

L'Evolution de la Table et des Feux de cuisson

Pratiques et usages, accessoires de table et de cuisson

1 - EVOLUTION DE LA TABLE PAYSANNE ET DE SES USAGES DU XVIII AU XXIÈME SIÈCLE

11 - LA TABLE ET LES SIEGES

D'après « *Entrons chez nos ancêtres* » par Jean-Louis Beaucarnot » :

...« Jusqu'au XVIII^e siècle, les plus anciens inventaires des successions paysannes ne signalent pas de table car il n'y en avait pas. Quand il y avait une, elle était bien différente de la nôtre. Elle fut d'abord un plateau volant, c'est-à-dire une planche que l'on dressait sur des tréteaux avant son utilisation (Charente-Maritime, 1573) ou bien sur une caisse (Maine et Loire, 1639) ou bien sur un châssis (Seine et Marne, 1653). **La table n'a commencé à devenir fixe que vers 1500-1520, parfois beaucoup plus tardivement.**

Dans la maison rurale modeste, la table n'apparaît qu'à partir de 1630, généralement entre 1680 et 1720, voire bien plus tard dans des régions reculées. Selon les régions, elle pouvait varier. **En Bretagne, c'était une table à coffre** : pour atteindre le coffre, il fallait soulever une surface plane d'un seul tenant. **En Savoie, elle était longue et lourde. Les tables à tiroirs vinrent plus tard.** On la nommait table tirante, coulante, courante ou ventre si son couvercle était coulissant. **Dessous il y avait des casiers** dans lesquels, on rangeait à la fois les victuailles, le pain, la vaisselle et les nappes. » ...

...**Les sièges furent également rares, pas un par personne.** Exemple : en 1751, deux chaises de bois blanc foncées de paille, en 1837 : sept chaises, dont quatre garnies en corde et trois de joncs. Ces chaises étaient souvent en mauvais état et parfois défoncées ou dépaillées...

...**Au XVIII^e, l'équipement le plus courant était une table avec ses deux bancs ou bancelles taillés de façon rustique.** En 1653, dans un inventaire de la Brie, on dénombre pour tous sièges : un gros billot de bois garni de trois pieds et deux petites scelles de bois servant à se chauffer auprès du feu...

Au XVIII^e, des sièges devinrent plus confortables : tabouret, banc, coffre sans dossier ou archebanc avec dossier. **A la campagne, les chaises garnies de paille, chanvre ou joncs se développèrent également.**

Au XIX^e, les fauteuils rustiques paillés avec accoudoirs, parfois dits «fauteuils de grand-mère» furent introduits à raison d'un par famille.

12 – L'USAGE A TABLE

A la fin du XIX^e et au début du XX^e siècle dans la plupart des fermes, l'usage de la table était également différent de celui d'aujourd'hui. D'après les recherches effectuées par Anne-Marie Sohn, qui cite les sources, dans « *Chrysalides : femmes dans la vie privée (XIX^e-XX^e siècles)* » :

« En 1888, dans le Confolentais en Saintonge : « **Les hommes s'assoient, les femmes mangent en servant...** L'épouse était un peu considérée comme une servante... **En Sologne bourbonnaise, les hommes seuls se mettent à table, les femmes mangent à l'écart, près du foyer en hiver, près de la porte ouverte l'été...** En **Provence, les femmes servent le repas, ne sont pas admises à prendre place à table avec le maître, mangent debout ou assises sur la pierre du foyer.** Dans les Pyrénées, en 1918, après la Grande Guerre, **les hommes seuls s'asseyent à table.** La femme restée debout servira le mari car il est toujours le maître ».

Joseph d'Arbaud, poète de Camargue, né en 1874 à Meyrargues, tempère ce qu'il appelle un malentendu. « Préparer le repas fait partie des attributions de la femme ; il n'y a pour elle aucune marque d'infériorité... En ne prenant pas sa place à table, elle obéit à l'usage et n'y voit que commodité. Plus tard, **Pierre Jakez Hélias, écrivain breton né en 1914**, donne la même explication : *Ce n'est pas parce qu'elle est esclave, mais précisément parce qu'elle est maîtresse, qu'elle doit dominer le chantier pour avoir l'œil à tout* ».

Par contre **Paul Cazin, écrivain français, né à Montpellier en 1881**, qui partit à la grande Guerre à l'âge de 34 ans et qui vécut près de 50 ans à Autun dans le Morvan, pense autrement quand il écrit en 1945 dans « Veillées de Bourgogne » : « Il est hors de doute qu'il faut y voir aussi un vestige de l'ancienne sujétion, qui du reste, va en s'atténuant ».



Repas de paysans - Louis le Nain, 1642 – Musée du Louvre
Au XVIIIe, la table basse volante posée sur des tréteaux est recouverte d'une toile, du vin a été servi dans des verres effilés, une grosse miché de pain est entamée. Malgré le sol en terre battue, les paysans (couple à gauche) semblent relativement aisés.



▲ <http://web.cortland.edu> ►



Reconstitution d'une table du Poitou fin XIXe/début XXe.
Au XIXe, la table est devenue fixe. Les assiettes sont des écuelles à soupe. Les cuillers sont pendues à un râtelier situé au-dessus de la table le long d'une poutre. Chacun a son couteau. On ne peut pas voir si la table a de grands et hauts tiroirs. Le râtelier rappelle le porte-couverts breton (page 290).



