

G 6 – LE PETIT MOBILIER DE LA SALLE COMMUNE

Par petit mobilier, on entend de petits meubles ou équipements utilisés dans la vie quotidienne des paysans. Leur nature et leur forme peuvent varier suivant les régions, mais il reste des constantes. Nous parlerons des plus fréquents : coffres, maies ou pétrins, horloges, vases de nuit, tables de nuit ou chevets, petits meubles de rangement spécifiques à certaines régions (vaisselier égouttoir, faux-palier, garde-manger, rangements particuliers, meubles de laiterie), rouets, berceaux et landaus, accessoires (planche à pain, porte-cuillers, chauffe-lits, chaufferettes, saloirs, pots à beurre et à graisses, objets pieux et décoratifs), systèmes d’éclairage public et domestique.

G 61 – LES COFFRES

G 611 : LES COFFRES A GRAINS - A VETEMENTS – OU AUTRES USAGES

Nous avons déjà précisé au sujet de la maison paysanne bretonne qu’elle comprenait le plus souvent deux pièces rectangulaires, l’une qui servait au quotidien : la salle commune, l’autre qui ne servait qu’occasionnellement. **C’est dans cette pièce de réserve que l’on plaçait les meubles de second usage pour y ranger des affaires à l’abri de la poussière ou dans l’attente d’une autre destination. Les coffres anciens authentiques remontent à l’époque Renaissance au XVI^e siècle. Puis ils ont été remplacés par l’armoire, à partir du XVIII^e siècle. Différents types de coffres ont existé : à grain, à pain, à vêtements ou tout simplement à usage polyvalent. Avant la Renaissance, au Moyen- Age, quand il fallait se déplacer, les coffres faisaient office de malle de voyage, on y mettait divers objets de la vie quotidienne et des effets personnels. Les coffres servaient également de siège et de table.**

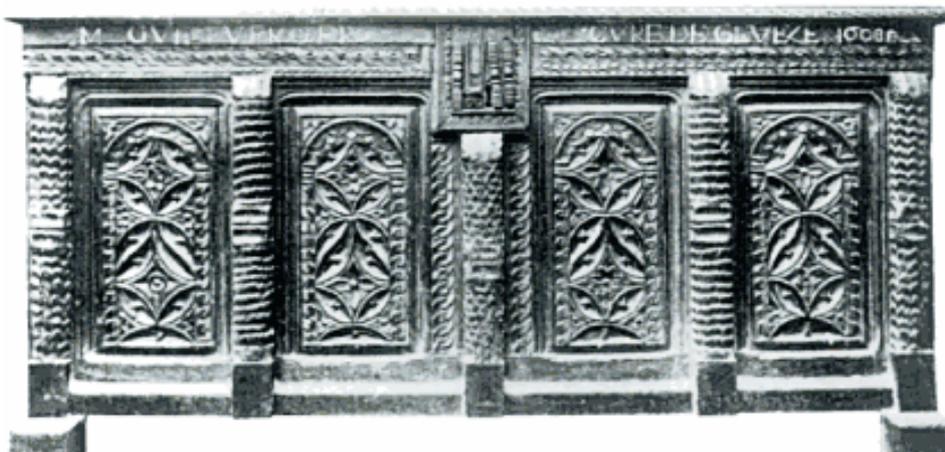
En Bretagne, les inventaires après décès dans le Léon et la Haute Cornouaille indiquent la place prépondérante des coffres dans le mobilier des couches les plus aisées de la société rurale de cette zone dont la prospérité était établie sur la culture et le tissage du lin. **Dans les autres régions de France, on trouve également d’anciens coffres dont la plupart ont été fabriqués avant le XVIII^e siècle. Cependant, certains coffres ont encore été fabriqués au XIX^e siècle, en complément d’autres meubles de rangement**

Voici à droite un très ancien coffre à grains de Bretagne de 1648. Vers 1900, si on possédait encore des coffres, on ne les rangeait pas au grenier mais dans la seconde pièce, à côté de vieilles armoires.

L’existence de serrures sur ces coffres témoigne de la nécessité de protéger des objets ou des marchandises de valeur, comme le froment.



