

# Chapitre I



# Les fours

Il convient, en premier lieu, de faire la distinction entre les fours dits de brique, ceux de terre et ceux de pierre: cette différenciation tient principalement au matériau de la voûte qui favorise la cuisson. Il varie non pas avec les époques mais selon la fortune des gens et la présence de matières premières convenables dans le milieu environnant. Notre enquête sur le terrain nous a montré qu'on utilisait de préférence un matériau peu dispendieux, celui qu'on trouve sur place.\* Pour construire un four à peu de frais, quoi de mieux que la glaise ou la pierre? Les brigades de village offrent quelquefois un produit bon marché comme la brique des cuites moins réussies. Si l'on est quelque peu fortuné, on achètera de la brique de meilleure qualité et on ira même jusqu'à l'importer.

En second lieu, on observe une différence d'emplacement, certains fours pouvant être à l'extérieur et d'autres à l'intérieur, et nous croyons primordial de bien définir chacune des deux catégories.

Les fours d'extérieur sont totalement séparés ou isolés dans la cour et protégés par un simple abri. Dans chaque région on situera le four non loin de la demeure, mais on l'orientera de telle sorte que le vent dominant ne souffle pas la fumée ou les étincelles vers la maison.<sup>1</sup>

Les fours d'intérieur peuvent se trouver au rez-de-chaussée, dans la cave, dans un appentis ou dans un bâtiment détaché. Dans chaque cas ils peuvent être soit complètement intérieurs soit semi-intérieurs.<sup>2</sup> Tous sont reliés à une cheminée.

\*Il nous faut mentionner que, sur les chantiers, on cuisait souvent dans des fours portatifs en acier ou dans la cendre.

Nous croyons que cette distinction entre fours d'extérieur et fours d'intérieur reflète bien la réalité domestique. Tout four muni d'une cheminée est étroitement lié à une série de besognes ménagères précises; la cheminée, permettant l'aération nécessaire de la pièce, rend possible d'autres formes de travaux. Elle rattache donc fondamentalement le four à une activité intérieure.

Dans les études traitant de l'habitation rurale au Canada français, on a toujours considéré la maison en tant qu'intérieur et ce qui l'entoure en tant qu'extérieur. Cette interprétation ne nous semble pas correspondre à la réalité que nos informateurs nous ont décrite parfois explicitement, souvent implicitement. Ainsi, le bâtiment détaché dans lequel on place souvent le four devrait être considéré comme un second corps de logis où l'on déménage et vit pleinement à certaines périodes de l'année. Tôt au printemps jusque tard à l'automne, on s'y installe pour vaquer à des tâches domestiques diverses comme la panification, la lessive, le sérançage du lin, le cardage, le fumage de la viande, le séchage de produits végétaux, l'enroulage du tabac, voire même la préparation des repas et leur partage en commun.

Il semble qu'à certaines époques, selon des circonstances socio-économiques encore peu étudiées, on ait séparé pour des raisons pratiques, mais également psychologiques, travaux domestiques et repos, et orienté différemment la vie familiale selon la clémence des saisons. Ce transfert de lieu, cette dimension nouvelle du mode de vie mériterait analyse et interprétation.

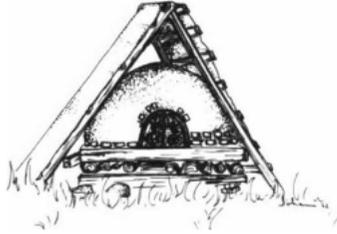
Un dernier mot s'impose. Si nous n'avons pas employé les termes «fournil», «cuisine d'été» ou «bas-côté», c'est que leur signification demeure encore très vague dans l'ethnographie québécoise. Il est certain qu'à une époque donnée de l'histoire de la Nouvelle-France ou du Canada, ces mots désignaient des lieux précis. Cependant, il faut admettre que les réalités matérielles de la vie traditionnelle ont changé et que le même vocabulaire, accusant un retard d'adaptation, s'est appliqué à une perception spatiale ou architecturale nouvelle. Par exemple, après avoir construit une maison plus grande, mieux appropriée aux besoins de la famille, on transformera la «vieille maison» en «fournil» ou «cuisine d'été» — d'où notre réticence à utiliser ces termes.

## Les fours d'extérieur

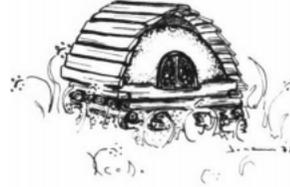
Nous parlerons ici des fours dits de terre, de brique et de pierre. Les **fours de terre** sont des ouvrages de bousillage en forme de fer à cheval.<sup>3</sup> Chevauchant à dos d'âne sur leur base, ces «ventres» aux larges parois cuisent le meilleur des pains. De facture simple, ils comportent une base, un isolant, un âtre, un moule, des portes, une voûte et un abri. Une description de chacune de ces parties nous aidera à mieux apprécier ces fours peu dispendieux qui connurent une grande popularité à l'époque où l'autarcie sur les fermes obligeait les habitants à tirer le maximum de la nature.

Une surface de terre aplanie ou un flanc de rocher sert le plus souvent de lit naturel à la base, qui peut être de bois, de pierres ou de ciment. Parmi les bois utilisés, le cèdre vient en tête pour sa résistance à la putréfaction, bois moins *pourrisseux* et de longue durée.<sup>4</sup> Viennent ensuite le pin, le frêne, le sapin, le cyprès ainsi que l'épinette rouge ou noire. On dispose debout sur le sol ou sur de grandes pierres plates quatre bûches de

**Les fours d'extérieur**



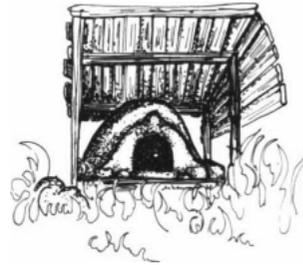
Four en briques  
Rang 8, Saint-Honoré (C<sup>te</sup> de Dubuc)  
Collection Blanchette, Archives du  
C.C.E.C.T., cote 54



Four en terre  
Saint-Simon de Rimouski  
Collection Blanchette, Archives du  
C.C.E.C.T., cote 201



Four avec voûte en briques recouverte  
d'une maçonnerie en pierres des champs  
Kamouraska  
Collection Blanchette, Archives du  
C.C.E.C.T., cote 194



Four en terre avec petit rfon sur le col  
Rang Saint-Laurent, Baie-Saint-Paul  
Collection Blanchette, Archives du  
C.C.E.C.T., cote 106



Four en briques et mortier  
Rang Saint-Antoine, Baie-Saint-Paul  
Collection Blanchette, Archives du  
C.C.E.C.T., cote 120



Four en terre  
Rang Saint-François, Saint-Urbain  
Collection Blanchette, Archives du  
C.C.E.C.T., cote 113



Four en terre avec col proéminent et voûte bien galbée.

Rang Saint-Louis, Saint-Fulgence

(C<sup>te</sup> de Dubuc)

*Collection Lise et Jean-François Blanchette*

cèdre, qui servent de pattes, et on les retient par des soliveaux posés au sommet. On couche sur ces soliveaux un tablier de rondins d'épinette ou de frêne. Quelquefois on *braisse* de grands madriers en forme de cage au lieu de piquer verticalement des pieux. La plate-forme peut aussi prendre l'allure d'une *foutine* en pierre des champs liées par de la terre glaise ou du mortier. On creuse le sol d'environ un pied pour assise cette maçonnerie.<sup>5</sup> On insère du sable comme tampon entre les pierres qu'on utilise parce qu'elles sont faciles à trouver et moins dangereuses pour le feu.

On emploie quelquefois un isolant entre le bâti et l'âtre. On remarque cette addition dans la description de plusieurs fours. Une grande pierre plate sert d'assiette à l'âtre et aux portes<sup>6</sup>; très récemment, on lui substitua une plaque de fonte<sup>7</sup> ou de tôle<sup>8</sup>. On peut aussi appliquer directement sur le tablier une couche de terre forte avec de la paille<sup>9</sup>, un rang de briques<sup>10</sup> ou de pierres de taille liées par de la glaise<sup>11</sup>. Certains vont même jusqu'à placer des écorces de cèdre ou une poche de jute pour calfeutrer et empêcher la terre de glisser entre les interstices du plancher.<sup>12</sup>

L'âtre ou sole, plate-forme sur laquelle on dépose les pains à cuire, est généralement formée d'une épaisseur d'argile bleue tirée du lit des rivières, des battures du fleuve, des berges riches et graisseuses. Le choix de cette matière ne laisse pas indifférent puisqu'il influe sur la cuisson et la résistance du four. On choisit une terre qui casse en savon<sup>13</sup>, *graineuse*, *bleue*<sup>14</sup>, qui déboule, collante<sup>15</sup>, *fleurie*. Dans la région de la Malbaie, on prendra la glaise<sup>16</sup> des côtes de Clermont<sup>17</sup>. À l'île aux Coudres, sur les bords du Saguenay, de même qu'à la Petite-Rivière et dans le Bas-du-Fleuve, on ira la chercher à marée baissante sur la longueur des battures.<sup>18</sup> En Beauce, près de Scott, on se rendra non loin de la *briquade*.<sup>19</sup> À Sainte-Anne-de-Chicoutimi on ira l'extraire des Terres Rompues.<sup>20</sup>

