

**JF Doucet**

Eiriksgate 10  
0650 Oslo  
Norvège  
Tel 21 92 23 13

## **Le pain sans vin du Vexin ressuscitera-t-il le four de l'Hermitage ?**

*Après un premier dimanche de présentation au Public lors des Journées du Patrimoine, le succès rencontré auprès des passants invite à envisager deux journées de cuisson du Pain du Vexin pour les habitants de l'Hermitage. Loin d'être un retour nostalgique à un passé définitivement révolu, le four – et son Pain du Vexin à Croix Pattée - redevient ainsi un signe durable de la vie quotidiens du quartier.*

### **Un four certainement pas banal !**

A qui voudrait l'entendre, faudra-t-il dire l'an prochain que le four n'est décidément pas banal ? Combien de visiteurs, l'an passé, en effet, se sont plu à se rêver de nouveau assis sur les bancs de l'école ? Pour un instant, ils côtoyaient rois et seigneurs permettant une cuisson collective du pain moyennant droit du ban ! Malheureusement, les fours du quartier découverts depuis quelques années ont été construits après la disparition<sup>1</sup> des droits seigneuriaux<sup>2</sup>. Tous sont des fours domestiques intégrés à une habitation de cultivateurs ou de vigneron. Il est par conséquent plus que probable que le four public soit du même type. Cela d'autant plus qu'il se nichait dans une maison aujourd'hui disparue mais dont les ruines subsistaient encore récemment. Sa place sous la roche le ferait croire propriété publique. Il attend d'ailleurs le visiteur au tournant – c'est le cas de le dire ! Il appartient bien aujourd'hui à la Commune de Pontoise. Mais face au chemin du Chou, il a été mis à jour lors de l'aménagement des places de stationnement. Il trompe son monde par conséquent puisque la maison qui l'abritait naguère figure sur le cadastre Napoléon.

---

<sup>1</sup> Sous l'Ancien régime, le four banal est un four seigneurial, dont l'usage est obligatoire et taxé comme relevant du droit de ban. Ce privilège sera aboli le 17 juillet 1793.

<sup>2</sup> Longtemps après la fin de ce monopole attaché à l'utilisation en commun de certains équipements (four, moulin, pressoir...), la société rurale conserva cette pratique collective de la cuisson du pain. A cause du coût de construction du four et de l'emploi de bois pour le chauffage, les habitants d'un village se groupaient pour bâtir un four commun. Le four dit banal est en fait une construction appartenant à la collectivité.



Jardiniers de l'Hermitage examinant le plan cadastral (Photo JF Doucet) où le four de l'Hermitage n'est pas représenté. (Photo JF Doucet)



Sur le Cadastre Napoléon, figure encore la trace de la maison qui abritait le four.

Elle est de plus encore visible sur les tableaux de P. Cézanne ou C. Pissarro.



C. Pissarro. Jardins de Maubuisson,  
Národní Galerie. Prague.

Au centre du tableau, C. Pissarro a distingué 2 maisons séparées par un passage étroit. Le four à pain se trouvait dans la maison de gauche.



P. Cézanne. -L'Hermitage à Pontoise,  
Wuppertal, Von der Heydt Museum 1881

Les deux maisons ont été également peintes par P. Cézanne au centre du tableau. A leur droite, le toit rouge pâle est celui de la maison semi-troglodytique encore habitée de nos jours et adjacente au four public.



C. Pissarro. Paysanne à Maubuisson

De côté, les 2 maisons sont visibles en haut et à gauche du tableau de C. Pissarro.

Puis la maison est tombée en décrépitude pour céder la priorité à 2 voitures actuellement.