Coffre à grains breton de Guéméné/Scorff, daté de 1648, décors géométriques celtiques



Coffre du XVI^e siècle exécuté pour le Curé de Gévezé (Ille et Vilaine) – style Renaissance



Magnifique Coffre du XIVe, en chêne, à pentures en fer forgé - Musée des Arts Décoratifs de Paris



Coffre très ancien en mélèze à serrure, de la région des Alpes



*Coffre breton Léonard * d'époque Renaissance du XVIe, en chêne - * : du Pays du Léon, Bretagne littorale Nord*



Coffre normand du XVIIe en chêne avec serrure. Pieds boules



Coffre breton daté de 1654 de Basse Bretagne, décors soulignés de clous, en chêne



Coffre lorrain de style Louis XV, du XVIIIe joliment sculpté



Coffre polychrome alsacien daté de 1778



Coffre des Pyrénées du XVIIIe, en noyer massif



Coffre normand du XVIIIe, en chêne



*Coffre de ferme de la fin du XIXe - Loire Atlantique.
Décor breton*



*Coffre du XIXe d’Ille et Vilaine, en merisier.
Style Louis Philippe*

G 612 – LES COFFRES A SEL

Le sel a toujours été une denrée indispensable pour la conservation des aliments avant l’apparition des congélateurs, d’où son importance dans la vie quotidienne et les vives réactions que provoqua son imposition de 1246 à 1790. Les révoltes contre la gabelle font partie de l’histoire de France. Comme le sel devait être maintenu au sec, le coin de la cheminée était le lieu de rangement le plus fréquent. Suivant les régions, le sel était rangé dans différents contenants et un pilon permettait de l’écraser, si nécessaire.

On le disposait : dans un coffre qui servait ou non de tabouret – ou dans un coffre transformé en chaise – ou dans un grand coffre qui servait de banc – ou dans une boîte accrochée au mur - ou dans une niche d’un mur latéral de la cheminée.



*Ancien tabouret à sel
du Jura*



*Chaise à sel –
Musée de Bresse*



*A droite de la cheminée, le banc coffre à sel, « l’archabanc » -
en Bas Limousin*



Coffre à sel dans le cantou en Auvergne. Il était placé au fond dans un angle de la cheminée pour rester bien sec.



Boîte à sel avec un Christ du XIXème

▲ Anciennes boîtes à sel murales à queues d'aronde (mode d'assemblage) ▼►



En Bretagne : «la boîte à sel est placée à l'intérieur de la cheminée » - XIXe



Boîte à sel du XVIIIe de la Vendée, en chêne



Coffre à sel de Dordogne, milieu du XIXe, en forme de pétrin, en châtaignier



Boîte à sel de Savoie, XIXe - en noyer



Boîte à sel de Bretagne, XIXe - en chêne

G 62 – LES PETRINS OU LES MAIES (prononcez : « mée », dans le patois local de la Baussaine)

Vers 1900 et jusqu’à la fin de la guerre 1914-1918, chaque semaine, tous les paysans et ruraux utilisaient un pétrin pour préparer la pâte à pain, puis les pâtons avant de les apporter à cuire dans un four à pain. Pour le grand nombre de paysans possédant un four à pain, la cuisson avait lieu à domicile. Pour ceux qui n’en avaient pas, la cuisson se faisait dans un four collectif parfois communal, parfois par village, ou dans les gares locales. Dans ce cas, chacun marquait son pain d’un signe particulier pour le reconnaître. N’oublions pas qu’à l’époque féodale, seul le seigneur avait le droit de posséder un four à pain dont l’utilisation par les serfs donnait lieu à une redevance, abolie en 1793. Par ailleurs les corporations de boulangers remontent au Moyen- Age et les évolutions techniques au XIXe siècle.

Entre 1919 et 1939, les boulangers des villes mirent en place des tournées de livraison à domicile qui permirent à certains cultivateurs peu nombreux habitant dans des zones desservies d’arrêter la fabrication du pain. Au cours de la 2^{ème} guerre mondiale 1939-1945, les pétrins reprirent du service pour pallier aux restrictions alimentaires. Mais il fallut attendre les années 1950/1960, avec l’extension de l’automobile et des livraisons de pain à domicile, notamment en montagne, pour que cesse la fabrication du pain à la ferme.

