus faible, sont enfournées et laissées pour une durée d'environ 30 minutes.



Photo Comité des fêtes

Lors de chaque manifestation, le comité des fêtes produit ainsi 200 à 250 pains de campagne et 120 brioches de St Genix qui sont vendus par une 3ème équipe de 3 personnes. C'est aussi l'occasion pour les visiteurs de prendre un petit verre de vin blanc, de déguster les diots et d'échanger. La fête du four se termine vers midi »



Photo Comité des fêtes



Photo Comité des fêtes

En 2010 Eric Bigalet prend le relais de Christian jusqu'en 2012

Après 3 années d'interruption le nouveau président Didier Haecker relance le four. Il envisage 2 journées annuelles (printemps et automne)

Lors de la journée de reprise, le 15/11/15, Didier est soutenu par ses 2 prédécesseurs (de gauche à droite Didier Haecker, Christian Hauguel et Daniel Stalin en compagnie de 3 membres du comité)



Association pour la Sauvegarde du Patrimoine

11/2015

Mise à jour 11/2023

Le document « Les fours à pain autour du lac du Bourget » de « La Rubrique des patrimoines de Savoie (07/2002) a servi de référence pour l'établissement de ce dossier

Les croquis et photos sont protégés par droits d'auteur. Reproduction interdite