

### G 69 - LES ACCESSOIRES DU MOBILIER D’UN INTERIEUR PAYSAN

Par accessoires, il convient de comprendre des petits objets nécessaires à la vie quotidienne, tels que : les planches à pain, les porte-cuillers, les chauffe-lits et les chaufferettes, les saloirs ou charniers, les pots à beurre et à graisses, ainsi que les petits objets souvenirs ou religieux qui ornent le plus souvent le dessus de cheminée, le devant de la fenêtre de la salle commune ou les murs.

#### G 691 - LES PLANCHES A PAIN

Après la cuisson, **le pain était stocké pour une à deux semaines, voire deux mois, dans les zones de montagne**. Le lieu de rangement variait suivant les régions : planches à pain, tiroir du pétrin, bout de maie, tiroirs profonds de la table. **La planche à pain était une étagère à claire-voie suspendue munie ou non de bâtons verticaux entre lesquels on posait debout ou à plat à l’abri des rongeurs les grosses miches (pains ronds de 6 livres environ)**. Elle portait parfois une autre nom selon les patois locaux : bances, paingnées... Les planches à pain existaient dans tous les intérieurs paysans sauf en Provence où on utilisait la panetière (Partie 2.31, p. 220 à 222).



Une planche à pain suspendue aux poutres, au-dessus de la table  
Loire Atlantique - Musée de La Bourrine (chaumière des marais) –Pays de Retz



Une planche à pain murale dans un intérieur  
cévenol – Musée des Vallées cévenoles



Une planche à pain suspendue en Basse Bretagne, qui soutient  
elle-même en son centre le porte-couvert (voir par. Suivant).  
Philippe avait rapporté la même de La Goustardière en St Gondran  
près de Rennes. Très encombrante, elle n’a pas été gardée.



Intérieur paysan du Haut Limousin  
La planche à pain accrochée au-dessus de la table est  
comparable à celle de la Bretagne.

[Blog\\_montrou-senard.skyrock.cm](http://Blog_montrou-senard.skyrock.cm)

#### G 692 - LES PORTE-CUILLERS

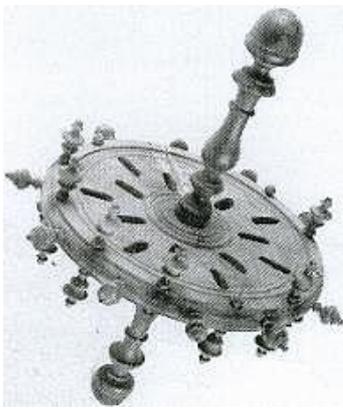
La cuiller en bois puis en étain, constituait avec le couteau, le principal couvert. Le couteau était un couvert très personnel surtout chez les hommes. Le chef de famille signalait le début et la fin du repas en ouvrant ou en fermant son couteau qu’il rangeait ensuite dans sa poche de pantalon. En Basse Bretagne, la cuiller se rangeait dans un porte-cuillers suspendu. Elle était personnelle et servait tous les jours à manger la soupe servie dans des bols en terre. Celle-ci a donné lieu aux commentaires suivants extraits du site du canton du Huelgoat, arrondissement de Châteaulin dans le Finistère :

« La cuiller en bois (en buis le plus souvent car ce bois était réputé pour ne pas donner de goût aux aliments) était le couvert principalement utilisé, son importance était telle qu’elle était souvent marquée d’un signe ou d’une inscription patronymique. De plus, quand un domestique en fin de contrat voulait signifier qu’il ne voulait pas rester plus longtemps, il ne raccrochait pas sa cuiller au porte cuiller. Au niveau de l’hygiène, il faut savoir que certains ne lavaient jamais leur cuiller, ils la léchaient dans leur bouche ».

Les **fourchettes** en étain puis en fer qui existaient en France depuis Louis XIV n’ont été utilisées chez les paysans qu’à partir de la seconde moitié du XXe siècle. Maria en avait gardé quelques-unes en étain. Ensuite apparurent les premières fourchettes en fer après la guerre 1914-1918.