Cette glaise, on la pilonne, on la masse et on la foule avec les pieds dans une auge simple ou bien on dirige un cheval qui la *boulangue* ou la patine sous la pression des sabots.<sup>21</sup> On y incorpore généralement de la paille, mais aussi du mil, de la *taigne*<sup>22</sup>, du *foin de mer salé*<sup>23</sup>, du crin de cheval<sup>24</sup> ou du poil de vache<sup>25</sup> comme liant, du sable pour assécher, amaigrir ou appauvrir<sup>26</sup> la terre, ou encore du sel pour la durcir<sup>27</sup> et l'imperméabiliser; on retrouve ce dernier emploi particulièrement en Gaspésie. Lorsque la terre travaillée se détache facilement en pains, on en revêt généreusement la surface de la base ou de l'isolant, s'il y a lieu. On applique uniformément huit bons pouces de ce mélange qui durcit à l'air libre. Plus l'épaisseur en est considérable, mieux la chaleur se conserve.<sup>28</sup> À certains endroits, on délimitera le pourtour de l'âtre par une ceinture de moellons qui aidera à retenir la terre et à soutenir la voûte.<sup>29</sup>

Nous constatons une certaine diversité dans le matériau de l'âtre; ainsi, on utilisera des pierres des champs plates liées entre elles par du mortier fait de chaux vive, de sable et d'eau ou encore par de la terre glaise.<sup>30</sup> On trouve aussi les soles de briques que l'on appuie sur le cant ou sur le plat dans du sable *lousse* ou de l'argile. Les joints sont remplis de mortier, de terre grasse, de sable ou de ciment.<sup>31</sup> Il arrivera que l'on constate la présence d'un double rang de briques.

Une fois l'âtre terminé, on procède à la pose des portes qui sont généralement de fonte. Ces dernières jouent un rôle important dans l'orientation et l'ébauche de la voûte. On les appuie sur l'avant de l'âtre avant même l'échafaudage du *gabarit*.



Parfois une grande pierre plate sert  
d'assiette à la porte.  
Saint-Augustin, lac Saint-Jean  
Collection Blanchette, M.N.C. (Musées  
nationaux du Canada) nég. n° 73-25922



Four sur tablier de rondins.  
Saint-Honoré (C<sup>ie</sup> de Dubuc)  
Collection Blanchette,  
M.C.N. nég. n° 73-25915



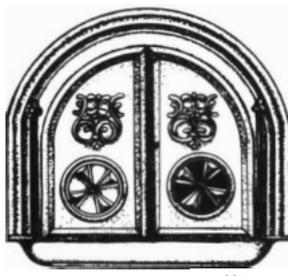
Porte assise sur une rangée de briques.  
Fortierville (C<sup>16</sup> de Lotbinière)  
Collection Blanchette,  
M.N.C. nég. n° 73-26005



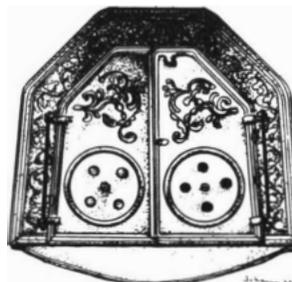
La main et le grattoir sont les instruments  
les plus utilisés.  
Collection Blanchette,  
M.N.C. nég. n° 73-25979



Vieille porte de four, en bois, retenue par une togue.  
Anse Saint-Jean (C<sup>té</sup> de Saguenay)  
Collection Blanchette,  
M.N.C. nég. n° 73-25973



Modèle de porte appelé «œil de bouc»  
Collection Blanchette, Archives du  
C.C.E.C.T.



Modèle de porte de forme semi-polygonale.  
Collection Blanchette, Archives du  
C.C.E.C.T.

Les modèles les plus fréquents ont la forme d'un demi-cercle appelé «œil-de-bouc»<sup>32</sup> et se décrivent comme suit: une *casserole* large de dix pouces sert d'*autel* au four. Un *cadrage* orné de moulures simples et soudé à la *casserole* dessine l'arcade, forme l'*embrasure* et soutient, par des gonds sur la façade, deux battants de porte dont les extrémités sont retenues par un trou dans le seuil. Chaque battant est orné d'un motif de gerbe stylisée et de petits *trapillons* ou *écoutilles* sont pratiqués au bas pour l'aération. L'arcade des portes se prolonge vers l'intérieur pour former une *tourelle* légèrement oblique et large de cinq pouces; cette dernière non seulement retient les *aulnes* du moule, mais facilite aussi le modelage du col. Les portes mesurent 23 pouces de largeur sur 18 de hauteur à l'extérieur. Elles sont coulées à partir de matrices en sable et leur provenance est souvent indiquée sur le *cadrage* au-dessus des deux battants. L'inscription, lorsqu'elle existe, se lit: BERNIER LOTBINIÈRE ou BERNIER. Quelques-unes ne portent aucune identification.

Ce modèle ne fut pas le seul existant car on sait qu'aux fonderies Méthot de Lotbinière on en coulait un autre de forme semi-polygonale. Celui-ci est très décoratif; l'encadrement est fait de lignes minces, cannelées et une traînée de feuillage court sur la largeur. Quatre gonds retiennent deux tiges de fonte soutenant les battants enjolivés de motifs floraux et portant au bas de petits yeux pour la tire. La *casserole* est demi-ovale. L'inscription MÉTHOT, lorsqu'elle est présente, borde la base. Ces portes rares auraient cessé d'être fabriquées avant celles en arcade.<sup>33</sup>

Ces deux principaux modèles de portes en fonte dateraient de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, et ils semblent suivre l'évolution des fonderies mentionnées:

*... les fonderies BERNIER et MÉTHOT de Lotbinière coulaient des portes doubles pour les fours à pain. Ce sont les deux seuls exemples documentés que je connaisse et ils situeraient la fabrication en tant que telle de portes de fours à pain après 1852.*<sup>34</sup>

De plus, il convient d'ajouter que les gens identifient quelquefois la fonderie Terreau-Racine de Québec ou les petites fonderies locales comme celle d'Euchariste Lavoie de Baie-Saint-Paul, entre autres, comme origine de leurs portes. Il est difficile de retracer le moment précis où l'on a commencé à couler des portes de four au Québec. Toutefois les informations recueillies peuvent nous éclairer et nous faire comprendre que, sous le Régime français, les portes de fonte n'existaient pas<sup>35</sup> et que c'est possiblement par une série d'adaptations qu'on en vint à produire celles que l'on connaît.

Anciennement, et jusqu'à nos jours, dans certains cas, d'autres genres de portes servaient à fermer les fours. De fabrication très rudimentaire, elles se réduisaient souvent à un seul bouchoir de bois entouré de linges humides pendant la cuisson. De vieux cerceaux métalliques appuyés sur une roche plate, des pierres de taille assemblées de façon à former une ouverture carrée, de vieilles briques arquées ou cordées servaient facilement d'encadrement. Pendant la cuisson, on obstruait l'ouverture par une porte de bois recouverte de tôle et retenue par un linteau ou mieux par une énorme pierre plate.<sup>36</sup> Les portes d'anciennes fournaies à simple ou double battant, carrées, rectangulaires ou semi-circulaires étaient également utilisées de même que de simples plaques de tôle appuyées par de longues *togues*. Georges Bouchard, en 1918, donnait de façon intéressante les détails que voici:

*L'ouverture du four était encadrée le plus souvent par un vieux «braisier» (chaudron) défoncé. On utilisait encore les vieilles «lisses*

*de carrioles», les bandages de roues hors d'usage. Plus tard on apprit à se servir des portes de poêle en fonte. Un couvert de chaudron, un panneau de bois nu ou recouvert de tôle devait fermer l'ouverture.<sup>37</sup>*

Ainsi, nous constatons qu'avant même d'utiliser les produits des fonderies, l'habitant savait, avec un peu d'imagination, trouver des solutions appropriées à ses problèmes d'ordre pratique.

L'âtre étant bien assis sur son socle, on procède à l'érection d'un modèle qui donnera la forme de la voûte. Parmi les matériaux utilisés pour ces carcasses, on choisit entre les *harts*, les barils, le sable mouillé monté en dôme, les couennes empilées, les bandages de roues de charrette. Une telle énumération nous oblige à donner quelques précisions.

Les *gabarits* les plus répandus sont faits de fascines d'aulne *lacées*, chaînées et *tressées*<sup>38</sup>. En l'absence d'aulne, on utilise du coudrier, du tremble ou du jeune bouleau selon la richesse du milieu. Avec le bois assoupli, on cintre une arche squelettique allongée à cul haut, de préférence, pour respecter la meilleure et la plus ancienne des techniques<sup>39</sup> qui permet de *roulis* du feu dans le four. On pique l'extrémité des *gaulés* dans le bord de l'âtre, jusqu'au fond, pour toucher le tablier ou le dessus de la *foutine*. On latte le moule en longueur depuis l'arrière jusqu'à la *tourelle* des portes puis on le *maille* en largeur en tressant les *baratans* de manière à obtenir un *carrelage* uniforme. Le support à claire-voie laisse déjà deviner la voûte finale. On lie les *varangues* d'aulnes à leur croisement avec de la corde à lieuse, de la broche ou du fil à morue.<sup>40</sup> Plusieurs appliqueront sur ce *maillage* des écorces de cèdre<sup>41</sup>, des sacs de jute<sup>42</sup>, de la paille pour retenir les *torches* et éviter les trop grandes bosselures vers l'intérieur de la voûte.