A la ferme de La Prise, entre 1894 et 1924, année de décès du père Léon Gérard, soit pendant 30 ans, la mère de Maria Gérard dut préparer le pain de la famille soit 12 à 13 grosses miches de 3 kg par semaine. Elle préparait la pâte dans la mée, puis les pâtons dans les corbeilles. Son mari allumait le bois pour chauffer le four et surveiller la cuisson. Ensuite, ne pouvant tout assumer, le pain « de campagne » fut acheté à la boulangerie de la Baussaine. *De nos jours des remises en service de fours anciens sont effectuées périodiquement et certains y font leur pain par passion. Ces expériences intéressantes qui restent rares, contribuent à maintenir le patrimoine d’un territoire.* Rien à voir avec les machines à pain entrées dans l’électroménager, qui reflètent le souhait des utilisateurs de choisir les ingrédients, le plaisir de la création, parfois une économie et souvent la nostalgie des valeurs ancestrales.

► Evolution du pétrin ou maie ou arche

A l’origine, le pétrin (ou la maie) est apparu(e) dans les fermes au XVIIIe siècle. Auparavant, seul le boulanger en avait un. Les premiers pétrins étaient sommaires : une auge en forme de trapèze, posée sur quatre pieds. Puis on les a décorés comme des coffres. Ce n’est qu’à partir du XIXe, que le pétrin est devenu un meuble décoratif.

Pour le plus grand nombre, les paysans disposaient d’un four à pain et d’un pétrin. C’est ce dernier cas que nous évoquerons, car le pétrin faisait partie du mobilier de la salle commune. Théoriquement, UN PETRIN OU UNE MAIE SERT A PETRIR LE PAIN ET A LE CONSERVER. Mais nous verrons que les modèles varient de façon sensible, suivant les régions et les coutumes.

Au départ, le pétrin est tout d’abord une caisse qui repose sur des tréteaux lors de son utilisation et qui est rangée après le travail. Peu à peu, il devient fixe, lourd d’aspect et s’agrémente de portes dans sa partie basse. Il s’affine ensuite pour prendre sa forme définitive au XVIIIe siècle. C’est la forme que nous lui connaissons aujourd’hui : caisse trapézoïdale, fermée par un dessus amovible, et reposant sur un piétement le plus souvent tourné. Les caisses des plus anciens pétrins du XVIIIe siècle ne sont jamais décorées. Lorsque ces dernières le sont, il s’agit soit de pétrins tardifs du XIXe, soit de caisses sculptées bien après leur fabrication.

On considère que le pétrin est composé de 3 parties :

- * La caisse ou cuve ou auge de taille variable
- * Le plateau toujours mobile
- * Le piétement plus ou moins ouvragé et haut, avec parfois des espaces de rangement pour le pain

Nous verrons plus loin d’autres types de pétrin selon leur conception.

► Rôle du pétrin ou de la maie dans la fabrication du pain

Pour que vous compreniez bien le processus du pain, voici une recette actuelle de Michel, du Cantal, qui fabrique du pain à l’ancienne dans un four chauffé au bois. Site <http://www.cantalpassion.com>. Le pain nécessite quatre étapes : la préparation du levain et de la pâte, le pétrissage, la levée et la cuisson. Comme son nom l’indique le pétrin sert principalement à pétrir la pâte à pain. On peut l’utiliser aussi pour y laisser monter le levain.

1 - Préparation de la pâte

* L’avant-veille ou la veille au soir, mouiller la cuve en bois du pétrin pour la rendre étanche. En effet le bois mouillé gonfle et les petits interstices se ferment.

* La veille au soir, préparer du levain-levure : mélange de farine de blé, d’eau et de très peu de levure de boulanger (30 à 50 grammes environ) pour 13 tourtes ou miches d’environ 1,7 kilos, soit 22 kg de pain.

* Le lendemain, faire à part un mélange de farine et de seigle : 2/3 de blé, 1/3 de seigle, en général. Puis, dans un grand récipient en grès, mettre 5 à 6 kilos de levain et placer le récipient dans un coin de la cuve du pétrin ou de la maie.



Petit pétrin en hêtre et chêne d’Auvergne



Pétrin maie du XVIIIe avec traverse du bas festonnée et pieds galbés.