« Le couteau qui servait à table était aussi utilisé tout au long de la journée pour les petites utilisations courantes (couper un bâton, tailler un objet, ...). **Au cours des mariages, chacun se servait directement dans le plat, et on mangeait sur des tranches de pain** ». *Fin de citation, site du Huelgoat*

Le **porte-cuillers breton** est suspendu au-dessus de la table par une corde. Un disque horizontal percé de trous permet de recevoir les manches des cuillers.



Un range-cuillers



Un porte-cuillers typique, fin XIXe



Un porte-cuillers récent fabriqué par Paul Moyon, artisan à La Roche-Bernard (56)

En **Ille et Vilaine**, les couverts en bois étaient plutôt réservés à la cuisine. **Maria** se souvenait que sa mère utilisait des couverts en étain qui se déformaient facilement avant l’arrivée des couverts en fer, très rigides. Pour les ranger, Maria ne m’a jamais parlé des porte-couverts utilisés en Basse Bretagne. Chez elle, les couverts étaient rangés dans un tiroir.

### G 693 - LES CHAUFFE-LITS ET AUTRES CHAUFFERETTES

Il existait plusieurs systèmes qui différaient suivant la source de chaleur utilisée : les moines et les bassinoires recevaient des braises, plus tard les bouillottes furent chauffées avec de l’eau et les briques étaient chauffées au four. Pour chauffer les pieds et les mains, des chaufferettes appropriées existaient. Souvenez-vous que les pièces « chauffées » uniquement par la cheminée, restaient très froides. *Quand une couturière venait travailler à domicile, il était d’usage de lui fournir une chaufferette à pieds, car sa position assise ne lui permettait pas de s’activer pour se réchauffer.*

#### G 6931 - Les moines et leurs cassot

Les moines chauffe-lits n’apparaissent dans les inventaires parisiens qu’à partir du XVIIe siècle. En fait, « le moine » désigne deux objets complémentaires qui ne peuvent fonctionner l’un sans l’autre. : le moine et le cassot.

Principe : on remplissait de braises un petit caisson métallique muni d’une poignée appelé cassot. Celui-ci était alors déposé dans « le moine » : **CARCASSE EN LATTES DE BOIS**, de forme allongée, et l’on introduisait le tout à l’intérieur des draps, au moment du coucher afin de les faire tiédir sans risque de brûlure pendant quelques minutes et de les rendre bien secs car le froid et l’humidité de la salle commune les rendaient très frais.



Cassot en laiton, poignée bois, anse fer

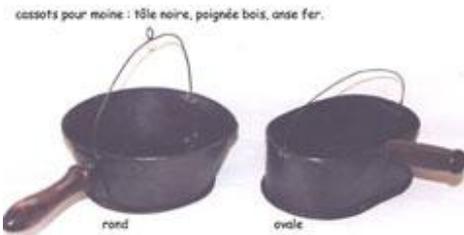


**Cassot en cuivre rouge et fer forgé du XIXe**



<http://www.chaufferettes.com/>

↑ Le moine est la pièce en bois de forme pointue et allongée pour mieux passer entre les draps. A l’intérieur, le cassot est suspendu à un crochet. ↓



**Cassots simples en tôle, poignée bois, anse fer..**



**Ancien moine du Haut limousin**

<http://montrol-senard.skyrock.com/2.htm>

**Rappel :** Tous les cassots remplis de braises sont à accrocher au bâti du moine glissé entre les draps, afin de chauffer le lit, sans risquer de brûler les draps ou même le bois du moine.

**G 6932 - Les bassinoires**

Elles remontent au **XVe siècle**. On a retrouvé une facture de 1481 destinée au roi Louis XI, adressée par un « poeslier » pour « une bassinoelle pour bassiner le lit ».