Les quarts de farine, de pommes, les petits tonneaux ou les barils de mélasse servent parfois à la mise en place du modèle.<sup>43</sup> On appuie le quart sur l'âtre, on le fixe et, pour donner un rond complet, on cage quelques morceaux de bois sur les côtés ou on ajoute des couennes.<sup>44</sup>

On emploie quelquefois du sable mouillé et bien tapé.<sup>45</sup> On prend uniquement du sable ou bien on corde du bois de poêle «à la hauteur voulue et on met du sable, plus haut en arrière qu'en avant»<sup>46</sup>. Tout comme le faisait ce vieil artisan du Cap-au-Corbeau, on foulera aussi de la terre pour former le *gabarit*.<sup>47</sup> D'autres variantes apparaissent avec l'utilisation de vieux bandages de roues de charrette recouverts de treillis à poulet<sup>48</sup> ou encore de cages de bois empilé arrondies de foin séché<sup>49</sup>.

Malgré toutes ces possibilités, il convient d'insister sur le fait que les *gabarits* d'aulnes sont de toute évidence les mieux adaptés, les plus recommandables, car les voûtes glaiseuses, au séchage naturel, subissent une légère contraction due à l'évaporation de l'eau. Si la forme est en bois souple, celle-ci épouse facilement le mouvement de resserrement et évite de la sorte les fortes cassures inutiles, alors qu'un *freimage* métallique risque d'entraîner ce résultat.<sup>50</sup>

Le choix d'une terre facilitant l'édification de la voûte se fait selon les mêmes critères que pour la confection de l'âtre. Une argile bleue traitée à la manière d'une pâte à poterie et à laquelle on ajoute un dégraissant, un liant végétal ou minéral, offre la meilleure des textures.

On façonne des *miches* de terre, mêlées de foin ou de sable, que l'on applique d'abord sur les côtés et à la *tourelle* des portes, puis on *bourre* d'autres briques de terre qui vont longeant la base du *gabarit*. On pétrit les *torches* dont le poids varie entre 15 et 25 livres et on habille le moule. On



Un cerceau de métal peut servir de cadre  
à la porte.  
Rang Saint-Gabriel, Sainte-Marie  
(C<sup>té</sup> de Beauce)  
*Collection Blanchette,*  
*M.N.C. nég. n° 73-25996*



Squelette de harts servant de forme à la  
voûte.  
*Collection Marius Barbeau 1936,*  
*M.N.C. nég. n° 81097*



pose à *coupe-joints*<sup>51</sup> tous les pains de terre, on égalise, on tape, on polit de la main, en veillant à l'épaisseur des murs qui doivent atteindre de six à huit pouces à la base. On amincit les plaques de la voûte pour l'équilibre et on détache le *col* du four sur la façade. Ce *col* peu ou très accentué prend l'allure d'un petit *bourrelet* de terre, d'un cordon qui ceinture les portes. Il empêche la flamme de monter sur le four lors de l'allumage<sup>52</sup> et renforce la structure autour de la porte<sup>53</sup>. Dans certaines régions comme Charlevoix et le Saguenay-Lac-Saint-Jean, les *cols* portent quelquefois une parure de glaise: petit bonhomme<sup>54</sup>, *rfion* en cône<sup>55</sup>, ou encore la date de construction y est gravée<sup>56</sup>. Comme dernière phase, on procède au lustrage de la voûte: on *plastre* pour fermer les joints<sup>57</sup>, on masse à l'aide des mains ou d'un maillet la surface des hourdis. On polit la croupe, on flatte le four qui devient lisse et ruisselant par l'addition d'une fine glaçure de glaise qui en lute le tour.<sup>58</sup> Certains protégeront la voûte par une épaisseur de chaux ou de mortier.<sup>59</sup>

On attend plusieurs jours pour laisser la terre s'assécher lentement et se raffermir avant d'allumer le premier feu. Ce séchage varie entre huit et quinze jours au minimum.<sup>60</sup> Plus le four sèche librement, meilleur est le résultat; un séchage brusque le casserait. On cuit progressivement le four par petites attisées répétées jusqu'à ce que les aulnes du *gabarit* tombent complètement et que la terre devienne rouge brique à l'intérieur.<sup>61</sup> Il faut cuire le four comme un potier fait cuire sa poterie. Petit à petit, la voûte se contracte légèrement et des craquelures serpentent çà et là. Cela n'a rien d'alarmant: «À mesure que ça pétasse, on ajoute un peu de terre pour réparer les *crevasses*».<sup>62</sup> Diderot, au XVIII<sup>e</sup> siècle, souligne très bien les soins particuliers du séchage:

*Nous observons que les fours totalement construits en terre glaise, que l'on a ensuite fait durcir en l'échauffant graduellement peu à peu, jusqu'à ce qu'un feu extrêmement violent ait à soi vitrifié la terre glaise, sont les meilleurs; le pain y cuit facilement, parfaitement et à peu de frais, surtout, 1<sup>o</sup> lorsque la voûte n'est pas trop élevée; 2<sup>o</sup> lorsqu'on a eu soin de donner beaucoup d'épaisseur aux reins de la voûte, lorsque l'on a réparé exactement les crevasses.*<sup>63</sup>

À cause de sa fragilité aux intempéries, on protège le four en glaise par un abri de bois ou de tôle. Il peut être en bardeaux de cèdre, en croûtes, en tôles recourbées sur la voûte avec rebords de planches verticales posées à couvre-joint.<sup>64</sup> La forme adoptée va du triangle au demi-cercle en passant par les auvents en U renversé et les toits en pente. En Gaspésie, nous remarquons que les abris sont facultatifs. Plusieurs fours sont laissés exposés aux intempéries.<sup>65</sup> En effet, l'addition de sel dans la terre, comme nous l'avons déjà mentionné, imperméabilise le four d'une certaine façon.

Pour protéger le sol du feu, il arrivera qu'on pave une petite terrasse de pierres plates ou de vieilles briques à l'avant du four.<sup>66</sup>

En somme les fours en terre ne coûtent presque rien et se construisent rapidement: il faut une journée complète lorsque la base est installée. Ils sont, en outre, très durables.

Les **fours de brique** extérieurs sont d'allure régulière à lignes simples. La forme oblongue de la brique ne laisse guère de possibilité à la fantaisie de l'artisan. Plus dispendieux, ces fours exigent une assise solide en pierres, ciment ou bois lourd et commandent l'adaptation d'un *gabarit* très résistant.



Abri communément appelé «cabane du four».  
Rang Saint-Pierre, Bagotville (C<sup>lé</sup> de Dubuc)  
Collection Blanchette,  
M.N.C. nég. n° 74-14539



Four en glaise avec col détaché portant un petit *rfion*  
Rang Saint-Laurent, Baie-Saint-Paul  
Collection Blanchette, Archives du C.C.E.C.T., cote 106



Four en terre répertorié dans Charlevoix.  
Sur le *cordons* du four, on peut distinguer les restes d'une figurine de glaise façonnée et posée à cet endroit pour le plaisir des enfants.  
Sainte-Mathilde  
Collection Blanchette, Archives du C.C.E.C.T., cote 86



On érige la plate-forme de la même manière que pour les fours de terre. L'âtre est formé d'un pavage de briques sur le cant ou sur le plat, retenues par un mortier de chaux vive, de sable et d'eau ou par un ciment commun. On retrouve aussi des surfaces de pierres des champs revêtues de mortier<sup>67</sup> ou des étendues de briques enduites d'argile<sup>68</sup>. Quant au *gabarit*, il ne peut se limiter à un seul treillage d'aulnes; il le faut plus ferme: on peut tailler des arcs de bois à la mesure nécessaire de la voûte, monter en dôme des planches de deux pouces sur quatre,<sup>69</sup> ériger en charpente des demi-cercles métalliques<sup>70</sup> ou fouler de la terre à la rondeur voulue<sup>71</sup>. Les briques suivent la ligne du support voûté; elles sont cordées sur le plat, se rapprochant l'une de l'autre dans les côtés et s'évasant vers l'extérieur sur le dessus de la voûte en raison de leur carrure. Le cant donne à l'intérieur une cambrure uniforme. On glisse des petits cailloux et du mortier pour tenir les briques en arcade et boucher les joints<sup>72</sup>:

*Comme le moule est courbe, il s'ensuit que la face des briques qui se trouvent à la partie intérieure du four se touchent presque, tandis que celles du côté extérieur laissent un joint plus grand; ce joint sera comblé de mortier dans lequel on enfonce des petits coins de brique.*<sup>73</sup>

On pare la voûte d'une épaisseur de mortier, de glaise, de ciment ou de chaux délayée pour préserver la brique et garder la chaleur.<sup>74</sup> En guise de protection, on juxtapose souvent, aux côtés de la voûte, un mur de pierres des champs liées par du mortier dont l'épaisseur atteint facilement un pied.<sup>75</sup> À quelques endroits, on *encabane* complètement le four dans une maçonnerie de pierres grossières et seul l'examen de l'intérieur par l'ouverture des portes nous donne alors l'idée exacte de l'aspect, de la dimension réelle de la voûte.<sup>76</sup> Un mur de brique forme souvent la façade. Les portes ainsi que les abris ressemblent à ceux des fours de glaise. Plusieurs fours de brique sont percés d'un trou à l'arrière ou sur le dessus de la voûte pour la *hale*. Cette caractéristique observée tant sur des fours de terre que de brique, est presque absente dans Charlevoix, mais abonde sur la Rive-Sud et dans le Bas-du-Fleuve. Quant à leur durabilité, elle est fonction de la qualité du gâchis utilisé pour les joints.

