Document generated on 07/15/2025 6:43 p.m.

Continuité

CONTINUITÉ

Le retour du four à pain traditionnel

Michel Lessard

Number 164, Spring 2020

URI: https://id.erudit.org/iderudit/93058ac

See table of contents

Publisher(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (print)
1923-2543 (digital)

Explore this journal

Cite this article

Lessard, M. (2020). Le retour du four à pain traditionnel. *Continuité*, (164), 12–14.

Tous droits réservés © Éditions Continuité, 2020

This document is protected by copyright law. Use of the services of Érudit (including reproduction) is subject to its terms and conditions, which can be viewed online.

https://apropos.erudit.org/en/users/policy-on-use/

érudit

This article is disseminated and preserved by Érudit.

Érudit is a non-profit inter-university consortium of the Université de Montréal, Université Laval, and the Université du Québec à Montréal. Its mission is to promote and disseminate research.

https://www.erudit.org/en/

Le retour du four à pain traditionnel

Le four à pain fait partie du paysage culturel québécois.
Des amoureux du patrimoine et des aliments goûteux lui redonnent vie.

MICHEL LESSARD

Les Québécois sont des mangeurs de pain. Tradition française oblige, dès les débuts du pays, les maisons comprennent un four pour cuire cet aliment de base qui accompagne souvent soupes et pot-au-feu. C'est encore vrai au XVIIIe siècle, par exemple à Sainte-Famille-de-l'Île-d'Orléans, dans la maison érigée pour la famille Canac dit Marquis en 1730 et agrandie en 1734. Cette construction en dur, connue aujourd'hui comme la maison Drouin, comporte toujours son gros four à pain intérieur abouché à la cheminée centrale, dans un espace réservé aux activités domestiques de cuisson et de conservation des aliments. Il faut visiter cet intérieur unique, exceptionnel, non trafiqué et ouvert au grand public.

Que ce soit sur l'île d'Orléans, sur la Côte-de-Beaupré ou ailleurs, les fours à pain ont toujours la cote auprès des touristes et des amateurs de patrimoine ou de bonnes miches. Si plusieurs fours ont traversé les époques, de nouveaux continuent d'apparaître. À preuve, les quelque 150 fours construits par l'artisan Jean Laberge aux quatre coins du Québec.

Évolution des fours à pain

Depuis 400 ans, le four à pain a été logé tantôt à l'intérieur, tantôt à l'extérieur de la maison. Construit dans l'aire de vie, il s'abouche à la cheminée de différentes façons. On le trouve souvent dans le contrecœur d'une cheminée de mur pignon de la cuisine d'été avec débordement à l'extérieur, juché sur une base en bois ou en pierre couverte d'argile. On n'a qu'à ouvrir les portes de fer qui donnent dans l'âtre, chauffer suffisamment la voûte, nettoyer la sole au rouable (gratte de fer ou de bois) et enfourner les tôles dans la chapelle avec la palette de bois à long manche.

Le même type d'aménagement peut aussi se rencontrer dans une construction voisine de la maison, le fournil. Cette sorte de gros hangar contient une forte cheminée dont le contrecœur est percé d'une porte donnant accès au four étiré à l'extérieur et protégé d'une toiture imperméable. On voit encore un tel fournil près du manoir Couillard à Montmagny, dans la Chaudière-Appalaches.

Finalement, le four peut être construit à l'extérieur, le plus souvent en torchis ou en briques. Par souci de commodité en toutes saisons, il est aménagé près de la maison.

C'est ce dernier type de four qu'on trouve à Château-Richer, sur la Côte-de-Beaupré, près de la boulangerie artisanale Chez Marie. Depuis 90 ans, les boulangères accueillent les visiteurs dans leur vieille maison de ferme du Régime français et leur servent une bonne tranche de pain de ménage garnie de beurre fermier ou de beurre d'érable. Marie Turgeon, Yvonne Turgeon, puis Marie Mercier et sa fille Sylvie sont autant de maîtresses boulangères qui utilisent, ou ont utilisé, les deux fours extérieurs — le plus vieux, datant de 125 ans, vient cependant d'être victime de la chute d'un arbre. Dans la société traditionnelle, le pain et la gestion des ventres de brique ou d'argile, tout comme la laiterie, sont des affaires de femmes.

D'autres fours à l'extérieur

Beaumont, Saint-Roch-des-Aulnaies, le Bas-Saint-Laurent et la Gaspésie sont autant de lieux où l'on trouve, depuis 150 ans, des fours à pain extérieurs servant parfois la clientèle touristique. Cette attraction est d'ailleurs portée par la carte postale et la publicité destinée aux voyageurs qui sillonnent le territoire.

Même situation dans Charlevoix et au Saguenay, notamment à L'Anse-Saint-Jean. Ce village du fjord du Saguenay tient chaque année son Festival du four à pain. On y compte 42 voûtes de terre prêtes à dorer des pâtons de fantaisie pour la compétition.

Autre célébration annuelle de notre denrée de base traditionnelle : la Fête du pain de la Seigneurie des Aulnaies, dans la Chaudière-Appalaches. Sur le site historique, il y a toujours un meunier et un moulin banal à roue à aubes, connu pour ses farines biologiques. L'ancienne maison du maître des lieux, au bord d'un ruisseau tumultueux, constitue un arrêt obligatoire sur la Route des Navigateurs.

Il y a encore quelques décennies, un grand nombre d'habitants continuaient de

Il y a quelques décennies, un grand nombre d'habitants continuaient de chauffer leur four à pain. Cette tradition n'est pas morte.