2 - Le pétrissage

Verser dans la maie environ 15 litres d'eau tiède (il faut que la main supporte la température), ajouter 5 ou 6 grosses poignées de gros sel et mélanger le tout : eau, sel, levain. Ajouter ensuite la farine composée la veille tout en mélangeant. De grosses quantités au départ, puis peu, lorsqu'on arrive à la consistance voulue. SURTOUT NE JAMAIS AJOUTER D'EAU.

Lorsque la pâte a la bonne consistance, assez ferme, on la travaille par petites quantités que l'on passe d'un côté à l'autre de la maie. Le pétrissage est suffisant lorsque la pâte ne colle plus ou presque plus aux doigts. En moyenne, il convient de pétrir pendant 30 minutes environ.

3. La levée

Mettre ensuite les portions de pâte dans des corbeilles, sur un linge enfariné que l'on retourne pour les recouvrir. Les laisser lever dans une pièce à 20° environ. Il faut de 4 à 5 heures selon le temps et la composition de la pâte.

4 - La Cuisson

Il est très important DE COORDONNER LA CHALEUR DU FOUR ET LE DEGRE DE FERMENTATION DE LA PATE. C'EST LA PATE QUI COMMANDE. Si elle n'est pas assez levée, il faut continuer à entretenir le four jusqu'au bon moment.

Enfourner les pains et retirer la pelle d'un coup sec. Attendre quelques minutes et vérifier avec une lampe que le pain ne brûle pas. Si tout va bien, refermer la porte. Au bout d'une demi-heure environ, avec le racloir, déplacer les pains car ils ont pris la chaleur de la sole à l'endroit où ils se trouvaient. Sortir le pain au bout d'1heure 45 mn à 2 heures après l'enfournement. On peut en profiter pour cuire au four d'autres plats, quiches, tartes, choux farcis, pâtés de pommes de terre...

Après cette parenthèse sur la fabrication du pain, je vous laisse deviner pourquoi les pétrins avaient des pieds. Travailler à la main plusieurs kilos de pâte à pain est très pénible en soi. Alors, la position baissée en avant pour les paysannes était difficile et pénible. Mais habituées qu'elles étaient à travailler dans les champs, dans une position très voisine, elles ne rechignaient pas à la besogne d'autant qu'alors la fonction vitale du pain faisait partie des attributs sociaux de la femme.

D'après les statistiques, en 1900, la consommation moyenne de pain était de 900 g/jour/personne, soit plus de 1 kg par paysan et travailleur de force.

► Ce qui représente pour une famille de paysans de 6 personnes : 2 parents et six jeunes (2 adolescents, 2 d'âge primaire et 2 en bas-âge), soit 1 kg x 6 en pondérant les deux plus jeunes enfants : 6 kg de pain par jour (2 miches de 3 kg) ou 42 kg par semaine.

► D'après Maria Gérard, avant la guerre de 14/18, pour les 7 personnes de la famille, sa mère préparait du pain au moins une fois /semaine, ce qui représentait en moyenne environ 5 kg par jour ou 30 kg par semaine. Après 1924, pour 3 personnes, leur consommation individuelle ayant baissé à 500-600g/jour/personne, cela correspondait à 1,5 kg-1,8 kg/jour ou plus de 10 à 12 kg/semaine.



Grand-mère malaxant la pâte dans le pétrin.
Merci à slyfamily.free.fr/Soustras/Soustras.htm



Gravure ancienne : Préparation du pain chez le boulanger

Source : Insee, 1999

Consommation de pain moyenne journalière des Français entre 1900 et 2006

Année	Consommation	Nombre de grammes
1900		900
1925		325
1960		250
1980		170
2000		153
2002		165
2006		150

Comme vous pouvez le constater, la plus grande évolution de consommation du pain s'est produite entre 1900 et 1925, avant et après la guerre 1914/1918. On peut y voir plusieurs raisons : les hommes revenus du Front diminués ne pouvaient plus fournir le même effort et mangeaient moins de pain, les traumatismes familiaux ont entraîné des modifications de santé et de consommation, l'évolution des modes alimentaires commençait. Mais les moyennes exprimées toutes catégories confondues sont inférieures aux consommations des agriculteurs.