Nos rares trouvailles sur les **fours de pierre** nous rendront peu bavards. Notre enquête sur le terrain nous a mis en présence de vieux fours de brique et de terre et il est fort curieux que nous n'ayons retrouvé aucun spécimen de four de pierre. Ceux-ci semblent pourtant très anciens puisqu'on les mentionne dans des registres notariaux du Régime français. En 1667, le notaire Bénigne Basset décrit l'établissement du défunt Jean Cicot et y remarque la présence d'un four de pierre: «... Un gros mur de cheminée avec Ses Jambages aussy de Massonne, a terre, son four de pierre tel quel, & qui menasse ruïne...»<sup>77</sup>. Le 27 mars 1677, un contrat «a été accordé Entre les partyes que le dit preneur fera faire sur ladite concession affermée pendant ledit bail Et construire Une cheminée de Massonnerie avec un four de pierre bien Massonné»<sup>78</sup>. Nous retrouvons les 5 février et 11 avril 1699 dans les greffes du notaire Anthoine Adhémar deux nouvelles indications concernant des fours de pierre à chaux.<sup>79</sup>

Ces relevés nous confirment l'existence de tels fours, mais ne nous disent pas pourquoi ils ont disparu alors que d'autres, érigés depuis des années, défient encore le temps. Cuisaient-ils vraiment bien? Quelle était leur endurance? Quelle importance réelle peut-on leur donner? Nos informateurs sont peu loquaces à ce sujet et, de plus, il est trop facile de



Four dont la voûte est en briques et dont tous les côtés ainsi que la façade sont protégés par une maçonnerie grossière.  
Région de Kamouraska  
Collection Blanchette, Archives du C.C.E.C.T., cote 194

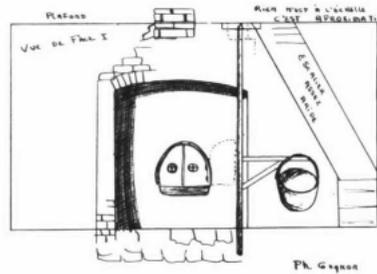
Un mur de briques constitue souvent la façade des fours de ce même matériau  
Chambord (C<sup>té</sup> de Roberval)  
Collection Blanchette,  
M.N.C. nég. n° 73-25949



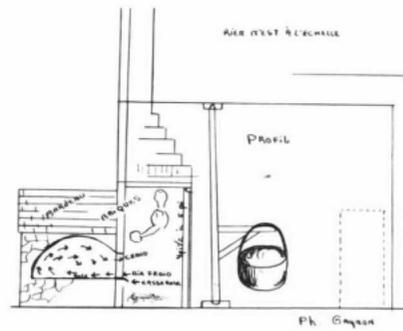
Four avec voûte en briques dont les côtés sont protégés par une maçonnerie de pierres des champs liées par du mortier.  
Kamouraska  
Collection Blanchette,  
M.N.C. nég. n° 74-14626



«La vieille maison grise» et son four semi-intérieur, datant de 1850. Photographie d'un pastel de M. Philippe Gagnon, Chicoutimi, mai 1972.



Façade du four semi-intérieur de «La vieille maison grise» construite en 1850.  
 Dessin à main levée de M. Philippe Gagnon,  
 Chicoutimi, mai 1972  
 Collection Blanchette, Archives du  
 C.C.E.C.T., cote 32A



Façon d'utiliser le four dont les portes  
 s'ouvraient dans le contrecœur de la cheminée  
 Dessin à main levée de M. Philippe Gagnon,  
 Chicoutimi, mai 1972  
 Collection Blanchette, Archives du  
 C.C.E.C.T., cote 32B

confondre un four dont la voûte en brique ou en terre battue est protégée par une maçonnerie en pierres avec un four dont la voûte est un habile montage de moellons!

## Les fours d'intérieur

Nos pérégrinations dans les régions du Québec ont permis l'observation de fours très anciens dont la persistance se relie étroitement à leur localisation. Cachés dans la cave ou logés au rez-de-chaussée, semi-intérieurs ou intérieurs, entourés d'une maçonnerie, ces genres de fours communiquent tous avec de grandes cheminées qui enjambent un foyer et les portes ouvrent toujours sur la partie habitée de la maison ou du bâtiment où ils se trouvent. La boulangère et son pain y sont à l'abri des intempéries.

La datation des modèles répertoriés commence au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle et se prolonge au début du XX<sup>e</sup>.<sup>80</sup> Les diverses parties et les matériaux diffèrent très peu de ceux des fours d'extérieur décrits auparavant. Toutefois, nous constatons une régularité dans la base qui se définit presque toujours comme une *foutine* de grosses pierres tenues par du mortier. Il y a quelques exceptions où le bâti est fait de bois équarré. La sole est de pierres plates<sup>81</sup>, de briques<sup>82</sup> ou simplement de terre battue<sup>83</sup>. La voûte se résume à un assemblage de briques ou, très rarement, à une superposition symétrique de torchis.<sup>84</sup> Le col se confond avec la paroi de la cheminée et les portes s'ouvrent dans le contrecœur ou dans l'un des jambages. Le four peut donner sur l'arrière du foyer<sup>85</sup> ou y être juxtaposé<sup>86</sup>. Dans ces deux cas, il faut toujours entrer dans le foyer pour aller au four. Nous retrouvons des exceptions où les fours communiquent avec la cheminée par un conduit. Le four est alors de biais par rapport au foyer et l'ouverture en est indépendante; le passage au four est plus facile.<sup>87</sup> Les cheminées encore existantes sont faites de pierres des champs réunies avec du mortier, mais jadis on faisait fréquemment la cheminée en bousillage.

## Les diverses utilisations du four

Il est entendu que les fours à pain ont principalement servi à la cuisson du pain et nous décrivons largement cette technique dans une partie subséquente.

Il est, cependant, faux de croire que le four à pain limitait son oeuvre aux belles fournées. Allant de pair avec les obligations de la vie saisonnière, le four à pain a souvent multiplié son rôle utilitaire, il est polyvalent. Les propos recueillis sont bavards et attisent la curiosité. Si les fours se racontaient, leur verbe ne tarirait point!

Après la cuiture des pains, il faut au moins vingt-quatre heures pour que le four refroidisse.<sup>88</sup> Anciennement, on utilisait cette température affaiblie pour divers types de cuisson. Parmi les plats à l'honneur, la jarre de *bines* au lard salé gagnait chaque fois le fond du four et les fèves traitées avec lenteur laissaient échapper un fumet d'amandes. Aux périodes des fêtes, on cuisait au four des *tourtières*, des six-pâtes, des pâtés à la viande, certaines viandes, des battées de tartes et de galettes au sirop, des brioches, des gâteaux aux raisins et à la saison estivale s'ajoutaient mille et une pâtes de fruit comme les *chalands* aux bleuets.<sup>89</sup>

## Les fours d'intérieur



Vue extérieure d'un bâtiment détaché auquel est rattaché un four.  
Collection Blanchette, Archives du C.C.E.C.T., cote 104 extérieur



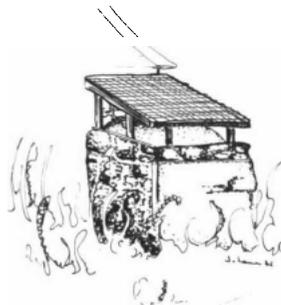
Même si la voûte est à l'extérieur, le four communique avec l'intérieur par les portes qui s'ouvrent dans le contrecoeur de la cheminée.  
Saint-Hilarion (C<sup>lé</sup> de Charlevoix)  
Collection Blanchette, Archives du C.C.E.C.T., cote 104 intérieur



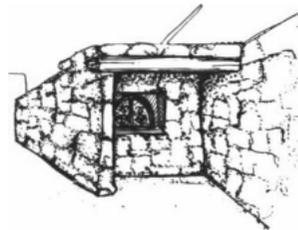
Four semi-intérieur à un bâtiment attenant  
La Baleine, Île aux Coudres  
Collection Blanchette, Archives du C.C.E.C.T., cote 141



Four dans un bâtiment détaché  
Rang Saint-Gabriel, Baie-Saint-Paul  
Collection Blanchette, Archives du C.C.E.C.T., cote 142



Four semi-intérieur à un bâtiment détaché  
Sainte-Hélène, Kamouraska  
Collection Blanchette, Archives du C.C.E.C.T., cote 196