**Principe de la bassinoire :** cet ustensile mobilier se compose d’un réservoir de cuivre aéré par des trous, surmonté d’arceaux ou le plus souvent d’un couvercle perforé et amovible, muni d’un long manche en bois, garni de cuivre du côté du réservoir. On introduisait les braises dans le réservoir. Il suffisait ensuite de « *bassiner le lit* », c’est-à-dire de passer et repasser la bassinoire à l’intérieur des draps, en changeant constamment de place, juste au moment du coucher.



**Bassinoire cuivre et 2 arceaux de fers en croix. Modèle rare de Provence.**



**Bassinoire du XIXe en cuivre et manche tourné.** <http://www.chaufferettes.com/>



**Bassinoire en cuivre jaune**



**Bassinoire ancienne de Lyon, estampillée Cornu**



*Bassinoire en cuivre à manche tourné de la fin du XIXe*



*Bassinoire en cuivre jaune très ancienne, manche tourné - vers 1800.*



*Bassinoire en cuivre rouge du XIXe très voisine de celle de Geneviève Boulongne*



*Bassinoire en cuivre du XIXe – Finistère*



*Bassinoire « petit modèle »*



*Très ancienne bassinoire, cuivre jaune, manche au bois tourné.*

### **G 6933 – Les bouillottes**

C'étaient des récipients réalisés en divers matériaux : céramique, grès, cuivre, laiton, étain... destinés à être remplis d'eau chaude en vue de chauffer les lits. Elles étaient généralement de forme cylindrique ou ovoïde, et dotées d'un goulot de remplissage et d'un anneau de préhension. L'emploi des bouillottes en étain s'est généralisée au XIXe siècle du fait que ce métal était moins conducteur de la chaleur que les autres. Mais dans les maisons paysannes du XIXe et même pendant la première moitié du XXe siècle, les bouillottes en grès restaient les plus employées. Le risque des bouillottes était leur ouverture ou leur fissure accidentelle.



**Bouillotte chauffe ventre en laiton**



**Bouillotte chauffe ventre en fer**



bouillotte XIXe origine Ile d'Yeu

**Bouillotte du XIXe de l’Ile d’Yeu**



bouillotte terre vernissée (trapézoïdale)

**Bouillotte en terre vernissée trapézoïdale**



**Bouillotte tortue en grès**



bouillotte en grès

**Bouillotte ronde en grès**



**Bouillottes bouteilles en grès. Celle de gauche doit être fermée par un bouchon, les autres ont des fermetures mécaniques plus sûres rappelant celles des bouteilles de limonade. \***



**Bouillotte cuivre jaune cannelée début XXe, soudure étain.**



**Bouillotte ronde de collection entièrement en étain**



**Bouillotte ronde en terre avec anse et goulot**

\* Maria Gérard avait trois bouillottes en grès, en provenance de la ferme de La Prise : une grise, une beige et une marron.



**Bouillotte en laiton**



**Bouillotte laiton et corps zingué**

**La bouillotte marron, la plus ancienne, a été transformée en lampe et se trouve à Montfavet.** Maria a chauffé les lits, avec les deux autres bouillottes, pendant des années. Vers 1950, sa chambre n’était pas encore chauffée. Certains matins, les vitres étaient givrées. Le seul recours était de se lever dans le froid, d’allumer la cuisinière bois ou charbon et d’attendre que la cuisine se réchauffe. D’ailleurs en classe, c’était pareil. Les élèves allumaient le poêle en arrivant le matin, et les logements des maîtres et maîtresses d’école n’étaient pas mieux lotis. Aussi les soirs d’hiver, dans le lit, les bouillottes étaient-elles appréciées.

**G 6934 – Les Briques**

**Principe de la brique chauffe-lit :** la brique de forme rectangulaire assez plate et percée de quelques trous était chauffée dans la cheminée, dans le four ou dans l'eau bouillante pour qu'elle emmagasine la chaleur. A l'aide d'un bâton inséré dans les trous, on la passait dans les draps. Voici quelques témoignages :

... « C'était une brique, mais elle était souvent décorée ou vernie. Pour emprisonner sa chaleur et l'adoucir, on l'emballait dans deux pages du journal du jour après l'avoir chauffée dans le four et avant de l'insérer entre les draps, à la hauteur du ventre ou des pieds » ...