► Différentes formes de pétrins

1 – Pétrins à pieds



Pétrin de style Henri II, du XVIIe, époque Louis XIII, en noyer. Notez que l'entretoise n'est pas en H.



Pétrin du XVIIIe, époque Régence, en chêne. Entretoise en forme de H.



Pétrin alpin à piétement avec entretoise en H.



Pétrin en noyer du XIXe.



Très ancien pétrin paysan savoyard à plateau dissocié.



Grand pétrin normand en noyer de la taille courante pour les grandes familles avant 1910

2 – Coffres pétrins et coffres taillés dans un fût d'arbre



Maie bretonne en chêne, basse sur pieds. Le dessus ne s'ouvre que partiellement.



Pétrin rarissime taillé dans un fût d'arbre et monté sur un caisson à pieds, comme les tout premiers pétrins.



Maie de Rennes, en merisier, à Pacé, œuvre d'art d'ébéniste -1820.

3 – Tables pétrins



Table pétrin, époque Louis Philippe, fin XIXe, en noyer, à plateau tournant



Même modèle que celui de gauche ouvert. La cuve est visible.



Table pétrin de Savoie avec tiroir



Table pétrin d'époque Louis-Philippe en noyer

*Grande table maie d'Ille et Vilaine
haute sur pieds, à deux tiroirs
utilisée dans une grande ferme*



Véritable pétrin de boulanger du XVIIIe.
La table est nettement plus longue
que celle des pétrins familiaux.



4 – Buffets pétrins



Buffet pétrin de Bourgogne (Yonne), époque Restauration, à plateau ouvrant



Le même buffet pétrin Restauration ouvert. Le plateau monté sur charnières découvre la cuve. Les portes cachent une étagère.



Buffet pétrin rustique du XIXe, cuve en chêne, espace de rangement en sapin



Même conception de buffet pétrin du XIXe, Alpes suisses, en noyer sculpté.

5 – Commodes pétrins



Maie commode époque Louis Philippe en merisier. Dessus amovible ouvrant sur la cuve dans le tiroir du haut, plus deux tiroirs en-dessous.



Commode pétrin rustique du XIXe. Dessus amovible ouvrant sur la cuve dans le tiroir du haut, plus deux tiroirs en-dessous.

6 – Les Pétrins spécifiques provençaux avec leurs Panetières

EN PROVENCE, LE PETRIN EST INDISSOCIABLE DE LA PANETIERE. Autrefois, la panetière était simplement posée sur le pétrin, c'est pourquoi les pieds de celle-là ont été incurvés, dit-on, en pieds escargots*. Dans les intérieurs provençaux, le pétrin et la panetière figurent sur le même mur.* *Un pied escargot est un pied d'époque ou de style Louis XV dont la façade avant rappelle la coquille de l'escargot.*



Pied escargot

Au départ, le pétrin de la Provence n'est pas différent de ceux des autres régions. C'est à partir du XIXe siècle qu'il prend une forme très élaborée et sculptée. Les pieds assez hauts soutiennent la cuve dans d'élégantes proportions, la façade de la cuve ainsi que les traverses du meuble portent des décors à base de fleurs, fruits, oiseaux, épis de blé, coquilles et volutes

La panetière propre à la Provence est un petit meuble ajouré, afin d'obtenir une circulation de l'air en vue de mieux conserver les miches de pain, ou d'autres aliments. Elle a supplanté la claire-voie que l'on trouvait dès le Moyen- Age, accrochée aux poutres de la maison. Les premières étaient de simples cages en bois ajouré avec du grillage ou quelques barreaux de bois. Puis à partir du XVIIIe siècle, les fuseaux de bois tourné se développent de même que la création d'une porte ouvragée pour introduire ou prendre le pain. Quand la panetière sera suspendue, elle conservera ses pieds mais sera équipée d'une corniche avec des motifs fins dirigés en hauteur que l'on appelle des bobèches.



Pétrin provençal rustique du XVIIIe siècle - 2 portes en-dessous.
Musée des ATP de Draguignan



Pétrin provençal du XVIIIe, en noyer sculpté.

Ensemble provençal du XVIIIe : pétrin et panetière.
Présence de bobèches sur la panetière.

Normalement, la panetière est toujours suspendue au-dessus du pétrin, sur le même mur, de manière à protéger les aliments des rongeurs.