Four localisé dans la cave  
Saint-Laurent, Île d'Orléans  
Collection Blanchette, Archives du C.C.E.C.T., cote 148



Four semi-intérieur à un bâtiment  
détaché.  
Saint-Hilarion (C<sup>te</sup> de Charlevoix)  
Collection *Blanchette*,  
M.N.C. nég. n° 73-25993



Petit bâtiment détaché abritant le four.  
Rang Saint-Gabriel, Baie-Saint-Paul  
Collection *Blanchette*,  
M.N.C. nég. n° 73-26061



Four semi-intérieur au rez-de-chaussée  
Chicoutimi-Nord  
Collection Blanchette,  
M.N.C. nég. n° 74-14548



Four semi-intérieur à un bâtiment attenant.  
Saint-Jean-Port-Joli  
Collection Blanchette,  
M.N.C. nég. n° 74-14616

Mis à part les services culinaires, le four encore chaud, libéré de toute braise, jouait le rôle d'un véritable stérilisateur. On y désinfectait la plume de poulet, de canard et d'oie, qui servait à la confection des matelas, des oreillers ainsi qu'au rembourrage des coussins. On lavait préalablement la plume que l'on entassait dans des poches de jute ou de coton, puis on la séchait au four pendant cinq ou six jours. Les senteurs et les parasites fréquents dans le tuyau mouraient à la chaleur.<sup>90</sup> On y a vu désinfecter aussi le linge des malades ainsi que leur vaisselle et leur paille dans les périodes de grandes fièvres.<sup>91</sup> Cette dualité curieuse de nourriture et maladie ne peut s'expliquer que par l'énergie, la force du four qui transforme.

Quand venait la saison des moissons, on atténuait facilement la *courvée*<sup>92</sup> de la *chaufferie* en passant le lin au four pour le préparer au *brayage*. On ficelait des *bonnefemmes* que l'on déposait sur des petites barres de fer pour empêcher le lin de brûler sur l'âtre.<sup>93</sup> L'écorce protégeant la fibre séchait et facilitait de la sorte le *brayage*. «Je vous dirai qu'une fois le pain retiré du four, lorsque nous avions du lin à brayer pour en faire de la filasse et ensuite de la toile, on remplissait le four de lin et ça le rendait propre à brayer.»<sup>94</sup> Dans *La Corvée* publié en 1917, l'auteur fait mention de cette utilisation particulière du four: «Nos vieux n'étaient pas d'humeur à brayer seuls des centaines de bottes de lin, en le faisant griller dans le four à pains.»<sup>95</sup>

Le four se substituait également au séchoir quand venait le temps de fouler la grosse étoffe du pays. On roulait les bandes d'étoffe mouillée que l'on couchait dans le four après la cuite. Le foulage se rythmait à la chaleur et le tissage devenait graduellement plus serré.<sup>96</sup> Le four séchait les fines herbes comme le persil, la sarriette qu'on utilisait durant tout l'hiver.<sup>97</sup> Les menuisiers profitaient aussi de la tiédeur du four pour y assécher leur bois; cette pratique est encore en usage de nos jours à l'anse Saint-Jean dans la région du Saguenay.<sup>98</sup>

Faute de fumoir, plusieurs habitants adaptaient des supports ou broches de fer au-dessus des portes du four. Ils entassaient sur l'âtre de la moulée de scie verte qu'ils enflammaient et ils entrouvraient les portes. Le feu brûlait lentement et dégageait une fumée qui boucanait la viande enrobée de mélasse et saupoudrée de quelques herbes aromatiques, la mélasse faisait rougir la viande; quelquefois, on trempait la viande dans de la saumure pendant quinze jours avant de la fumer.<sup>99</sup>

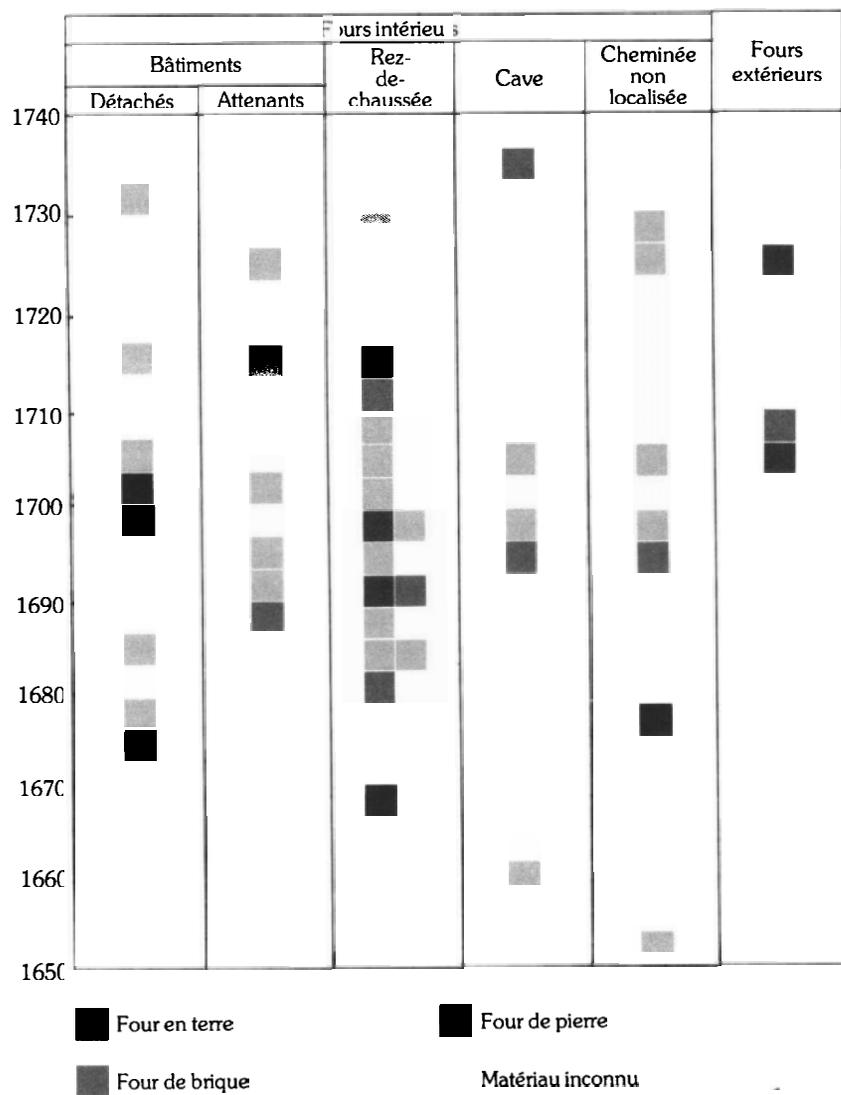
Après les fournées, d'autres emplois plus ordinaires se succédaient: quelques femmes brunissaient leur farine pour les ragoûts<sup>100</sup>, d'autres y empilaient simplement le bois de four pour la prochaine cuite<sup>101</sup>.

## Tableaux représentatifs

Les deux tableaux qui suivent résumant respectivement notre relevé d'archives et la compilation de notre travail sur le terrain.

Le tableau «Relevé d'archives» (Fig. 1) nous permet de constater l'existence sporadique des fours au cours de la période étudiée, soit de 1650 à 1740. Nombre de facteurs influent sur les composantes de ce tableau car, comme nous l'avons mentionné au début de cet ouvrage, les archives notariales ne nous révèlent que de façon très incomplète la présence des fours. On ne peut donc en tirer facilement de conclusions. Les dates citées dans le tableau correspondent à l'année où on a constaté l'existence du four, non à celle où on l'a construit.<sup>102</sup>

Figure 1  
 Relevé d'archives (en nombre absolu)  
 Répertoire de fours de 1650 à 1740 selon quelques greffes de notaires





Néanmoins, ce tableau permet de constater l'existence de tous les genres de fours, dès le début du XVIII<sup>e</sup> siècle. En 1704, on signale un four d'extérieur en terre dans un bail à ferme par Pre LeClerc à Jacques Gervais, où on y trouve les détails suivants: «... et four sur Icelle (terre) fait de terre simplement sur une Javelle séparée de la maison et exposé à l'air...»<sup>103</sup>. En 1709, on parle aussi de four d'extérieur en brique: «Un four de brique garny d'un cercle de fer à son embouchure situé dans la cour de la dite maison...»<sup>104</sup>.