Le Repas de midi par François-Marie Firmin-Girard - 1907 - au Grand Palais.

Le couvert est disposé sur une grande table en bois muni d'un tiroir peu profond. A gauche un banc attend les convives. Ceux d'en face utiliseront les chaises ou tabourets de la pièce. Le sol dallé évoque la cuisine d'une maison bourgeoise.



Le Bénédicité à table en Bretagne, vers 1900. Carte postale.
 Cette carte restitue l'ambiance d'une famille de paysans bretons, certainement en Basse Bretagne. La table est placée perpendiculairement au mur de la fenêtre et non loin de la cheminée. Un second banc est placé à droite de celle-ci. Les personnes tournant le dos à la cheminée sont assises sur des chaises.

En Ille et Vilaine, notamment dans le Bassin de Rennes dont Tinténiac et La Baussaine faisaient partie, contrairement aux témoignages précédents de Saintonge et de Camargue, **l'influence rennaise a introduit** plus tôt qu'ailleurs dans le monde paysan, **dès la fin du XIXe et avant 1914, une partie de l'évolution sociale qui voulait que la table soit un lieu de partage bisexué.** Cette évolution se généralisera plus ou moins en milieu agricole dans l'entre deux-guerres, surtout chez les jeunes, sauf dans quelques foyers où le règne du patriarcat ne fut vaincu qu'au retour de la seconde guerre en 1945. Dans les grandes fermes, avec domestiques, valets et servantes, tout le personnel logé, nourri, blanchi, partageait le repas avec le patron. Quand celui-ci se levait ou fermait son couteau, chacun partait à ses occupations.

Dans la famille Gérard-Barbier, les enfants, à partir de 2- 3 ans, ont toujours partagé les repas avec leurs parents, ce qui correspond environ à la période **1897-1924**. **Chez les grands-parents maternels de Maria, la famille Barbier de la ferme de Brominici en Tinténiac**, d'après ce qui lui avait été rapporté par sa propre mère, **l'usage de manger tous en commun était déjà existant, domestiques compris, ce qui correspond à la période 1863-1890**. Cette attitude était certainement liée à la personnalité du grand-père Pierre Barbier, très évolué pour son temps. Par contre, j'ignore ce qui se pratiquait chez les grands parents paternels de Maria, Mathurin et Perrine Gérard, originaires de La Baussaine. Mathurin étant décédé en 1902, Maria n'a pas connu ses grands parents paternels. Par ailleurs, comme Maria était la plus jeune de la fratrie, ce sujet n'a sans doute pas été évoqué devant elle par un père réputé travailleur obstiné, trop fatigué le soir pour évoquer certains sujets considérés comme non prioritaires ...

Cependant, **partager les repas ne voulait pas dire que tous étaient assis à la table. Tous mangeaient en même temps dans la pièce à vivre, répartis sur les sièges disponibles** : chaises pailonnées, tabourets en bois... certains près de la table, d'autres près de la cheminée ou de la fenêtre ou sur le pétrin faisant office de banc. Celui-ci avait l'avantage d'être stable, car les inégalités du sol en terre battue rendaient les autres plutôt bancals.

Maria avait 12 ans, en 1920, après la première guerre mondiale, quand elle vit arriver un banc dénommé « la bancelle », qui permettait aux personnes de s'approcher de la table pour y manger. Mais comme la table était munie de tiroirs profonds sur toute sa longueur, on ne pouvait pas glisser les genoux dessous. **Il fallait manger assis de biais ou à califourchon sur le banc. Les chaises ou tabourets** étaient placés le plus souvent, du côté de l'ouverture des tiroirs, ce qui permettait d'accéder plus facilement à ceux-ci. **De l'autre côté de la table, face à l'entrée, on disposait le banc.**

Le tiroir situé près de la tirette, côté cheminée, abritait le pain, celui du milieu un peu moins large était réservé aux condiments, et le troisième recevait la galette et d'éventuels plats en cours : beurre, lard, pâté... **Pour mettre la table**, on empilait au centre : bols, assiettes, bolées à cidre, couverts en fer galvanisé ou en étain et chacun se servait. **Dans les familles modestes, les couverts étaient en bois**. On n'utilisait pas de serviettes de table. **Chacun avait son couteau et s'essuyait la bouche du revers de la main ou avec son mouchoir.**

En bout de la table, du côté de la cheminée, la rallonge servait d'office. De cette rallonge, **Maria garde l'image du soir des six bols alignés côte à côte sur deux rangs attendant la famille**. Ils étaient déjà garnis de fines lamelles de pain avant de recevoir le bon bouillon versé au dernier instant : *moment de réconfort apprécié par tous, au plan physique et moral.*

D'après « *Bourgeois et Paysans* » par **John Berger** : « **À la table du paysan, le rapport entre les ustensiles, la nourriture et le mangeur est intime, l'usage et la manipulation de l'aliment sont chargés de valeur**. Chacun a son propre couteau, qu'il tire le cas échéant de sa poche. Ce couteau est usé, il sert à bien d'autres choses qu'à manger et est généralement affûté. Quand c'est possible, on conserve tout au cours du repas la même assiette, que l'on nettoie avec du pain entre les plats. Chaque convive prend devant lui sa portion de nourriture et de boisson. Il peut, par exemple, tenir le pain près du corps, s'en couper une tranche en tournant le couteau vers lui, puis reposer le pain pour les autres ; de même pour le fromage ou le saucisson ».