Socle à montants tournés terminés par des **pieds escargot***(voir plus haut). Traverse haute formant le tiroir d'origine. Les deux traverses portent un décor sculpté de rinceaux de branches d'olivier et nœuds. Le plateau d'origine est en noyer à bords moulurés d'une doucine et chantournés en façade. Travail provençal.

Dans les familles catholiques, les panetières sont sculptées avec élégance et exubérance. Les décors s’inspirent de la nature. Lorsque les sculptures en creux ou les moulures linéaires se terminent par des boucles enroulées en forme de corne de bélier ou de coquillage, on dit que c’est *le style de Fourques*.

Chez les protestants, elles sont plus sobres avec un sommet en fronton. Le pétrin, à base pleine ou monté sur quatre pieds droits avec traverses ou galbés Louis XV, est toujours orné et travaillé. Mais sur certains pétrins, on observe plusieurs styles mélangés.

Les meilleurs artisans ayant produit des meubles provençaux, aux XVIIIe et XIXe siècle, se situaient dans le Gard et les Bouches du Rhône, entre Arles, Avignon, Uzès, Fourques jusqu’à Nîmes, Aix et Marseille. Les productions étaient vendues sur les grands marchés, notamment à la Foire de Beaucaire.



Pétrin provençal sculpté en 1962 par un artisan de Montpellier. La tradition est perpétuée.



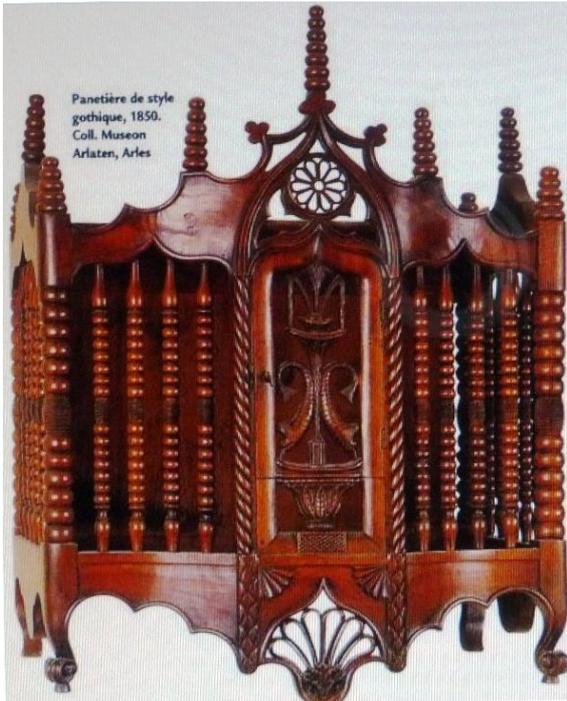
Panetière provençale suspendue, style Louis XV, avec bobèches. Copie des Ateliers Marjolet



Autre ensemble provençal : panetière et pétrin. Bobèches sur la panetière. Décor de Fourques.

Ici, la panetière suspendue est présentée selon la coutume, en hauteur et indépendante du meuble situé en-dessous, normalement le pétrin. Son décor est très chargé.

▲ Les deux meubles sont décorés de courbes à coquilles. La panetière riche en balustres porte sur la corniche des pointes tournées appelées « panaches ou bobèches ou chandelles ». Le décor, bien que fleuri, est sobre.



▲ Panetière provençale du XIXe, en noyer, sans bobèche.
Corniche à doucine - style Louis Philippe

◀ Panetière provençale de style gothique, de 1850,
avec bobèches. *Coll. Museon Arlaten, Arles*



*Panetière Léo Lelé, du nom du peintre d'Arles
qui a conçu au début du XXe siècle un décor « Art Déco »
sur les structures du VIIIe.*

Atelier Mélanie



*Panetière provençale du XXe, en hêtre,
à simple corniche, avec moulure et doucine.
Pieds tournés plat. Style Louis Philippe.*



*Actuellement, on voit des pétrins provençaux aménagés en espaces de rangement, voire de bureaux/secrétaires.
La cuve du haut du pétrin a été compartimentée*

Conclusion : la connaissance des mobiliers anciens nous permet de savoir et de comprendre comment vivaient certains de nos ancêtres.