... « Chez moi, dans les années 60, je me souviens que ma mère emballait dans un petit drap, des briques réfractaires qu'elle sortait chaudes du four, pour les placer dans notre lit avant que nous nous couchions. J'aimais particulièrement poser mes pieds sur cette source de chaleur quand le "premier coup de feu" était passé » ...



**Brique vernissée mancelle  
fabriquée au Mans - Sarthe**

**Brique chauffeuse de Lorraine  
En terre cuite brute**

**Brique de Lorraine vernissée**

**G 6935 – Les chaufferettes**

**On appelait chaufferettes des objets mobiles destinés à chauffer des endroits très précis du corps, comme les pieds et les mains.**

Les plus anciennes **chaufferettes à pieds** que nous connaissons remontent au **XVe siècle**. Elles sont en terre, de forme cylindrique, munies de deux boutons avec une anse de fer et étaient disposées dans des **placets (tabourets) de bois**, au même titre que le cassot dans le moine. On se servait aussi de chauffe-pieds de métal, dans lesquels on versait de l'eau bouillante et qui avaient la forme d'un carreau. Ces chauffe-pieds entraient dans un sac de fourrure ou d'étoffe. (*Encyclopédie médiévale de Viollet le Duc*).

Les **chaufferettes à mains ou pommes ou boules** remontent au **XIIIe siècle**. Elles se présentaient en forme de boule ajourée en métal s'ouvrant en deux moitiés et contenant soit un petit réceptacle pour les braises, soit une boule de métal rougie au feu, soit une petite lampe à huile maintenue à l'horizontale par un système à bascule. (*Objets civils domestiques par Catherine Arminjon et Nicole Blondel, 1984*)

Utilisées dès le **XIVe siècle** dans certains milieux aristocratiques et ecclésiastiques, elles se développèrent à partir du **XVIe** dans la sphère domestique. *Il n'est pas fait état dans le milieu paysan de ces chaufferettes. Mais les femmes d'artisans et de notables en ont fait usage et les couturières venant travailler à domicile avaient souvent droit à une chaufferette à pieds. Les rares personnes qui écrivaient devaient se chauffer les mains pour tenir la plume.*

On peut le comprendre car les personnes qui n'avaient pas de grande activité physique et qui étaient en quelque sorte sédentaires, se gelaient l'hiver même dans les châteaux. Les paysans se chauffaient devant le feu des cheminées. Les photos de chaufferettes qui suivent sont extraites du site excellent d'un collectionneur : <http://www.chaufferettes.com/>