Le repas paysan après la tuerie du cochon dans le Lot – vers 1960-1970

Pierre Raynal - historique.lacommunication46.fr

On ne peut passer sous silence au retour des soldats de la guerre 1914-1918, les idées nouvelles rapportées qui ont provoqué des changements dans les comportements d'avant la guerre. *Pour le plus grand nombre, les repas familiaux paysans n'ont vraiment évolué qu'à partir des années 1920, plus ou moins rapidement suivant les régions : organisation, sièges individuels, cuisinières nouvelles à bois ou à charbon, éléments de confort ...*

Ambiances de tables paysannes après la seconde guerre mondiale

1955

Pas de femme présente sur cette photo, ce qui est rare, même pour le goûter. Notez le paysan debout qui coupe le pain avec son couteau, celui de gauche qui tient le pichet de cidre. A droite, le paysan aux longues moustaches tient la bolée tandis que le visiteur en tenue de ville a droit à un verre. Et tous sont écartés de la table à cause de la hauteur des tiroirs.



1950 – Le « 4 heures » dans la pièce à vivre en Bretagne. www.cg22.fr
Le paysan au chapeau a la même moustache que le cousin « Jean L'Franc » de Cardroc (35).

1960

Une évolution : la toile cirée, la lampe électrique, le vin et les vêtements. La cohabitation demeure : trois générations se retrouvent au moment des repas. La distribution des places est calculée, la tartine de beurre maintenue. Le matériel de cuisine reste celui de la cheminée traditionnelle.

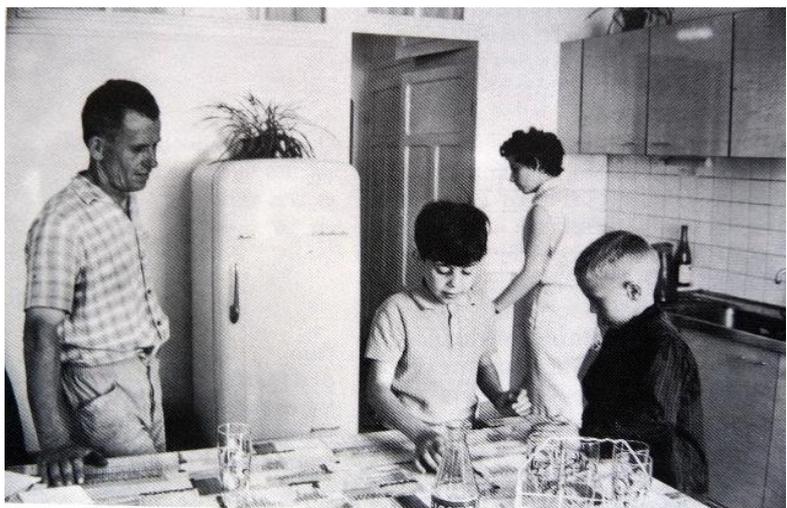
Le vin rouge est souvent du gros rouge coupé de vins d'Algérie à cette époque, sauf chez les vignerons.



1960 – Un goûter paysan
Histoire de la France rurale, tome 4, par Gervais, Jollivet, Tavernier

1965

Seules les familles des régions agricoles évoluées, plutôt aisées, ont adopté dès cette époque, le confort moderne : eau courante sur évier, meubles de cuisine en formica intégrés, réfrigérateur. Combien de belles armoires en bois massif vendues pour l'achat d'un loge-tout, d'une table à rallonges et de chaises, le tout en formica et pieds métalliques !



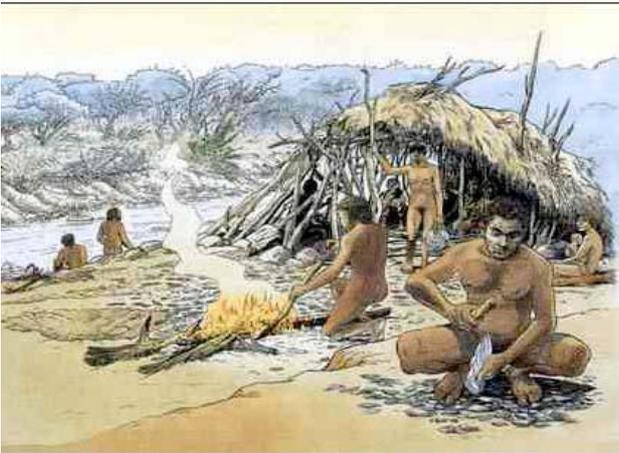
1965 - Une famille « moderne »
Histoire de la France rurale, tome 4, par Gervais, Jollivet, Tavernier

A partir des années 1960, ce fut également l'expansion des écoles ménagères agricoles, dont la mission restait celle de former de bonnes fermières et de bonnes maîtresses de maison, pas encore des professionnelles à part entière.

