## Le four renaît de ses cendres à l'Hermitage

A l'occasion des journées du patrimoine 2008, le patrimoine pontoisien devrait pouvoir être goûté au sens propre, avec la remise en marche d'un four domestique.

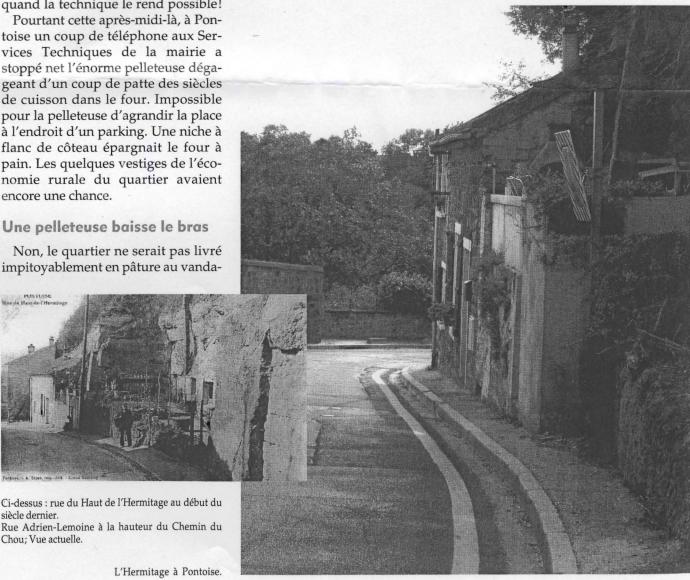
'un film de cellophane, la boulangerie industrielle a mis les bouchées doubles sur la croûte du pain. Les congélateurs des supermarchés ont fait entrer dans la chaîne du froid de la pâte à réchauffer dans les fours micro-ondes. Sans doute un navire spatial ira sous peu porter sur Mars des croissants génétiquement modifiés. A quand un être humain, brisant une baguette martienne avec son clone pour signer une fraternité nouvelle? Rien n'arrête le progrès quand la technique le rend possible!

Pourtant cette après-midi-là, à Pontoise un coup de téléphone aux Services Techniques de la mairie a stoppé net l'énorme pelleteuse dégageant d'un coup de patte des siècles de cuisson dans le four. Impossible pour la pelleteuse d'agrandir la place à l'endroit d'un parking. Une niche à flanc de côteau épargnait le four à pain. Les quelques vestiges de l'économie rurale du quartier avaient encore une chance.

Non, le quartier ne serait pas livré impitoyablement en pâture au vanda-

lisme du temps! De l'époque où les ânes montaient le chemin de l'Hermitage, à l'emplacement de la rue A. Lemoine anciennement rue du Haut-de-l'Hermitage, le petit escalier, accroché à la roche, voit défiler son flot quotidien de voitures : quelquesunes seulement viendraient s'y ranger dans un espace gratté sur les ruines d'une maison. Au vrai, si ce four avait été détruit, trois autres fours au moins restent préservés dans l'Hermitage sans compter ceux de Pontoise intra-muros. En deux parties, il présente une ouverture devant la sole et la voûte alors que dessous se trouve le cendrier. C'est là que la braise est remisée après avoir laissé la place à la pâte enfournée. Aujourd'hui à découvert, le four, comme les autres fours domestiques de l'Hermitage se trouvait autrefois dans une maison.

Elle apparaît sur une carte postale du début du siècle dernier. L'échelle de meunier qu'on aperçoit sur le coté



de la maison conduisait à cette époque à l'escalier en suspend de nos jours.

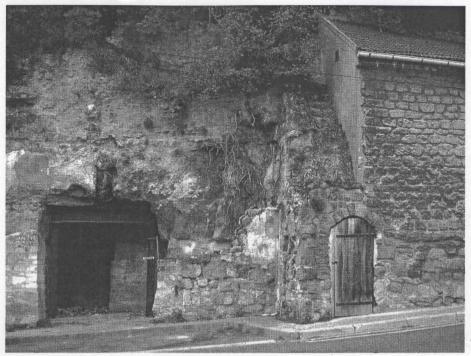
Sur le tableau de Cézanne intitulé *l'Hermitage à Pontoise* on distingue nettement la maison semi-troglodytique alors que les deux maisons adjacentes ont disparu de nos jours. C'est dans la maison médiane que se trouvait le four à pain sauvé de la démolition.