## ***Le chemin du Chou déplacé***

Pendant les journées du Patrimoine de l'an prochain, il se trouvera bien quelqu'un<sup>3</sup> pour percer le mystère de la Sente d'Auvers. Un visiteur enthousiaste du four, véritable mémoire vivante du quartier, rappelait qu'il existait un Chemin du Chou parmi les sentes de l'Hermitage. Oublié à flanc de côteau, il ne méritait même pas d'être signalé. Mais il est, paraît-il, sorti de l'ombre des sous-bois d'un seul coup de crayon des Services du Cadastre. Il a eu droit à l'honneur d'une plaque dans la Sente d'Auvers. Quand la dite Sente s'est vue appelée « Chemin des peintres » par les habitants d'Auvers, la confusion était à son comble. Ce sentier, il est vrai, liait C. Pissarro et P. Cézanne à Van Gogh. Quelqu'un viendra sans doute apporter un peu de clareté à cette imprécision. A moins que la vérité éclate au grand jour : le lieu dit face au four, a d'autant plus de noms que le plus grand nombre chérit le carrefour très fréquenté.



C. Pissarro. Sente d'Auvers. (Dessin)

Ces détails de lieux-dits aux noms embrumés d'un flou artistique seraient sans importance s'ils ne révélaient un des traits particuliers du quartier. Réservé aux vignobles et aux champs en dehors des remparts, l'Hermitage a abrité les peintres à bon marché. Ainsi logés à bon enseigne,

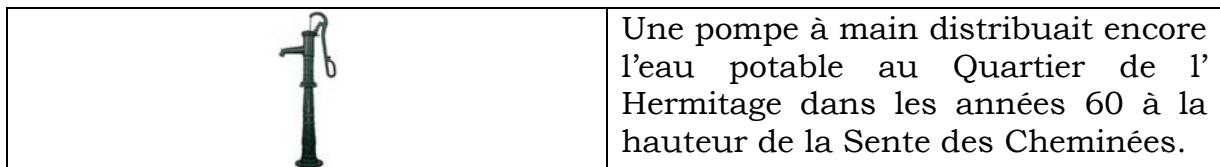
---

<sup>3</sup> Un pontoisien lors de retrouvailles m'a confié cette « erreur » locale. Il expliquait ainsi le nom « Sente du Chou donné au chemin qui mène à Auvers, également appelé « Chemin des peintres »

ces derniers partageaient le sort des gens ordinaires. Mais si les peintres se plaisaient à représenter la réalité, les habitants, en revanche, étaient peu soucieux de la désigner. Il ne leur serait pas venu à l'idée de se substituer aux autorités. Sans prêtre, l'Hermitage a mis longtemps à être élevé au rang de paroisse. C'est dire que, les gens de ce hameau ne se seraient pas chamailler pour un nom sur une plaque. Les lieux-dits portaient simplement le nom que leurs habitants leur donnaient.

## Sans toit ni loi

Encore le four dont il est question ici avait-il un domicile fixe sous un toit ! Un peu plus loin dans la côte, des gens astucieux s'en passaient hardiment. Ils habitaient les carrières creusées à même la roche. Sous couvert, ils laissaient la récupération des eaux de pluies à leurs voisins vigneron plus aisés. De cette façon, les troglodytes s'épargnaient la peine de laver les bouteilles de vin une fois bues. Ils se contentaient de les vider sans songer plus loin que le bout de leur nez. Privés d'eau de pluie douce parce que non calcaire, utilisaient-ils plus de savon<sup>4</sup> pour autant ? Leur façon de se laver n'est relatée dans aucun document important. Mais il est certain qu'ils n'utilisaient pas de produits de beauté. Pour leurs ablutions quotidiennes, ils disposaient seulement d'un robinet d'eau un peu plus haut dans la côte. Plus bas, à la hauteur de la Sente des Cheminées, une pompe à main leur faisait couler l'eau fraîche hiver comme été. C'est dire que leurs aérosols déodorants ne polluaient pas leur atmosphère même localement.



Ces habitations, d'autre part, dispensaient les troglodytes de chauffer trop leurs abris. Hâvre de fraîcheur l'été, elles leur gardaient l'hiver douillet. Dans les carrières, certains coins tempérés pouvaient même servir de garde-manger. Autant dire qu'elles économisaient le gaz fréon de nos réfrigérateurs modernes. La forte humidité était le seul inconvénient de cet habitat archaïque: elle favorisait les mycéliums au point d'en faire des champignonnières toutes trouvées.