2 – EVOLUTION DES PRATIQUES DE CUISSON DES ALIMENTS

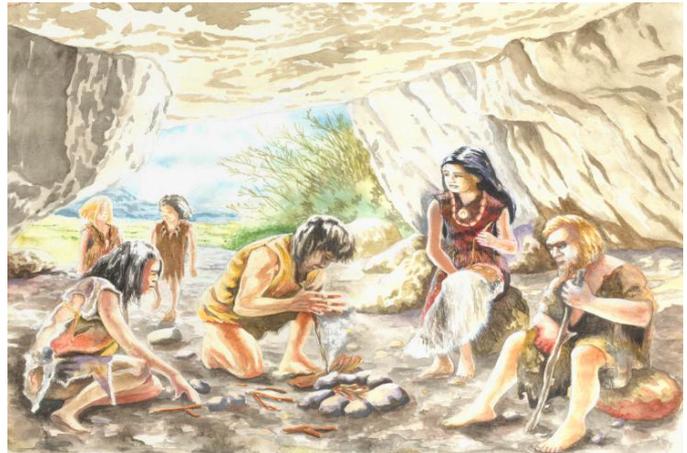
21 – LE FEU DIRECT DES FOYERS EXTERIEURS

Il a été la première base de la cuisson des aliments. Dès la Préhistoire, **il permettait d'exposer directement l'aliment au feu et de le griller.** Puis **en chauffant des pierres, il fut possible de faire bouillir de l'eau** déposée dans des peaux ou des paniers rendus résistants au feu afin d'obtenir des cuissons à l'eau. Par ailleurs, **des pierres plates chauffées** disposées au fond d'un trou creusé dans la terre **permettaient de cuire des viandes rôties.** Si on ajoutait au-dessus de la viande **une autre couche de pierres chaudes ou des cendres brûlantes, entourées d'argile,** on provoquait des cuissons à l'étouffée. Les légumes placés autour des viandes avec des herbes odorantes donnaient des mets appréciés. **Dès l'Antiquité, la broche et la marmite en poterie étaient largement utilisées.**



Domestication du feu par Homo erectus

[Igor-brevnjovski.net](http://igor-brevnjovski.net)



Allumage de feu et chauffage de pierres à la Préhistoire

[Zebre-creation.fr](http://zebre-creation.fr)

22 – LES FOYERS DES CHEMINÉES INTEGREES DANS LES MURS DES RICHES DEMEURES

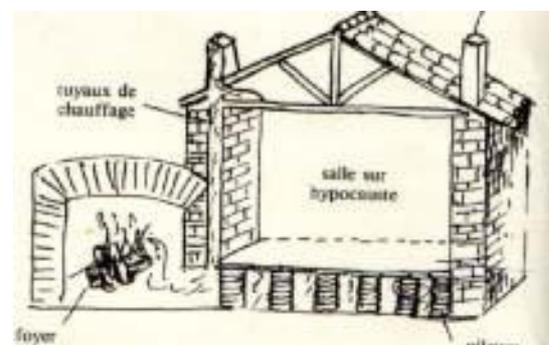
► Les cheminées à l'époque gallo romaine et avant le Moyen- Âge

En France les premières cheminées appuyées sur les pignons des maisons apparaissent pendant la période gallo-romaine. Au Moyen- Âge, elles restent réservées aux châteaux et aux riches demeures. **Elles se répandent à partir du XIIIe siècle,** selon le principe encore maintenu : **deux jambages supportant un linteau et une hotte.** Le style régional, dépouillé, propose de grandes cheminées adaptées à l'habitat rural. Elles sont « de pays », en pierre locale. **Leur usage est triple : chauffage, cuisine, éclairage,** alors que la cheminée des riches réchauffe les chambres et le salon. De monumentales au départ, elles verront leurs proportions diminuer.

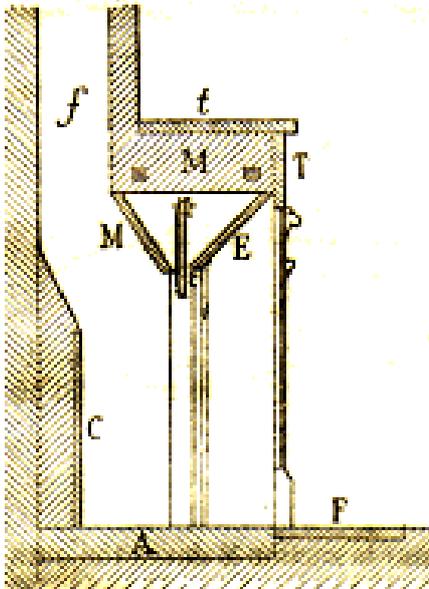
Comme système de chauffage, les Gallo-Romains utilisent un chauffage central appelé hypocaustum. On a découvert un hypocauste dans le centre de Tongres en 1934. Il a sans doute fait partie des thermes romains datant de la fin de la période romaine. L'hypocauste est un "fourneau souterrain" permettant de chauffer les différentes pièces d'une maison grâce à la répartition de la chaleur par le sol. Ce sol est soutenu par des cercles ou des carrés plats, en terre cuites, empilés les uns sur les autres. L'air chaud est ainsi dans la paroi via des "tubes".

Tongres (Belgique) à l'époque gallo-romaine ►

Site : tongrescanalblog.com



On distingue nettement les cheminées sur les pignons des murs de cette maison gallo romaine, découverte dans le centre de Tongres en Gaule belge.