**G 69351 - Chaufferettes à pieds**

**Chaufferette repose pieds en bois  
avec son caisson intérieur destiné  
aux braises**



**Chaufferette du XIXe en acajou et  
laiton avec son caisson à braises**



**Chaufferette à alcool en métal  
du XIXe**



**Chaufferette en fonte à gaz, fin du XIXe**

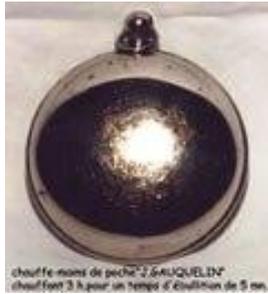


**Chaufferette bois et métal électrique, du XXe**



**Chaufferette à brique réfractaire vernissée, du XXe**

**G 69352 - Chaufferettes à mains**



**Chauffe mains de poche, rond, à eau, durée de chauffe : 3 H pour 5 minutes d'ébullition.**



**Chauffe mains chromé rond de poche : chauffé 20 minutes dans l'eau chaude, il reste chaud 4 H en poche.**



**Chauffe mains à eau chaude, plat, en laiton.**



**Chauffe mains en métal de forme ovoïde aplatie : à chauffer 25 min dans l'eau bouillante exclusivement.**

**G 694 - LES SALOIRS OU CHARNIERS ET LES POTS A BEURRE SALE OU A GRAISSES**

**G 6941 – Les saloirs**

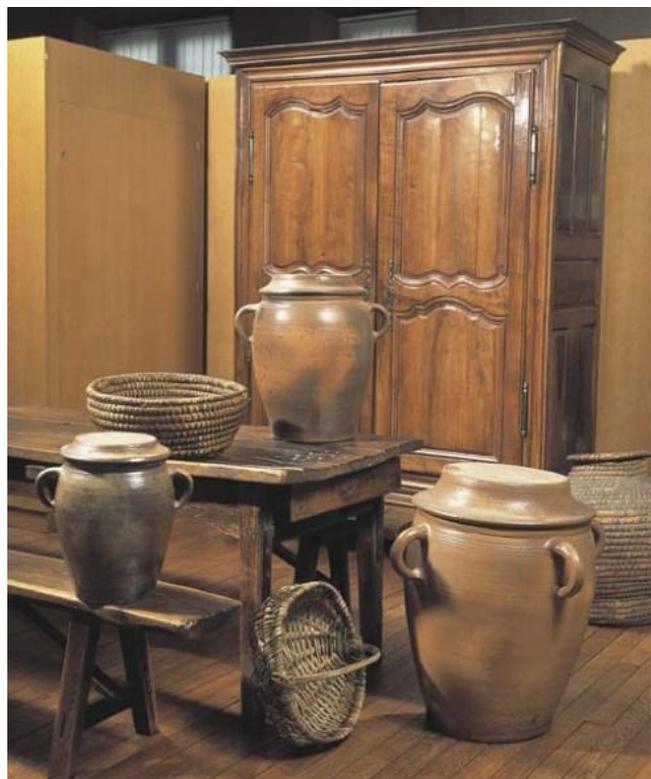
De longue tradition dans toutes les régions de France et notamment chez les paysans et les charcutiers, *les saloirs étaient des urnes ou pots ou barriques de taille parfois très élevée, destinés à la conservation de la viande entre des couches de sel.*

*Les premiers saloirs furent en pierre, en bois ou en poteries rustiques. Mais le sel étant corrosif, la technique du grès a permis aux saloirs de résister aux salaisons.*

*A droite, photo de deux saloirs à anses exposés au Musée du Berry. Leur glaçure extérieure a été obtenue en installant dans le four des godets de sel. En chauffant, le sel explose en se volatilissant, ce qui projette en fin de cuisson, des pelletées de sel, procédé indispensable à la glaçure du grès, qui de ce fait résiste aux salaisons.*

**Maria Gérard** avait gardé de la ferme de ses parents à La Prise plusieurs saloirs très voisins de ceux de la photo, avec des anses et un couvercle. *Rémi a eu l'initiative de les dessiner quand il avait à peine 16 ans. Vous pourrez voir son dessin page suivante.*

Depuis les nouvelles techniques de conservation (stérilisation, congélation), ces saloirs ont souvent été reconvertis en jardinières pour y mettre des fleurs et beaucoup de couvercles ont disparu. Les couleurs et les formes pouvaient varier et la contenance allait de 10 à 80 litres pour les saloirs.



**Musée du Berry à Bourges, poteries en grès, à anses, exécutées vers 1863, dans l'atelier de Jean Talbot**

**Le mot saloir peut également désigner la pièce où sont effectuées les salaisons. Le terme de charnier désignant le saloir était couramment employé en Bretagne et en Savoie, peut-être dans d’autres régions, mais je n’ai rien retrouvé à ce sujet. Maria utilisait le terme de « charnier ».**

\* En Bretagne dans les Monts d’Arrée au Moulin de Kerrouat, dans une maison de meuniers datée de 1831, il est dit que : « Le bas bout est occupé par le saloir, auge massive en granite utilisée pour la conservation du lard avec le sel, situé sous l’escalier »...

