

Cap-aux-Diamants

Les fours à pain

Jean-Claude Dupont

Le pain, une longue histoire!
Numéro 78, été 2004

URI : id.erudit.org/iderudit/7241ac

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

ISSN 0829-7983 (imprimé)
1923-0923 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Dupont, J. (2004). Les fours à pain. *Cap-aux-Diamants*, (78), 34–34.

Tous droits réservés © Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.,
2004

Ce document est protégé par la loi sur le droit d'auteur. L'utilisation des services d'Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique d'utilisation que vous pouvez consulter en ligne. [<https://apropos.erudit.org/fr/usagers/politique-dutilisation/>]

érudit

Cet article est diffusé et préservé par Érudit.

Érudit est un consortium interuniversitaire sans but lucratif composé de l'Université de Montréal, l'Université Laval et l'Université du Québec à Montréal. Il a pour mission la promotion et la valorisation de la recherche. www.erudit.org

LES FOURS À PAIN

PAR JEAN-CLAUDE DUPONT

Pendant des millénaires, les nomades ont fait cuire la pâte à pain sans levain sur des pierres chaudes ou dans un amas de charbons ardents, à la façon de la banique des Amérindiens et des coureurs de bois. Les sédentaires ont plutôt utilisé un four domestique pour faire cuire la pâte fermentée.

Les Québécois n'ont pas connu le four banal. Ils ont donc dû construire leurs propres fours, soit à l'extérieur, parmi les autres dépendances de l'habitation, le type encore le plus répandu, soit à l'intérieur, au fond de lâtre de la cuisine ou dans la cave.

Le four à pain du paysage rural, associé au rôle de la ménagère québécoise, s'élevait un peu à l'écart des bâtiments, à cause des dangers d'incendie. Ce four, généralement construit en torchis de glaise contenant du sable et de longues tiges d'herbes vertes, avait une voûte cintrée faite de branches de coudrier entrelacées en forme de panier. Pour «être beau», une fois sec et muni de sa porte de métal ouvragé, le four devait avoir la forme d'un castor couché.

Mais cette forme et les matériaux pouvaient varier, selon la région et l'époque. On en fit des ronds, des carrés, en pierre, en brique; les uns couverts, les autres «renclos», pour les protéger contre les intempéries ou contre les coups de cornes des bovins, etc. ♦

Jean-Claude Dupont est ethnologue et professeur à la retraite de l'Université Laval. Il est l'auteur de nombreux ouvrages dont *Le pain d'habitant* paru chez Leméac, en 1980.



Bread Oven Used in Province of Quebec. Carte postale Philips & Wringh Limited, Toronto, vers 1910. (Collection Yves Beaugard).



Le Four-Bake Oven Quebec. Carte postale Photogelatine Engraving Co. Ltd., Ottawa, vers 1910. (Collection Yves Beaugard).



Old Bake Oven and Homestead, St. Anne's, Saguenay River. Carte postale The Valentine & Son's Publishing Col., Ltd, Montreal and Toronto, vers 1905. (Collection Serge Juneau).



A Gaspé Bake Oven P.Q. B.Q.I. Carte postale photographique, vers 1930. (Collection Yves Beaugard).

12 St. Joseph de la Rive (quai des Éboulements), comté de Charlevoix. Une scène de la vie canadienne. Autrefois, chaque famille cuisait son pain. M. et M^{me} Coulombe, quoique octogénaires, conservent cette coutume. Carte postale E. Alexandre Masselotte éditeur, vers 1920. (Collection Serge Juneau).