Coupe des anciennes cheminées

Le corps de la cheminée :

A :âtre à peine surélevé en briques ou pierres
 C : plaque de fond, en fonte le plus souvent
 f : conduit de cheminée servant à l'évacuation des produits de combustion

L'habillage de la cheminée :

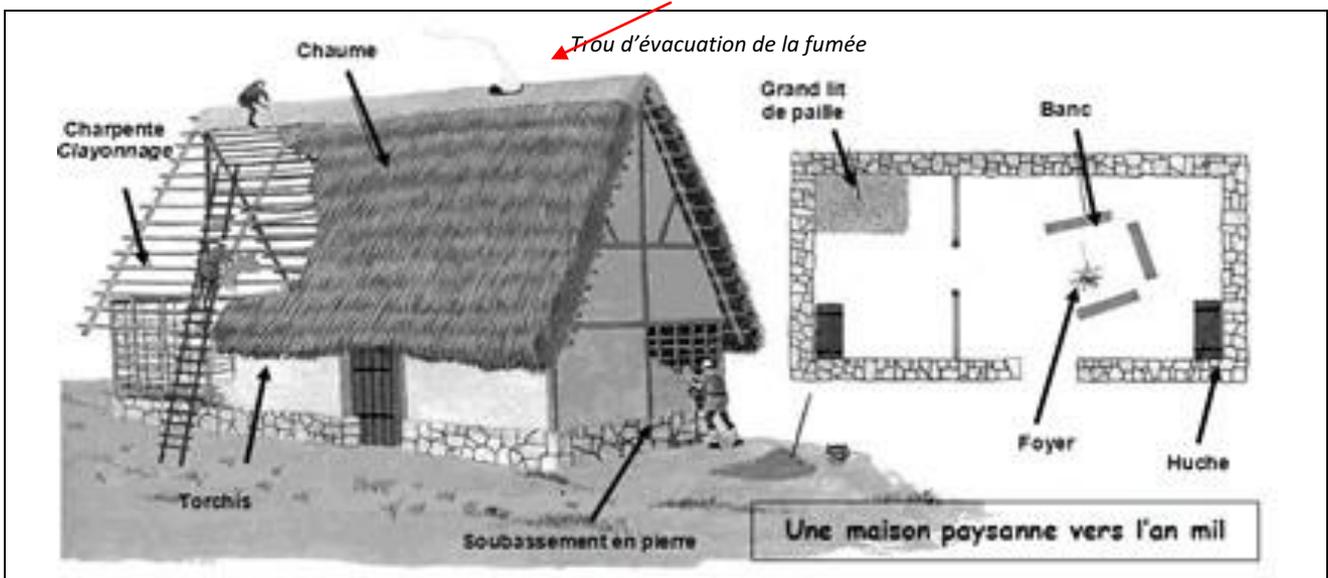
E : les côtés ou ébrasements
 F : les jambages, pilastres ou pieds-droits
 M : le manteau - T : le linteau - t : le tablette

Site : cosmovisions.com

23- LES FOYERS DES MAISONS PAYSANNES

231 - AU MOYEN- ÂGE, LES FOYERS CENTRAUX AU SOL DANS LES MAISONS PAYSANNES

Les maisons paysannes ne disposeront pas de cheminées avant le XIV^e siècle. Plusieurs sites archéologiques témoignent de bâtiments à pièce unique avec un foyer central, parfois à même le sol, au centre de la pièce à vivre. Il s'agit d'une simple transposition des foyers primitifs dans un espace abrité et couvert. Ce foyer central est équipé de chenets et d'un chaudron suspendu. Les fumées s'évacuant difficilement par le trou dans la toiture font office d'insecticides. La parcimonie des ouvertures : une porte seule ou accompagnée d'une petite ouverture, se justifie par la nécessité de garder la chaleur. Le logis peut abriter les hommes et les animaux. Plus tard, certains logis dits « logis-étables » seront constitués de deux pièces permettant de séparer la famille des animaux.



Dans la 1^{ère} partie du Moyen- Âge, la plupart des paysans habitent une maison composée d'une seule pièce, dont le foyer, sans conduit de cheminée, s'évacue par une simple ouverture dans le toit. Le four est commun à tout le village.

Jdelord.free.fr/habitat

232- DE LA FIN DU MOYEN- ÂGE AU XVIIe SIECLE, LES CHEMINÉES DANS LES FERMES LOGIS SEULEMENT

Les fermes logis sont des maisons fortes dotées d'un étage, à mi-chemin entre les châteaux et les chaumières des paysans. Pauline et Rémi en ont connu une : « *la ferme du Logis* » à Saint-Gondran (35), ayant appartenu à Geneviève Boulongne, leur grand-mère paternelle (l'armoire dite de La Gouestardièrre qui traînait dans la cour en provient). Ce beau bâtiment est dénommé le Manoir du Logis dans l'Inventaire du Patrimoine de la Région Bretagne.



1600

Une servante surveille la cuisson dans la marmite

Détail du Christ chez Marthe et Marie par Jos Goemaere, vers 1600. Musée de la Gourmandise, Hermalle-sous-Huyrie



1863

Pas de servante dans ce cadre paysan. Mais durant plusieurs siècles, la tâche est identique : entretien du feu, surveillance des cuissons. Le balai en fagot ou en paille de riz est adapté à l'entretien du sol en terre battue.