## Le passé renaît de ses cendres

Cet arrêt sur images fige le hameau de l'Hermitage à la fin du XIXe siècle. Même à cette époque, il lui manque une église pour faire une paroisse rurale. Dans une centaine de maisons, on trouverait à grand peine les commerçants parmi les quelques centaines d'habitants. L'estimation de J. Dupâquier pour 1781 mentionne 90 maisons et 332 habitants dont 57 vignerons, 7 jardiniers et 8 journaliers.

Le four opère donc dans une économie rurale légèrement à l'écart de Pontoise intra-muros. Hors les murs, il tend les bras à tout un chacun qui peut s'improviser boulanger. Il cuit sans doute les céréales portées à moudre dans les nombreux moulins sur le cours de la Viosne. Il produit au plus pour les familles du quartier et peut-être aussi, à deux pas de là, pour les habitations troglodytiques. Echappant ainsi aux lois du marché, il se soustrait donc aux contraintes des lettres de patentes ou chartes réglementant la concurrence avec les boulangers. Ces fours bénéficiaient-ils du droit accordé à certains par le roi de construire dans leur maison «four à cuire pain à vendre»? Difficile de l'affirmer si l'on se souvient que Pontoise n'a jamais connu ni four ni moulin banal et que la corporation des boulangers date de 1162.

De nos jours, cette économie de subsistance survit encore dans les potagers de l'Hermitage. Pour rester en bon terme, le surplus d'un jardin est généreusement passé au voisin. Un donné contre un rendu : le panier de haricots verts sur le bord de la sente s'adresse au malchanceux de cette année. Lot de consolation, les haricots verts seront troqués contre ceux des légumes qui auront bien donné. Le panier reviendra à son pro-



Le four à pain redécouvert.

priétaire plein de framboises.

Le four dans ces conditions n'était pas seulement four à pain. Une fois la première fournée de pain terminée, il servait, sans surveillance particulière, à cuire gratins et ragoûts à l'étouffée. Après le pain, il suffisait de profiter de toute la chaleur accumulée. Cet usage s'est perpétué jusqu'à pas très longtemps: une fois la cuisson au four familial abandonné, les viandes du dimanche étaient confiées au four du boulanger de proximité. De la sorte, la cuisson-basse température très tendance de nos jours s'est toujours pratiquée. Aujourd'hui comme hier, la vapeur douce et odorante à l'intérieur du récipient est très recherchée. A moins de 90 °C, l'eau des aliments se condense en fines gouttelettes au contact du couvercle pour retomber en pluie au fond du récipient. On peut donc imaginer que l'Hermitage cuisait ainsi ses légumes autant que ses viandes et céréales.

Pour être complet, il faudrait mentionner également les gâteaux. Mais une denrée chère comme le sucre exclue les friandises très élaborées. Au vrai, les habitants du quartier devaient se limiter aux crèpes de toutes sortes. Quant aux pains d'épices, il faudrait prouver que le miel a été produit en quantité dans la région. Or rien n'est moins sûr et abeilles et ruches restent évidemment

à quantifier. Quant aux braises résidus de chauffe du four, elles étaient réduites en charbon de bois tandis que les cendres servaient d'engrais.

La seule différence d'avec maintenant tient aux levures et levains utilisés : pour un consommateur' moderne, les saveurs des pains anciens est trop acide. Aux farines de blé, on ajoutait souvent du seigle. La mie moins légère qu'aujourd'hui, se conservait une semaine facilement sous la croûte. Mais en fait de congélateur de supermarchés, le quartier n'avait que ses caves tempérées pour tout garde-manger. On est loin par conséquent des pains d'aujourd'hui consommés frais dans la journée. De ce fait, la saveur aussi a changé très naturellement.

Les boulangers d'aujourd'hui sauront-ils retrouver l'art et la manière de cuire du pain pour longtemps? C'est à souhaiter si l'on veut apprécier le pain, non comme un aliment figé de tous temps mais, comme bien des aliments, capable d'évoluer.

Jean-François Doucet

Le four situé rue Adrien-Lemoine, à la hauteur du Chemin du chou, cuira le pain le samedi (12 h - 18 h) et le dimanche (9 h 30 - 18 h).