Cette photo de William F. Notman a été prise en 1900, à Cap-à-l'Aigle, dans Charlevoix. Elle montre un four à pain extérieur en argile, construit sur une assise en bois et couvert d'un abri à trois pans.
Source : coll. Michel Lessard

chauffer leur four à pain domestique, par exemple dans le Deuxième Rang de Saint-Raphaël, dans la Chaudière-Appalaches. Cette pratique est aujourd'hui abandonnée au profit des boulangeries industrielles, sauf dans certains villages.

La renaissance du four domestique

La tradition n'est pourtant pas morte. Jean Laberge, de Saint-Charles-sur-Richelieu, figure parmi les nouveaux bâtisseurs de fours à pain. C'est Gérald Larose qui lui a transmis sa passion pour cette dépendance traditionnelle : le syndicaliste bien connu a lui-même poussé une vaste enquête technique et ethnographique sur le sujet, en plus d'avoir réalisé plusieurs fours extérieurs en Estrie et dans la région de Montréal. De quoi donner la piqûre au jeune Laberge, il y a une vingtaine d'années.

C'est ainsi que le maître ébéniste Jean Laberge, qui exerce toujours ce métier à l'oratoire Saint-Joseph, à Montréal, est aussi devenu un maître du four à pain d'argile. Dans leur version moderne, les fours servent à la cuisson du pain, des pizzas, des fèves au lard, mais on en sort également des porcs complets, bien farcis et cuits lentement toute une nuit, un mets goûteux et apprécié des invités. Car le four à pain est maintenant un objet ludique, une occasion de rassemblement et de convivialité.

1. La structure du four à pain est construite en lattes de bois et couverte de jute.
2. Le malaxage se fait avec les pieds, comme le foulage du raisin.
3. On ajoute de la paille à l'argile afin de donner une certaine cohésion à l'enduit et de réduire les fissures lors du séchage et de la première cuisson.
4. Résultat final : le four affiche un superbe profil arrondi, évoquant un castor accroupi.
5. La première fournée fait le bonheur de tous ceux qui ont participé à la corvée !

Source : coll. Clermont Bourget

Cela explique que de plus en plus de municipalités et de sites historiques font appel à Jean Laberge ou à l'un de ses disciples pour construire de tels équipements fort populaires. À son actif, M. Laberge compte plus de 150 fours extérieurs. Il offre également un atelier de six heures sur la fabrication des fours d'argile. Chaque année, une soixantaine de mordus s'y inscrivent afin d'apprendre les techniques et matériaux nécessaires pour réaliser seuls l'objet de leur rêve.

Construire son four : une fête

L'urbaniste Clermont Bourget est de ceux qui ont suivi cet atelier. Lorsqu'est venu le temps de bâtir son four, cet ancien coordonnateur du programme Villes et villages d'art et de patrimoine de l'Université Laval, pourtant habile de ses mains, a plutôt demandé à M. Laberge de réaliser l'œuvre *in situ*. En l'occurrence à Beaumont, dans la Chaudière-Appalaches, où se trouve sa maison en bois de type québécois, datée de 1822. Après avoir restitué une laiterie modèle devant sa demeure à partir d'études de nombreux spécimens, puis élevé un fournil à l'ouest de son domaine, Clermont Bourget voulait ajouter un four à pain à l'ensemble. L'opération a donné lieu à une grande corvée, en septembre 2019, sous la gouverne de Jean Laberge.

Outils et matériaux étaient fin prêts en ce samedi pluvieux. Une trentaine de parents et d'amis étaient réunis pour donner un coup de main. Pieds et mollets nus, quatre femmes foulaient l'argile délayée d'un rythme joyeux en chantonnant la cadence. Puis, sur une table, des participants coupaient la paille de blé et la mélangeaient aux mottes de terre en pétrissant énergiquement cette pâte de torchis visqueuse. Le maître d'œuvre, qui était venu avec une forme structurale de four construite en lattes de bois et couverte de jute, l'a ajustée à la porte de fer installée au fond de l'âtre.

Tranquillement, en plaquant les mottes de torchis, Jean Laberge, beurré jusqu'aux oreilles, a réussi une chape en forme de castor accroupi, qu'il a bien lissée et flattée, comme un objet d'amour. Un travail de trois heures dans un jour de crachin malgré tout joyeusement animé.

Le groupe venait de mettre au monde un « bien de tradition » dans le contrecœur d'une cheminée, entre les joues de l'âtre. Un four muni d'une solide bouche, d'un ventre généreux et accueillant qu'on pouvait remplir jusqu'au cul, prêt à enfanter de belles grosses fesses dorées au levain. Les artisans se sont toujours référés au corps humain pour désigner les parties de leur outil principal ou l'objet de leur travail.

Après une première chauffe pour cuire ce four d'argile et colmater les fissures inéluctables, le moment de la première cuisson est venu, deux semaines plus tard. Tout le monde avait apporté ses pâtons, ses pizzas. Après avoir brûlé l'attisée, raclé la sole et attendu que soit atteinte la température appropriée — mesurée en y tenant la main ouverte le temps d'un *Ave* ou de trois fois l'invocation « Que les âmes des fidèles défunts reposent en paix » —, tous ont assisté à l'étape de l'enfournage.

La fête de l'amitié joyeuse et de l'amour du pain a duré jusque tard dans la nuit. ◆

Michel Lessard est ethnohistorien. Il a publié plusieurs ouvrages sur les antiquités et l'histoire de la photographie au Québec.