Intérieur paysan avec cheminée – 1863 – Joseph Israëls, Dutch Art



Ferme Logis de St Gondran (35)- 1550
Ancienne ferme de Geneviève Boulongne
Manoir primitif XIVème, rebâti 1546-1550

Au rez-de-chaussée : 1 salle basse avec cheminée (magnifique) et 1 chambre avec cheminée. Au-dessus, 2 chambres surmontées d'1 grenier. Dans une description de 1679, il est noté à l'arrière, 1 pavillon avec escalier de pierre menant à une chambre et une tourelle attenante. Au bas de celle-ci, des latrines et un petit escalier pour le service de la chambre. Les dépendances de l'époque ont été détruites lors des Guerres de Religion (1562-1598). Elles ont été remplacées par d'autres dépendances à la fin du XIXe siècle. Les fermiers de Geneviève Boulongne y avaient installé une étable et une écurie. La maison a été achetée et restaurée depuis leur départ. Pour les détails d'architecture se reporter à <http://patrimoine.region-bretagne.fr>

A partir du XV^e siècle, les fouilles permettent d'observer des éléments d'amélioration. Le foyer s'accote à un mur de la maison équipé d'un évent (trou percé dans l'épaisseur du mur), voire d'un conduit placé au-dessus et il est surélevé sur un âtre en terre damée, parfois en mortier ou pierres. Puis, les vraies cheminées telles qu'elles subsistent aujourd'hui dans des maisons non retouchées, se généraliseront surtout à partir du XVI^e siècle.



← **Cheminée du XV^e- XVI^e siècle dans un logis de Crosnières, Sarthe.**

Pilastres et manteau droits en pierre.

→

Cheminée du début XVI^e siècle, d'une ferme logis en village à Darney aux Chênes (Vosges).

Le manteau et les pilastres sont moulurés de bandeaux croisés



233–A PARTIR DE 1650 JUSQU'À 1950, LES CHEMINÉES SE GENERALISENT DANS LES FERMES

Souvenons-nous que la partie ancienne de la ferme de La Prise est datée de 1685. Nous pouvons donc supposer que la cheminée remonte à cette époque. Malheureusement, je n'ai pas de photo de l'intérieur de la salle commune.

En principe, dans les anciennes fermes ayant survécu jusqu'à nos jours, *il est difficile de dater les cheminées avec exactitude car peu de bâtiments ont échappé à des remaniements au cours des siècles*. Dans une même pièce, on peut rencontrer des éléments d'époques différentes, d'autant plus que dans la langue française, le mot cheminée désigne plusieurs choses : tuyau d'évacuation dans le mur, foyer débordant dans la pièce, partie visible du toit par lequel s'échappe la fumée.

Quoiqu'il en soit, on ne saurait oublier que **ces cheminées furent le lieu unique de cuisson et de chauffage de l'habitat de nos ancêtres depuis le milieu du XVIIe jusqu'au milieu du XXe, soit pendant trois siècles**. Elles restent le témoin de bien des vies méconnues pour la plupart. *Ce n'est que vers les années 1970 que l'usage de la cheminée pour les opérations alimentaires fut arrêté pour tous*.

Au fil des siècles, les techniques des foyers des cheminées ont évolué. De simples récipients posés sur des pierres, puis sur des trépieds, on en est arrivé à la crémaillère. Celle-ci toujours présente a connu différents systèmes.



Foyer en pierre



Trépied

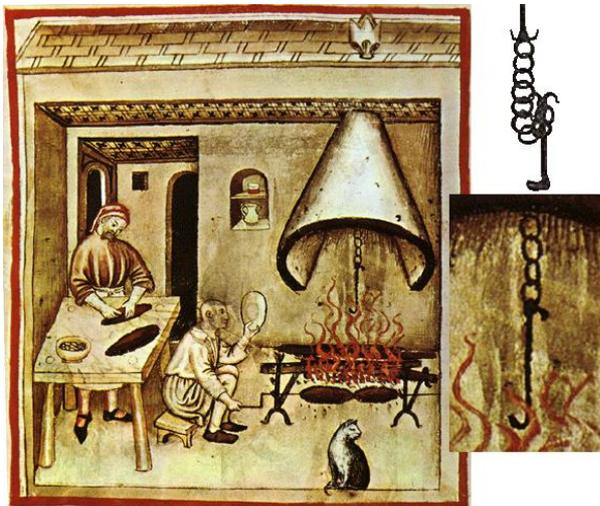


Trépied avec crémaillère à anses



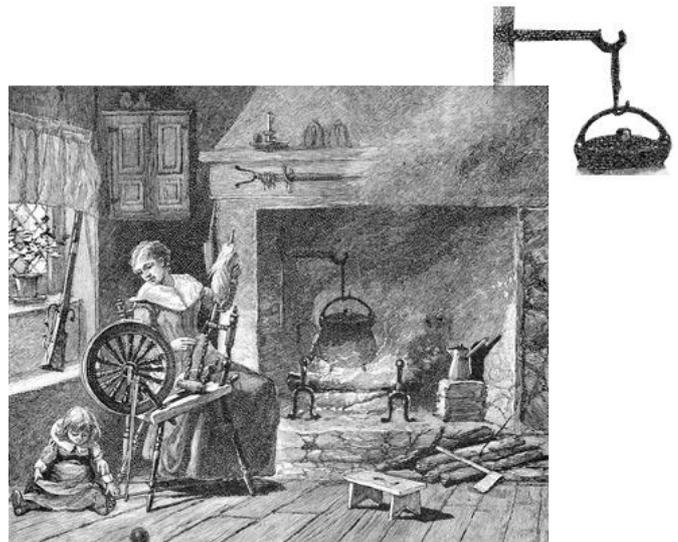
Trépied avec crémaillère à crochets

Le trépied fut le premier outil permettant de ne pas éteindre le feu ou de ne pas fendre le récipient placé sur le feu.