- Exemples de saloirs



*Saloir ancien creusé dans la pierre. Poids: 350 kg pour haut : 90cm et diam 48cm.*



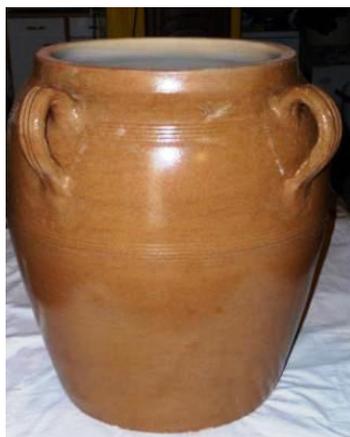
*Saloir bassin ancien en pierre.*



*Saloir rond en bois avec son couvercle, ancien.*



*Saloir actuel de Digoin – 30 litres complet, en vente sur catalogue.*



*Saloir ancien en grès de 80 litres, Hauteur 62 cm.*



*Petit saloir en grès avec son couvercle.*

**Voici le dessin de Rémi, fait en quelques heures d’après-midi alors qu’il était seul chez sa grand-mère Mémé Maria, à Tinténiac. Ce dessin représente un côté de la terrasse couverte et il est signé en bas à droite :**

« *Fait à la maison, le 4/07/1988, signé Rémi Boulongne* ». (il avait près de 16 ans).

On y voit les **grands saloirs en terre non vernissée, avec leur couvercles, rapportés de la ferme de La Prise**. Il y en avait deux très grands : celui de l’avant sur le dessin, un autre au fond caché par une plante et plusieurs autres moyens et plus petits.

**Les saloirs de la terrasse de Mémé Maria en 1988 ► dessin de Rémi, son petit-fils, à 16 ans.**



### G 6942 - Les pots à beurre salé et à graisses de charcuteries

En Bretagne, la conservation du beurre dans le sel est très ancienne. On y consomme encore du beurre demi-sel et salé, fabriqué essentiellement dans l’industrie. On y trouve encore à acheter des beurres de laiterie (beurre obtenu par le traitement physique d’une crème laitière visant à obtenir une émulsion solide du type « eau dans matière grasse »).

Pendant son enfance, Mémé Maria n’a connu que le beurre salé, comme dans toutes les familles bretonnes même non paysannes au début du XXe siècle. Cet usage était directement lié à la conservation du beurre par le sel, l’utilisation du froid étant complètement inconnu. Maria m’a dit qu’à l’ouverture de « la potaine », le beurre était bon, mais quand le pot avait été ouvert un certain temps, il devenait rance. Un beurre rance est très amer de goût et nocif pour la santé. Les pots à beurre n’étaient pas grands pour limiter l’inconvénient du rancissement et ils avaient une forme particulière. Ils étaient gardés au frais au cellier, entre les séances de barattage.

Par ailleurs chez tous les paysans de France, l’abattage du cochon donnait lieu à des confections de diverses cochonnailles dont les noms et modes de préparation sont très divers : rillons, rillettes, gratons, fritons ... sans oublier le saindoux ou graisse de porc utilisé dans plusieurs domaines. De même là où on élevait des volailles grasses, les paysans conservaient dans des pots ou terrines, les nombreuses préparations : foies gras, pâtés, confits, ragoûts ...

Il s’ensuivait dans chaque maisonnée, une collection de pots en diverses poteries, de contenance et de formes variées, qui étaient eux aussi pris en compte dans les inventaires après décès.



Décor de cheminée saintongeais, dans la pièce de théâtre « La mérine à Nastasie » publiée en 1902. Sur le linteau de la cheminée, « les pots à gras ».

- Exemples de pots à beurre et à charcuteries



Saloir à beurre ancien avec son couvercle plat - Haut 13 cm



Pot à graisse biterrois (région de Béziers), fabriqué à Saint Uze ( Drôme)



Pot cylindrique pour rillons, gratons...