On retrouve également des fours d'intérieur logés dans des bâtiments détachés. En 1673, on mentionne l'existence de tels fours: «Un quarré de Bastiment de bois de piece Sur piece de longueur de dix sept pieds, Sur Seise de large, avec son plancher de Madriers de bois de refonte, La cheminée, de Massonne a terre Jusqua la Sablière, avec ses Jambages, le reste de lad Cheminée de Bousillage, et Un Four y Joignant a terre, et Sa Porte ferment avec Un Verrouil Garnie de Ses pentures & Gons Sans Serrure ny Clef»<sup>105</sup>. En mai 1692, on établit un marché entre Louis Prat pour Louis Jolliet avec André Crouton pour faire construire un «fournil»: «...comme aussy de raccommoier le four, le réduire et le couvrir de planches en telle sorte que les eaux ne luy puisse faire aucun tart... et de parachever la cheminée dud four et icelle hausser à la hauteur nécessaire...»<sup>106</sup>. Plus tard, en 1699, on y rapporte ce même genre de four dans un bail à loyer: «... de faire fe' par Led Bailleur un four a Cuire du pain Contenant deux minotz et demy ou Environ Lauthonne prochain, & Ensuite y poser un petit bastiment po' servir de boulangerie Clos & Couvert Le printemps prochain au plus Tard apres Les semances prochaines...»<sup>107</sup>. Le «minotz» était une mesure courante pour les «grains»<sup>108</sup>, il indiquait la quantité de farine qui devait être cuite dans une seule fournée et servait ainsi de référence pour donner des dimensions au four<sup>109</sup>.

Les fours sis dans des bâtiments attenants à la maison apparaissent à quelques endroits. Le 14 août 1700, dans un contrat de vente de maison et place, on spécifie: «... Un apprentis de maçonnerie à deux étages avec four et cheminée que led. vendeur a fait faire...»<sup>110</sup>.

Les fours de rez-de-chaussée ne manquent pas à la liste et on en retrace une description en 1698 lors d'une signature de bail où il est enregistré que «... Led preneur promet de faire desmolir La Cheminée de terre En Ruynes qui est a Lad maon & En faire refaire une au'e a la mesme place de pierre avec de la terre, & un four de Terre...»<sup>111</sup>.

Enfin, divers dossiers notariaux rappellent la présence de fours à la cave. En janvier 1727, on détaille les ententes d'un marché entre le Sieur Lapalme et Vincent Rorant et on peut y constater l'obligation de construire un tel four: «... faire Et fournir tous Les Matériaux nécessaires pour La construction d'un Batiment de trente pieds En quarré sçavoir... Un four dans La cave avec Un petite cheminée conduisant dans la grande...»<sup>112</sup>.

Lorsque tous les inventaires du Régime français auront été dépouillés, nous pourrons alors déceler des mouvements chronologiques et possiblement des variantes géographiques.

Notre travail sur le terrain a permis d'étudier 113 fours; nos informateurs ont pu établir de façon certaine la date de construction de 99 d'entre eux. La localisation des fours et la répercussion qu'elle a sur leur durabilité est le premier élément qui influe sur nos données. De très vieux fours d'intérieur ont persisté jusqu'à nos jours pour cette raison. Leur nombre étant cependant limité, il nous donne peu d'indices quant aux

fluctuations de leur existence. Nous en avons observé qui avaient été construits dans le premier quart du XX<sup>e</sup> siècle (Fig. 2).

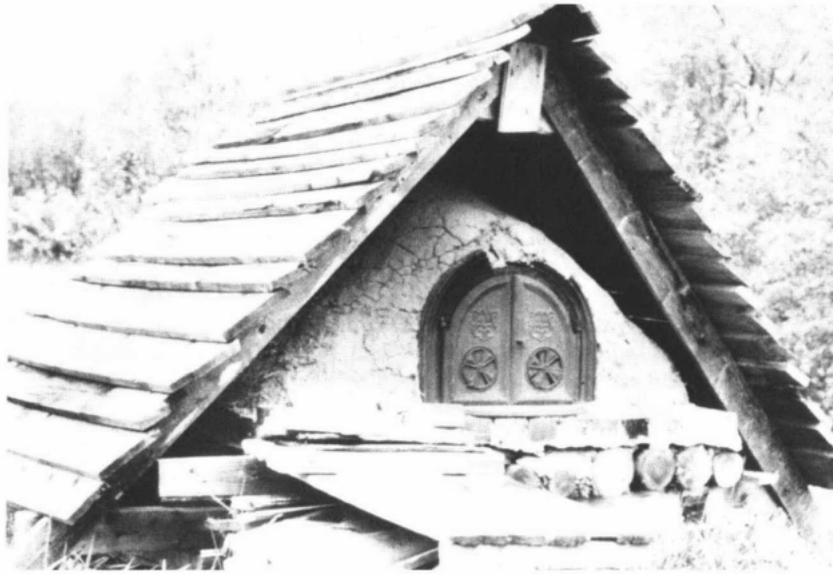
Exposés aux intempéries plus que les autres, les fours d'extérieur<sup>113</sup> résistent moins longtemps. Par contre, le nombre relevé nous permet de nuancer leur importance à partir de 1920. On remarquera sur le tableau une augmentation de ces fours entre 1920 et 1935. Cette augmentation correspond à l'application d'un régime autarcique qui atteint son point crucial vers 1930. On retrouve ce phénomène non seulement dans les campagnes mais aussi dans les villages et les petites villes de province. Dans ces dernières, on cesse d'acheter le pain du boulanger pour cuire soi-même au poêle, ou au four qu'on reconstruit à cet effet.

On voit plus haut dans notre tableau que peu de fours ont été construits dans les années 40. Par contre les années 50 révèlent un accroissement de leur nombre. Nos informateurs nous apprennent que le coût des engrais chimiques ainsi que des instruments aratoires devenus plus nécessaires à cette époque obligent à faire des économies dans d'autres domaines. On peut trouver curieux que ce soit la cause de la construction de fours. Bien sûr beaucoup de ménagères cuisent dans le fourneau du poêle durant ces années, mais la trop grande chaleur provoquée par quatre ou cinq fournées au cours de la même journée force certaines maîtresses de maison à cuire dans un four d'extérieur. Le four apportera la solution rapide pour cuire dans une seule fournée la vingtaine de gros pains nécessaires aux repas de la semaine. Le four à pain est donc étroitement lié à la composition du menu.<sup>114</sup> Ainsi, tant que le pain demeure l'aliment premier dans la nourriture familiale, sa cuisson au four entraîne une importante économie et une meilleure organisation domestique.

Parlons enfin des fours que nous avons regroupés sous l'appellation «fours de l'été». Ces fours sont tous extérieurs. Nous avons classé dans cette catégorie les fours où l'on ne cuit que de temps à autre en été pour usage personnel, ou pour fin touristique en vue d'en retirer un pécule. Nous y avons inclus également quelques fours d'ornement où l'on n'a jamais cuit. Tous ces fours de l'été nous apparaissent comme la manifestation d'une fierté à remettre la tradition à l'honneur et un besoin d'identification culturelle.

De fait, le four à pain peut être considéré comme un élément de nationalisme. On l'utilise d'ailleurs très souvent comme symbole caractéristique des moeurs du pays. Regardons parmi les peintures et les sculptures entre autres et nous découvrons agréablement que les artistes choisissent souvent le four comme thème majeur. À Saint-Jean-Port-Joli, par exemple, les artistes de l'endroit nous offrent tout un choix de fours miniatures habilement sculptés. Examinons les dessins d'Edmond-J Massicotte, d'Horacio Walker ou des toiles de Lemelin, de Blanche Bolduc et de bien d'autres, et nous constatons la présence du four et de la cuiseuse. De plus, lors des processions pour les fêtes de la Saint-Jean-Baptiste, les citoyens sont toujours fiers d'illustrer par un char allégorique l'importance du vieux four et de la fournée. Cette pratique très en vogue au cours du siècle se poursuit encore aujourd'hui. Durant l'été 1972, nous avons retrouvé trois villages où l'on a spécialement construit un four à pain soit pour fêter la Saint-Jean comme à Saint-Pierre-les-Becquets, soit pour des fêtes de tricentenaire comme à Rivière-Ouelle ou de centenaire comme à Saint-Séverin.





Four en terre avec abri de planches à clan;  
construit à l'été de 1971 à Saint-Ambroise  
Il perpétue le souvenir.  
Lac Saint-Jean  
*Collection Blanchette,*  
M.N.C. nég. n° AC-21-74-2



Un char allégorique illustrant la fournée  
lors d'un défilé à l'occasion des fêtes  
de la Saint-Jean-Baptiste.  
Chambord, lac Saint-Jean  
*Archives de la Société historique  
du Saguenay, Chicoutimi.*

## Considérations typologiques

Revenons à quelques considérations techniques et typologiques. Dans les tableaux que nous avons présentés, nous avons divisé les fours selon leur emplacement en y mentionnant le matériau. Une typologie du four devrait englober plus que cela; elle devrait tenir compte à la fois de la forme de la voûte et de son matériau, de la forme de l'abri, de la localisation du four et de son utilisation.