**Crémaillère à chaînes et à crocs
prédominante dans le Sud de la France**

Illustration Tacuinum Sanitatis, Moyen-Âge, Auteur Saiko



**Crémaillère à barre horizontale ou potence pivotante,
souvent utilisée par les bergers.**

www.fureurdesvivres.com

Les crémaillères suspendues dans la cheminée permettaient d'y accrocher la marmite. Les dents ou anneaux permettaient de régler la position du récipient par rapport à sa hauteur et à celle du feu. L'expression « **Pendre la crémaillère** » désignait à l'origine un foyer où une famille pouvait être nourrie. Aujourd'hui, elle signifie célébrer l'installation dans une nouvelle maison prête à recevoir des invités.



**Une crémaillère à crans ou à dents prédominante dans
le Nord de la France.**

http://www.artisanforgeron.com

Le but essentiel des cheminées était la cuisson des aliments, le chauffage et l'éclairage de la pièce. Au départ les aliments cuits concernaient *la famille et les animaux*. **Il faudra attendre la construction de bâtiments annexes pour que la cuisson des aliments pour le bétail soit dissociée.** L'image agréable des veillées devant un bon feu ne peut faire oublier la pénibilité de l'usage au quotidien d'une cheminée pour la personne attirée, en l'occurrence la paysanne, obligée de subir plusieurs inconvénients.

La découverte de la fonte (alliage de fer et de carbone) *au XVe siècle*, permit à partir du siècle suivant de fabriquer les *chaudrons et marmites en fonte noire le plus souvent*. Munis d'une anse, ils étaient suspendus au-dessus du feu grâce à la *crémaillère*. Les casseroles en fonte munies d'un long manche étaient posées sur des *trépieds au-dessus des cendres incandescentes*. Des *poêles à très long manche* se prêtaient à la cuisson d'omelettes, ou à la cuisson des châtaignes si elles étaient percées de trous. Seuls, *les petits pots à café en terre vernissée étaient posés à même la cendre, au bord du feu*. **Rien n'était donc situé à hauteur des mains.**

La cheminée était pénible à utiliser. La plupart n'avaient pas un bon tirage, ce qui nécessitait souvent d'entrouvrir une porte et la fumée envahissait régulièrement la pièce. Par ailleurs, la cuisson supposait une bonne connaissance de la gestion du feu. La femme devait démarrer le feu, l'attiser à l'aide d'un soufflet ou équivalent, choisir les bûches en fonction de la préparation, répartir les braises à l'aide d'un tisonnier, décrocher la marmite à l'ébullition, en protégeant ses mains avec un torchon, la poser sur le côté de la cheminée pour diminuer l'allure de chauffe et obtenir la température de mijotage tout en surveillant le feu. **Le visage était exposé à la chaleur des flammes tandis que le corps souvent penché souffrait de ces postures en avant, déjà pratiquées dans les champs.**



La cuisine d'antan et ses ustensiles.

Reconstitution d'une cheminée paysanne du Lauragais (sud de Toulouse) avant 1950, avec son équipement culinaire

Les récipients recouverts de suie n'étaient pas souvent récurés : On distingue tout à gauche un trépied, au centre : des marmites hautes, des faitouts plus bas, des poêles et dans la cheminée : les chenêts, la crémaillère, les pinces, les soufflets. A l'arrière la plaque en fonte.

Site : [Blog montral-senard.skyrock.fr](http://Blog.montral-senard.skyrock.fr) (village au nord de Limoges)

▲ Cheminées, avec leur équipement culinaire de la fin du XIXe et 1ère moitié du XXe siècle (1870 à 1950)

Selon les régions, on utilisait également d'autres instruments de cuisine : *coquille ou rôtissoire pour les volailles, gril pour les pommes, terrines en poteries avec manche en bois pour conserver des aliments au chaud sur la braise, tuiles à galette en fonte munie d'un crochet, poêles trouées à long manche pour les châtaignes, pots à café en terre vernissée posés en bordure de braise...*

Selon les maisonnées, **le bois (fagots et bûches) était rangé à côté du foyer** de façon visible sur le sol ou dans un coffre à bois à proximité, procédé plus esthétique et moins salissant.

Ambiances de cheminées paysannes vers 1900



1900 – Intérieur paysan en Normandie

Tout le matériel nécessaire au fonctionnement de la cheminée et à son entretien est présent.

Notez le coffre à bois et les chaises paillées Louis Philippe regroupées devant le lit qui serviront au moment du repas.