Pichet à eau



Poterie de Nibelle « porte-dîner » 1900



Terrine bleue de Saint Uze (Drôme)



Pots à rillettes anciens en grès avec anses



Ancien pot à rillettes en poterie, région de Tours



*Assortiment de poteries culinaires de Saintonge de la fin du XIXe  
poêlons, cocotte sur trépied, plat, petits pots à café et à eau*



*Ancien pot à choucroute*



*Série d’anciens pots à confits du sud-ouest de la France*



*Pot à choucroute ancien*

**G 695 – LES OBJETS PIEUX**

La majorité de la population paysanne en France a pratiqué la religion **catholique**, jusqu’au milieu du XXe siècle, notamment en Bretagne. Néanmoins, dans certaines régions, les **protestants** étaient plus présents quoique disséminés : Alsace, Languedoc-Cévennes, Poitou, Centre, Béarn... Dans le milieu paysan, les règles édictées par l’Eglise catholique étaient strictement suivies. A la fin du XIXe siècle, il y eut même un regain du culte du Sacré-Cœur et la mise en place de Missions qui donnèrent lieu à des élévations de Croix dans de nombreux endroits à la campagne, où elles sont toujours visibles. **Aussi dans les intérieurs paysans, voyait-on couramment des objets de culte, des chapelets, des bénitiers, des images saintes diverses et même des statuettes ou des chromolithographies représentant des scènes de vie religieuse.**

Parmi les signes religieux de base, il y avait d’abord, près du lit ou sur le linteau de la cheminée, la présence **d’un Crucifix ou d’un Chapelet, souvent garnis du brin de laurier béni lors de l’Office des Rameaux précédent**. On trouvait également de **petits bénitiers** à proximité, garnis d’eau bénite, où l’on pouvait se tremper le bout des doigts avant d’effectuer son signe de croix, lors des prières du matin et du soir. Le Bénédicité à table ne se pratiquait que dans les familles vraiment très croyantes. Les parents de Maria, qui allaient régulièrement à la messe, ne pratiquaient pas le Bénédicité. Par contre la croix sur le pain avec la pointe du couteau avant de le couper restait dans les traditions.



*Christ sur pied  
époque Napoléon III  
Bois noir et bronze.*



*Christ en ivoire sur bois noir  
de la ferme de La Prise.  
Il est chez Irène.*



*Crucifix de religieuse porté en  
pendentif au bas de leur  
chapelet \**

*\*Maria avait gardé celui d’une  
tante religieuse à Malte.*



*Statue de Jésus – 1900  
Représentation typique  
de la période.*



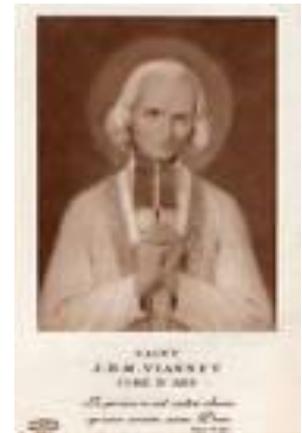
*Statue de la Vierge de Lourdes*



*Sainte Thérèse de l'Enfant Jésus*



*La Bienheureuse Jeanne d'Arc*



*Image du Saint Curé d'Ars*



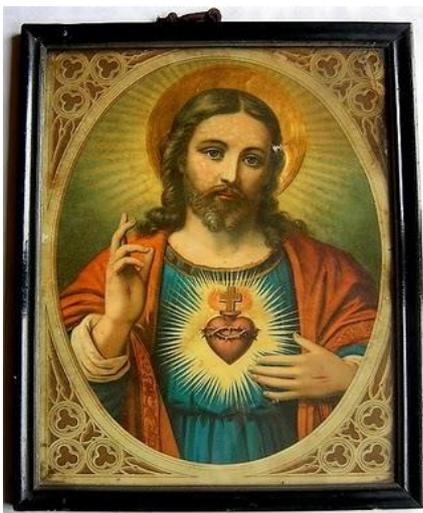
*Chapelet disposé au-dessus d'un lit de la fin du XXe*