Certains sociologues considèrent que les troglodytes se vétissaient de haillons<sup>5</sup>. Sur les cartes postales, ils paraissent pourtant habillés comme des princes. Mais une fois leur costume acquis, leur vie durant, ils ne suivaient plus la mode. Leurs vêtements, par conséquent, avaient le temps de s'effilocher au cours du temps. Posant avec prestance sur photos, étaient-ils

---

<sup>4</sup> L'eau de pluie, on le sait, dépourvue de calcaire, est douce et permet une économie (jusqu'à la moitié) de savon par rapport aux eaux dures qui font précipiter le savon sous forme de savon de chaux.

<sup>5</sup> Les «CFC» (ou chloro-fluoro-carbones) et les «halons».sont très modernes et interviennent dans nos aérosols pour propulser les insecticides, les fixatifs à cheveux, les parfums désodorisants, la peinture, les antisudorifiques, .

trop pauvres pour être motif pictural ? Sur les tableaux des peintres, apparaissent paysannes, cultivateurs et vigneron. La silhouette des troglodytes, sans doute, aurait déparé dans les paysages maraîchers ou viticoles. Seuls les curieux, venus par chemin de fer de Paris appréciaient leur aspects pittoresques. De plus, les habitations troglodytiques étaient déjà d'un autre âge. Trop primitives, elles n'avaient pas l'éclat du neuf dans la lumière de l'Ile-de-France. Plus bas que terre, elles évoquaient une idée dépassée de la nature. Elles restaient loin derrière les industries naissantes. Avec l'Impressionisme, la nature serait désormais moins menaçante. Enfin maîtrisée, elle offrirait à chacun le couvert et le logis. Les fabriques sortaient bien des gens de l'âge des cavernes. Les représenter aurait été retourner à l'âge de la pierre. Pas étonnant que le regard des peintres ce soient détourné des vestiges du passé. Ils représentaient les promesses industrielles de nourrir toutes les bouches. D'ailleurs, plantant leur chevalet directement sur le motif, leurs toiles cessaient dans leurs ateliers d'être allégoriques. Ainsi laissant de côté les grandeurs de la misère, ils côtoyaient simplement ceux qui n'avaient que leur dénuement à offrir en partage. Leurs tableaux, de toutes les manières, « déshonoraient l'art français<sup>6</sup> » et subissaient à l'époque le sort des troglodytes. Ils apportaient pourtant un peu de lumière au quartier viti-vinicole dont les jours étaient comptés. Une ombre au tableau de leur prospérité était en effet apparue : dès 1863, une vague de phylloxera partie du Midi menaçait de tout emporter. Sans défense, à proprement parler, le vignoble de l'Hermitage allait inexorablement succomber. Aux vins de l'Ile-de-France allait bientôt manquer le Ginglet. La concurrence des vins de tables du Languedoc Roussillon allait lui porter le coup de grâce. Déversé par wagons entiers sur la région, par le rail, le vin du Midi défiait toute concurrence.

## **Sans cuite ni cuisson**

Pire ! Sans cuite au bon le vin, l'Hermitage perdait la cuisson du pain aussi: le pain artisanal allait désormais se cuire à grande échelle. La grande ville rapprochant l'industrie du quartier, l'Hermitage passait au braquet plus rapide. Même en pressant le pas, les légumes et les arbres fruitiers ne parvenaient pas à alimenter tout le monde. Les cadences industrielles allaient aspirer de près ou de loin toute la main d'oeuvre. La cloche de St Maclou au lointain sonnait le glas des journaliers agricoles. Tous ou presque passaient ouvriers qualifiés. Certains se reconvertissaient sur place « petites mains » des patrons de la ville. D'autres dévallaient la côte pour fuir chaque matin la campagne. La semaine citadine assurait leur train train quotidien. Leur dimanche mettait du beurre dans les épinards au potager. Le quartier se vidait inexorablement de ses cultivateurs après ses vigneron.