De tous ces aspects, la forme est l'élément essentiel parce que, dans la culture matérielle, comme l'a si bien démontré Henry Glassie<sup>115</sup>, elle est le caractère le plus traditionnel; elle se perpétue à travers l'espace et le temps. Ainsi la forme intérieure de la voûte accuse toujours une élévation graduelle depuis la porte jusqu'à l'arrière du four. Toutefois cette élévation doit être à un niveau moyen, ni trop haute ni trop basse par rapport à la dimension de la gueule, afin de permettre un bon roulement du feu dans le four. Diderot en fait la remarque dans son *Encyclopédie*. Nous avons voulu vérifier la variabilité de ce facteur dans les fours construits au Québec. Pour ce faire nous avons calculé ce que nous appellerons l'«indice du roulement» à l'aide des renseignements inscrits sur nos fiches techniques, qui donnaient toutes les dimensions exactes externes et internes des fours. Considérant que la hauteur maximale interne de la voûte est 100, cet indice représente la partie de la voûte qui s'élève au-dessus de la hauteur de la gueule. Il s'obtient par la formule suivante:

$$\frac{\text{hauteur interne de la voûte} - \text{hauteur de la gueule}}{\text{hauteur interne de la voûte}} \times 100$$

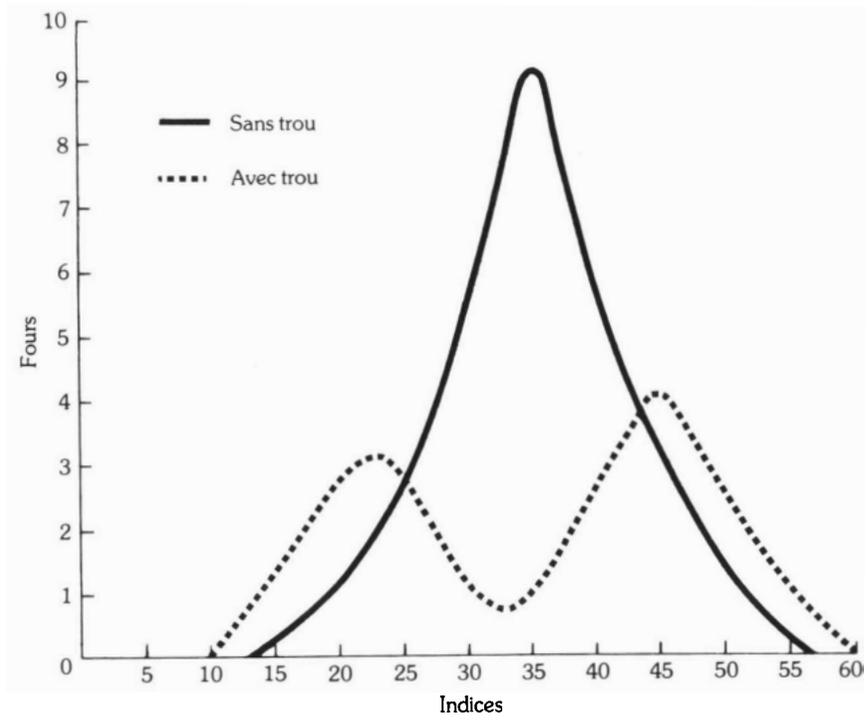
On a ainsi trouvé que l'indice moyen du roulement du feu dans tous les fours à pain observés est de 37. Autrement dit, la moyenne des fours avaient une voûte de 100 unités de haut et une gueule de 63; la voûte dépassait donc la hauteur de la gueule de 37 unités.

Nous sommes allés plus loin. Après avoir constaté que le tiers des fours possédait un trou à l'arrière pour la tire, nous nous sommes demandé s'il s'agissait d'une perte de la technique et à quel degré. Il semble en effet qu'on ait perdu la maîtrise de la forme traditionnelle et la confiance en celle-ci. Il faut se fier aux dires de nos vieux informateurs qui affirment volontiers que les vrais faiseurs de four donnaient la bonne élévation qui empêchait de perforer la voûte.<sup>116</sup> Nous avons vérifié mathématiquement ces affirmations et le graphique des indices du roulement des fours, avec ou sans trou, donna une courbe accentuée pour les fours sans trou et un tracé ondulé, ayant un sommet à chaque extrémité, pour ceux avec trou (Fig. 3). On trouve donc un indice moyen de 36 pour les fours sans trou et deux indices pour les fours avec trous, soit un inférieur de 23 et un supérieur de 45. On peut donc suggérer, le nombre pour établir cette courbe étant inférieur à 100, qu'un trou était nécessaire pour les fours à trop petite ou trop grande élévation.

Quant à la forme extérieure des fours, elle est assujettie au matériau. Les voûtes de brique accusent une forme constante, invariable. Les fours de glaise laissent place à une alternative: la voûte peut être totalement continue depuis la porte jusqu'à l'arrière ou interrompue par la présence d'un col au-dessus de la porte. Ce col est probablement dû à l'apparition des portes avec *tourelle*. Une maçonnerie de pierre protège parfois le four, ce qui lui donne une nouvelle dimension sans rien changer toutefois à la forme même de la voûte.

Les fours d'extérieur possèdent parfois des abris inclinés vers l'arrière dont la forme suit celle des fours semi-intérieurs. Leur élévation est fonctionnelle; ces toits permettent d'accrocher des viandes pour les fumer et

Figure 3  
Indice du roulement du feu dans le four



assurent une protection lors de l'enfournement. Quant aux autres formes de toits, elles ont un aspect architectural dont on n'a pu déceler les causes de variation.

La localisation du four varie énormément. D'après le relevé d'archives et nos recherches sur le terrain, il ne semble pas y avoir de particularité géographique: que les fours soient extérieurs ou intérieurs, on les retrouve indistinctement dans toutes les régions étudiées. Quant à leur localisation dans le temps, les relevés d'archives sont encore trop incomplets pour nous permettre de voir à quelle époque il y a concentration ou non de tel ou tel type de four.

Dans l'étude faite au cours de l'été 1972, nous avons essayé de mettre en rapport l'utilisation des fours avec leur localisation dans les propriétés de campagne. L'examen attentif des données nous laisse supposer que ces deux facteurs, localisation et utilisation, ont un lien direct avec l'histoire de l'organisation socio-économique de la vie paysanne. C'est ce que nous avons voulu montrer en mettant en relation le four avec les autres activités culinaires et domestiques.

## Les faiseurs de four

La fabrication des fours à pain commande une technique précise que seuls de bons artisans savent maîtriser. On ne peut parler comme tel d'un métier de faiseur de four.

Les fours de brique sont, de façon générale, les seuls à être construits par des ouvriers, des briqueteurs. Leur fabrication ne donne pas lieu aux manifestations, aux expressions et aux métaphores si abondantes que l'on retrouve avec la construction des fours de glaise; tandis qu'on retrouve cinq termes ou expressions avec ceux-là, on en retrouve cinquante avec ceux-ci.

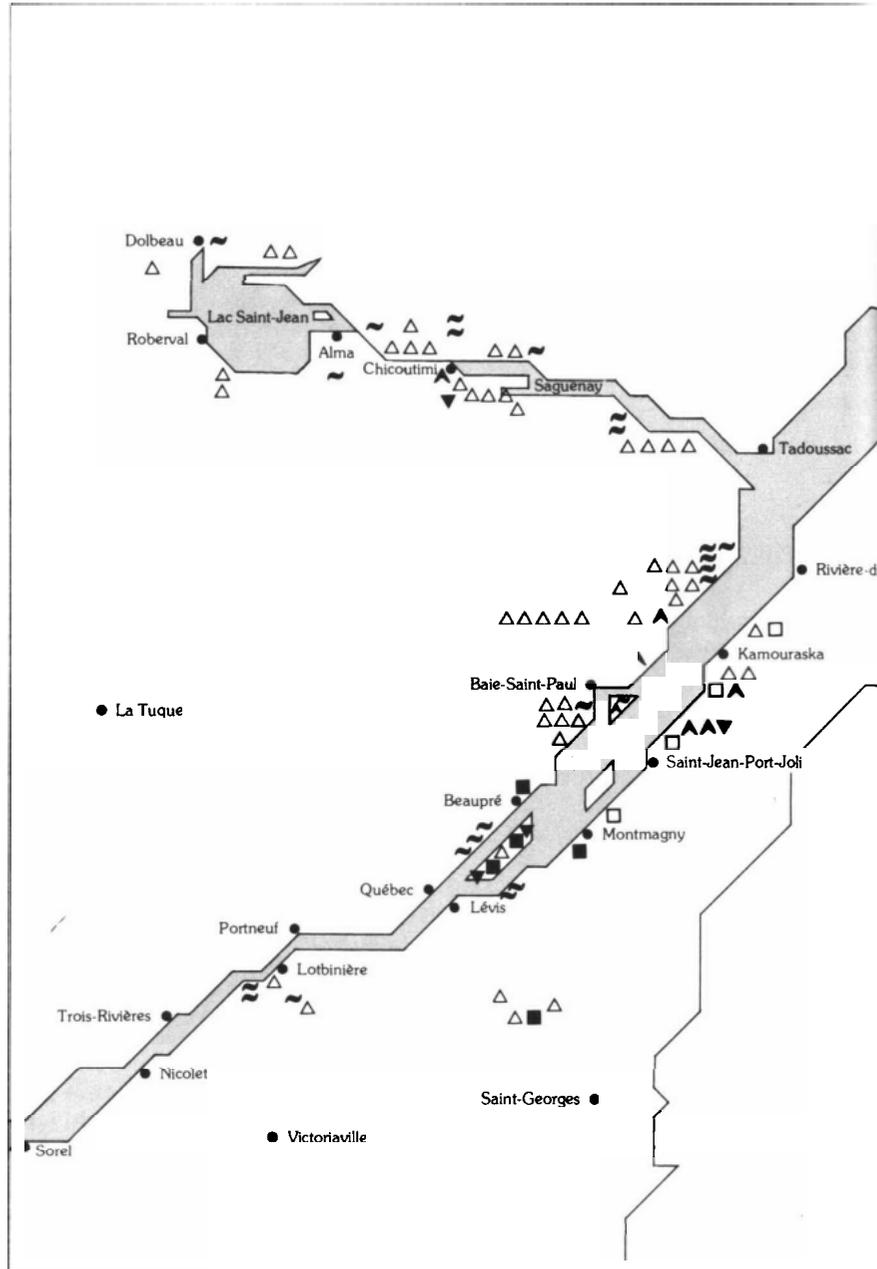
La fabrication des fours de terre, par contre, est du ressort des artisans. Parmi ceux-ci, nous retrouvons le faiseur, réputé pour ce genre de construction; il est connu à la ronde et parfois même dans toute la région. Citons, par exemple, Alexis dit Le Trotteur dont la réputation vit dans la mémoire des gens de tout le Saguenay-Lac-Saint-Jean et de Charlevoix. À quelques endroits, on rappelle l'adresse de certains constructeurs: à Baie-Sainte-Catherine, on mentionne Motté Dufour; à Chambord, Onésime Laforêt surnommé «Beau Poil»; à la Pointe-Bleue, «Léon des Bonnes Âmes»; à Saint-Charles-Borromée, Alexis Bradette; à Saint-Henri-de-Taillon, Ernest Tremblay; à Saint-Urbain, les frères Élie et François Lavoie, etc.