*Chapelet à gros grain accroché au mur avec deux bénitiers. Celui de gauche porte une feuille de laurier.*



*Crucifix en bois à poser ou à accrocher début du XXe siècle*



*Tableau du Christ Sacré Coeur*



*Tableau de la Vierge au Sacré Coeur*



*Image de la Saint Famille*

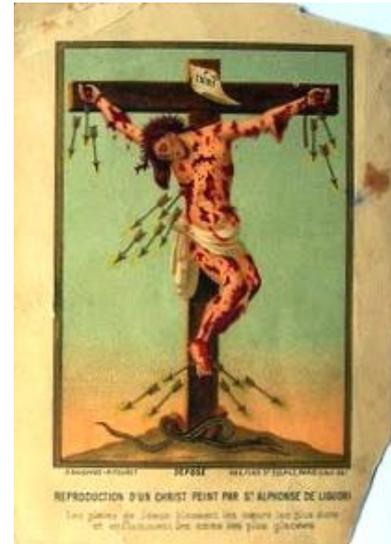
Les statuette de Jésus et de la Vierge étaient également fréquentes dans les foyers. S’y ajoutaient des gravures vendues par le clergé qui pouvaient changer suivant le contexte : le Sacré-Cœur, Jeanne d’Ac, le Saint Curé d’Ars ...



**Jeanne d’Arc au sacre du Roi Charles VII, par Ingres, Louvre, 1854**



**Sainte Thérèse de l’Enfant Jésus**



**La crucifixion de Jésus**

La diffusion du tableau original de Jeanne d’Arc par Ingres s’est faite principalement sous forme de petites images de piété, polychromes ou sépia, éditées par plusieurs maisons d’édition, dites « de la Bonne Presse » (une imprimerie de ce nom a longtemps existé rue Bayard et donné naissance aux actuelles éditions Bayard). Ces maisons, installées en grand nombre dans le quartier de Saint-Sulpice à Paris, accompagnent souvent leurs images de prières en accord avec l’idéologie patriotique, dominante chez les catholiques, avant et après la guerre 1914-1918.

Plus de vingt ans après, ces images de Jeanne d’Arc étaient toujours présentes au-dessus de la cheminée de la ferme de La Ville-Outre, en La Baussaine, chez Léonie, sœur aînée de Maria. Irène se souvient avoir regardé maintes fois ces mystérieuses images, en couleurs vives, qui mettaient un peu de gaieté sur le dessus de la cheminée.

Dans le tableau suivant de Charles Beauverie, datant de 1890, vous pouvez observer dans la salle commune paysanne où la femme veille un nouveau-né au berceau en ravaudant du linge : au-dessus de la ruelle du lit, le crucifix accroché au mur et à gauche de la fenêtre : un petit miroir avec au-dessus, un vieux calendrier dont la poche sert à insérer quelques papiers utilitaires. Pas d’images religieuses dans cet intérieur, ce qui n’existait pas en Bretagne.

Si la plupart des paysans était catholiques, il convient cependant de rappeler qu’il existait également une minorité de non-croyants actifs et convaincus.

Même en Bretagne, il y a eu de tous temps des anarchistes, souvent anticléricaux. Ainsi, trois grands oncles de Geneviève Boulongne, tous frères, furent à la fois des anarchistes et des antiféministes notoires. Ils décédèrent vers 1900 à St Gondran.

Alors que l’une des aîeules de la même famille Lefranc contribua à cacher un prêtre réfractaire vers 1792 à La



**Intérieur paysan forézien – Huile sur toile par Charles Beauverie(1823-1923) datée de 1890, Ecomusée des Monts du Forez.**

Chapelle Chaussée. Par ailleurs, des régions comme le Limousin favorable à l’esprit révolutionnaire ou d’autres comme le Languedoc Roussillon de tradition protestante ont montré à cette période, de la réserve, voire de la franche hostilité, vis-à-vis des dogmes catholiques.

\*\*\*