---

<sup>6</sup> Albert Wolff, critique d'art du Figaro, appelait les impressionnistes « Les aliénés ». Voir lettre du 2 Mai 1883 in C. Pissarro. Lettres à son fils Lucien, Paris Albin Michel, 1950. p 40



Les premières tuiles fabriquées mécaniquement, signe de l'industrialisation naissante, inspiraient C. Pissarro.

C.Pissarro.- "Les Toits Rouges" 1877  
Huile sur toile 54 x 65 cm Musée d'Orsay Paris



Rue du Haut-de-l'Hermitage (actuellement Rue A Lemoine)

Habitations troglodytiques dont on aperçoit les hauberts.

PONTOISE. — Rue du Haut-de-l'Hermitage, Habitation souterraine.



## Le provisoire devient durable

Le four, presque seul de nos jours, vient rappeler ce mode de vie ancien. Le pain a encore accéléré la cadence de la vie trépidante. A la baguette, le pain croustillant se mange maintenant quasiment sur le champ. Le client moins pressé n' a droit qu' au pain sous cellophane. Le pain cuit soi-même au micro-onde a remplacé la boule pour la semaine. Accessoire ménager le pain est vendu provisoire comme un simple appareil. Sans service après vente, il se jette sans honte à peine acheté. Parler de « pain perdu » devient un blasphème à l' opulence. Pas étonnant, à ce rythme d'enfer que le four ait décroché. Il attend alors cette année d' être ressuscité pour durer au moins deux jours par an.

Car à force de « toujours plus » et de « toujours plus vite », l'énergie s' est mise à menacer de faire grève. Le soleil, de plus, s' est complètement dérèglé. Les cycles de 11 années d'irruptions solaires régulières se sont emballés. Combinée à la globalisation des gaz à effets de serre, la chaleur est encore montée d' un cran. Il était temps que le four retombe les pieds sur terre. Sous la roche, il est resté tapi longtemps. Mais maintenant, il est fin prêt à nous montrer ce qu' il sait faire.

	<p>Techniquement parlant, le four de l' Hermitage est à chauffage intermittent direct<sup>7</sup>. Sous la cheminée, des braises sont produites par simple combustion. La partie inférieure du four par conséquent, contrairement à ce que certains visiteurs affirmaient l' an passé, est réservée aux cendres.</p> <p>Après le feu de bois, des</p>
--	---

---

<sup>7</sup> Il existe 5 types de four :

1.- A même le sol sans être construits. On peut chauffer du pain dans du sable (Canada) 1h 30 de cuisson. On met la pâte à la place des braises.

2.- Four en torchis en forme de tronc de cône posé sur le sol ouvert en haut, on allume de la broussaille au fond. Par l' ouverture du dessus on entre les pâtes en les plaquants sur les parois.

3.- Le four cloche de terre cuite

4.- four à chauffage intermittent direct . Pour dorer le pain on introduit un bouchon de paille mouillé

5.- Four à chauffage intermittent indirect avec gueulard.



braises chauffent le four à plus de 200 degrés. A la raclette, elles sont retirées avant d' y enfourner la pâte préparée. A ce moment, la porte du four fermée hermétiquement un bon bout de temps. Pour finir, le pain est doré par un bouchon de paille mouillé introduit sous la voûte.

Voûte et cendrier du four de l' Hermitage

Photo : JF-Doucet

Il a renoué sans le vouloir avec une antique tradition : de longue date, les voûtes des fours ont offert refuge à la pluie tombante. A l'Hermitage, certains se sont déjà mis à l'abri dans le four pour une ou deux nuits. Ces réfugiés ont-ils fait la noce pour inaugurer le four comme autrefois ? Ont-ils pensé le four comme à une femme prête à cuire le pain ? Les traces de leur maigre pitance n' en souffle mot. Mais certainement, de mémorables banquets sont encore éventuellement à venir. En guise de ripailles, le 21 septembre dernier, de lucioles de bougie ont illuminé la voûte. Etait-ce pour conjurer les esprits malveillants, qui, croyait-on, peuvent s'attacher aux parois du four ? Etait-ce pour faire marquer que le four fonctionne même sans électricité ?