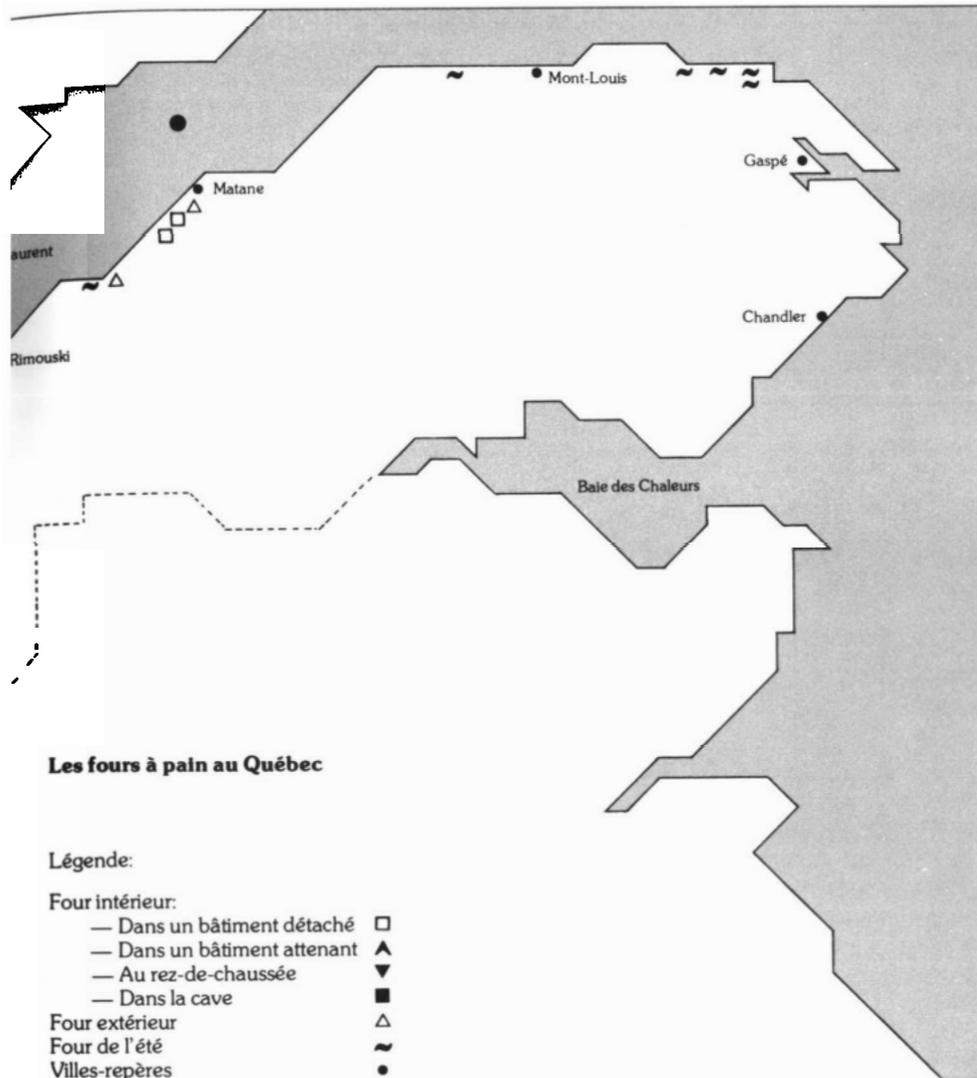
Mis à part ce groupe, nous retrouvons tous les artisans anonymes qui savent palper la matière avec soin, lui découvrir des qualités certaines et en créer des objets qu'ils font vivre par l'utilisation et le langage. Nos bons cultivateurs riches de leurs connaissances techniques deviennent facilement d'habiles constructeurs de four. Il n'est pas rare de les retrouver avec leurs termes colorés pour décrire la mise en place des matériaux. C'est d'ailleurs grâce à eux que nous avons retracé toute une foison de comparaisons, d'expressions et de manifestations encadrant le four à pain.

Les fours de glaise vivent, l'homme tire le vocabulaire qui les entoure de sa propre vie, de son milieu. La fabrication et l'existence de ces fours donnent lieu à une forme verbale expressive: «Le peuple (...) aime



Un faiseur de four, Polycarpe Bouchard.  
*Collection Marius Barbeau, 1937,*  
*M.N.C. nég. n° 83519*





aussi à employer des images qui font effet dans la conversation, des métaphores qui renforcent l'expression de sa pensée»<sup>117</sup>. Les artisans des fours de glaise comparent sans cesse avec ce qu'ils voient; leur vocabulaire étant limité, ils utilisent des métaphores tirées de leur connaissance très profonde de la nature et de leurs expériences. Ils rappellent ainsi que le bourrage d'un four en glaise ressemble au travail des hirondelles becquetant leur nid.<sup>118</sup> Les artisans pétrissent leur four, ils comparent sans cesse le travail de la terre à celui de la panification: ils manipulent la terre comme une pâte à pain, ils parlent de pains de terre, de *miches de terre*. Ils disent que le four prend la forme d'un gros pain.<sup>119</sup> Ils vont même jusqu'à désigner les parties du four par des termes propres aux êtres vivants. Ils parlent des pattes du four, du squelette, de la carcasse, des flancs, des reins, de la croupe, du dos, du ventre, de la panse, du cul, de la gueule. Ils renchérissent jusqu'à dire que «le four vomit ou dégueule lorsque la fumée ressort par les portes»<sup>120</sup>.

La construction d'un four en glaise donne lieu à des manifestations spontanées: chants, danses, fébrilité des enfants, modelage d'animaux symboliques sur le col, baptême de four.

Félix-Antoine Savard, en évoquant le talent insurpassable d'Alexis, relate les transports joyeux qui accompagnaient et animaient le travail de cet artisan: «les enfants éclaboussés claquaient des mains» et lorsque la première cuite venait éprouver la qualité du dit four, «c'étaient des gestes et des danses sans fin»<sup>121</sup>. Les enfants imitent ce que fait l'artisan: ils se modèlent des petits pains de glaise et se façonnent des fours miniatures dont la qualité de cuisson peut égaler celle du gros.<sup>122</sup> Ainsi, un informateur nous raconte que, tout jeune, à l'âge de huit ou dix ans, il se fit un petit four de glaise avec une base en bois et une forme en aulnes; sa mère lui fit spécialement des boules de pâte à pain dans des boîtes de sardines et la cuisson fut aussi réussie que dans le grand four.<sup>123</sup> Cette activité des enfants s'unit à la joie des familles qui célèbrent le nouveau four par un baptême: on *mouille* le four, on demande au curé de le bénir<sup>124</sup>, on fait une veillée à laquelle voisins et amis se réjouissent<sup>125</sup>.

Le thème animalier si présent dans l'artisanat québécois revient également avec les fours de glaise. Quelques artisans sculptent de petits animaux de glaise sur le col en guise de parure, de finition ou encore pour la joie des enfants:

*Nos artisans, dans le passé, se sont assez intéressés au monde animal de leur milieu pour en tirer des thèmes et pour y trouver une inspiration souvent amusante qui attire notre attention.*<sup>126</sup>

On retrouve dans Charlevoix et au Saguenay le canard et le castor. Alexis Le Trotteur modelait à sa fantaisie de tels animaux sur le collet de ses fours<sup>127</sup> et d'autres artisans de Charlevoix posaient un canard en guet comme pour surveiller les allées et venues au four<sup>128</sup>. On prolonge enfin ce thème en comparant la voûte du four à un castor blotti.<sup>129</sup> Cette image est sans doute, une fois de plus, une preuve servant à montrer que «le monde animal constitue pour l'imagination populaire un vaste champ de désignation métaphorique».<sup>130</sup>