Il y a cent ans, Les Villages, Sélection du Reader's Digest



1900 – Intérieur paysan en Auvergne

Même si le cliché fait penser à une mise en scène, le décor est parlant y compris les saucisses. Surprise cependant pour la collection de bouteilles sur la tablette du cantou. Trois générations présentes.

Il y a cent ans, Les Villages, Sélection du Reader's Digest

1900 : Au coin du feu dans les Hautes Pyrénées

Probablement en Montagne dans une maison paysanne rustique adaptée au relief et au climat rigoureux pendant l'hiver.

Notez le dossier droit des chaises avec une barre transversale. A La Baussaine, on les appelait les « chaises d'église » car elles faisaient mal au dos.

Il y a cent ans, Les Villages, Sélection du Reader's Digest





Cette photo restitue bien la fumée et les cendres : noires sur la marmite et la plaque de cheminée, elles deviennent blanches sur les souches.

Sébastien Drouet, journaliste au Magazine de Touraine.



Belle photo d'un Papy assis sur le coffre à sel près le feu dans le cantou, à Soustras, en Corrèze.

Merci à slyfamily.free.fr/Soustras/Soustras.htm

J'espère que ces quelques photos ou reproductions vous permettront de vous imprégner, sinon de fumée, tout au moins d'un peu de la vie de nos aïeules penchées à cuisiner sur la cheminée pendant plusieurs générations et de celle de nos pépés aïeux qui sur leurs vieux jours en appréciaient particulièrement la chaleur et la lumière.

En ce temps-là, les « économies d'énergie » n'avaient pas lieu d'être. On utilisait le bois des environs taillés pendant l'hiver : petites branches réunis en fagots pour allumer le feu, provenant des chênes têtards ou ramassés dans les bois encore assez présents, grosses bûches récupérées après l'abattage de certains arbres. L'achat de bois n'était pas nécessaire.

24 - LES FOURNEAUX POTAGERS OU LES PREMIERS FEUX DOMESTIQUÉS A PARTIR DE 1650

Dès 1650, dans certains milieux très favorisés, pour éviter aux femmes les postures inconfortables occasionnées par l'usage des cheminées, cuisines de château ou de maisons aisées, **une technique améliorée vit le jour : celle du « potager »** .

D'après le site « [Oldcook : le cuisinier médiéval dans sa cuisine](#) », le fourneau potager est un foyer proche de la cheminée où l'on faisait mijoter les potages sur des braises. Il sert aussi tout simplement à maintenir au chaud des plats avant de les servir à table. Au 17^e siècle, Richelet donne en 1680 une nouvelle définition : c'est une sorte de grand fourneau à plusieurs réchauds [...] qui sert à mitonner les potages et faire les ragôts.

De leur côté, *Florence Sarremejeanne et Yves Esquieu* expliquent : **Le type ancien ou rural du potager est constitué par une épaisse pierre plate (haute de 20 à 25 cm) qui garde bien la chaleur des cendres disposées en-dessous et qui est percé de un ou deux trous carrés ou circulaires qui vont en se rétrécissant de haut en bas.**

Le village troglodyte du Barry (à Bollène dans le Vaucluse) conserve dans ses maisons un nombre important de ces potagers. La partie où sont disposées les cendres, sous la plaque de pierre, est soit totalement ouverte sur le devant, soit limitée par une pierre percée d'une ouverture rectangulaire, ou circulaire, ou en demi-cercle pour permettre d'introduire les cendres. Dans plusieurs cas, le potager est prolongé vers le haut par une sorte d'armoire murale munie de rayons et fermée par un volet, qui permettait de maintenir plusieurs plats au chaud..



Potager du Barry, 2 foyers

Photo : Marie Josèphe Moncorgé

Le potager était une sorte de fourneau en maçonnerie recouverte de carreaux de faïence, percé d'ouvertures protégées par une grille amovible au fond desquelles brûlait un feu de bois ou de charbon de bois. Cela permit, outre le fait de cuisiner plus confortablement, à bonne hauteur sans se casser le dos, de pouvoir faire cuire des plats avec des chaleurs différentes et de varier les préparations.

Le potager eut une influence majeure sur les préparations culinaires, en permettant de cuire séparément les aliments, on pouvait enfin cuire les légumes directement dans une casserole dans leur jus et faire réduire les sauces préparer les roux et les coulis, et les viandes dans les poêles et ne pas leur faire subir la même cuisson. Des ustensiles de petite taille en fer blanc ou en fer battu apparaissent.

Dans les grandes maisons, plusieurs potagers se succédaient en enfilade.



Potager à trois foyers

www.cuisinerie-gourmandes.com



Petit potager en pierre à deux trous dans une maison paysanne de Saintonge (Charente-Maritime). Dans les cavités, on mettait des cendres chaudes de la cheminée voisine.



Un potager grand confort au château de Panloy (Charente-Maritime) - trois trous et une plaque chauffante.

Derrière les portes en fonte, de vrais feux étaient allumés.

Site chapitreaux.free.fr/bellesaintonge/habitat

Fin XIXe, ces potagers purent être agrémentés de décors en carreaux de faïence ou remplacés par des potagers en fonte qui se plaçaient dans la cheminée même.

Site chapitreaux.free.fr/bellesaintonge/habitat

C'EST POURQUOI, ON CONSIDERE LES POTAGERS COMME LES ANCÊTRES DE LA CUISINIÈRE.