Eclairage de la voûte le 21 septembre 2008 (Photo JF Doucet)

Sans grands moyens, en effet, le bon pain se laisse faire de tous temps. L'usage des outils en étonneront plus d'un : ils sont le simple prolongement de la main. Le four une fois chaud, la raclette ramasse les braises comme le croupier raffle la mise au Casino. La raclette met un peu de distance entre la chaleur des braises et les mains du boulanger. L'écouvillon intervient ensuite pour laisser place nette à la pâte : « Drapeau de la boulange », sa serpillère nettoie la sole des dernières miettes de bois brûlant.

Avant que tout ne devienne automatique, pelles, raclettes et écouvillons permettaient de transformer simplement la pâte. Une fois industrielles ces manipulations ont dû consommer une énergie considérable. De ce fait, la technique s'interposait entre la céréale naturelle et le pain industriel.



La raclette utilisée au  
Domaine de  
Villarceaux.

Sur la photo, la partie métallique est destinée à la chaleur du four tandis qu'un manche en bois épargne les mains du boulanger des effets de la chaleur.

(Photo JG Pannet)



Fixation astucieuse de la serpillère de l'écouvillon sur le manche à l' aide d'une chaînette et d'un mousqueton. (Mr Clair)

(Photo JF Doucet )

Encore inactif, le four n' a pas fourni encore de pain l'année passée. Les trois boules offertes par le Domaine de Villarceaux n'auraient pas pu nourrir cent personnes à leur faim. Sur la petite table réservée à cet effet, elles exhibaient leurs croix pattées. Visiblement, elles étaient vraiment de la région. Elles pouvaient s' acheter à proximité dans les boulangeries de quartier : leur liste étaient fournies aux visiteurs désireux d' aller plus loin. Pour dire que les boules de Pain du Vexin sont mangées presque sur place. Elles tranchent sur les baguettes de tradition française exportée sur New York à la vitesse du son. Evitant la pollution planétaire, les camions ne transportent pas le pain du Vexin en dehors de la Région .



(Photo JF-Doucet)

Pain du Vexin cuit au Domaine de Villarceaux exposé près du four de l'Hermitage pour les Journées du Patrimoine



Croix Pattée avant cuisson au  
Domaine de Villarceaux

### ***Croix pattée***



(Photo JG Pannet)

Croix Pattée du Château de  
Villarceaux. (Photo JG-Pannet)  
Les Croix Pattées dont l'origine est  
très ancienne (XIIème siècle<sup>8</sup>)  
sont généralement en calcaire et  
servent de croix de chemin ou de  
carrefour pour des seigneureries,  
abbayes ou prieuré plaçant le  
domaine sous la protection divine<sup>9</sup>

---

<sup>8</sup> Mais dès le VI<sup>ème</sup> et VII<sup>ème</sup> siècles les Croix Pattée sont utilisées par les mérovingiens pour les reliquaires et les croix pectorales comme sur la stèle d'Ableiges. ( voir Croix Pattées du Vexin Vivre en Val d 'Oise n 64 Nov 2000 p 46 à 48)

<sup>9</sup> Mireille Samson - Croix Pattées du Vexin Vivre en Val d 'Oise n 64 Nov 2000 p 46 à 48

## **Au four et au moulin<sup>10</sup>**

Des céréales sont ainsi moulues à Char dans le seul moulin encore actif dans le Vexin. De plus, le sigle de la région, la Croix Pattée est ajoutée sur les boules. Est-ce une façon, comme nos ancêtres, de signer le pain avant de le manger ? Les boules remises à l'honneur garantissent-elles au pain de ne pas se retourner sur le dos<sup>11</sup>. Armé d'un symbole, en tous cas, le pain du Vexin peut affronter un avenir durable. A n'en pas douter, il aura la force de ressusciter le four de l'Hermitage pour encore quelques années.

---

<sup>10</sup> B. Dupaigne, Le Pain, La Courtille 1979.

<sup>11</sup> On sait que le pain retourné était réservé, au Moyen-Âge aux bourreaux qui jouissaient du privilège du pain gratuit.