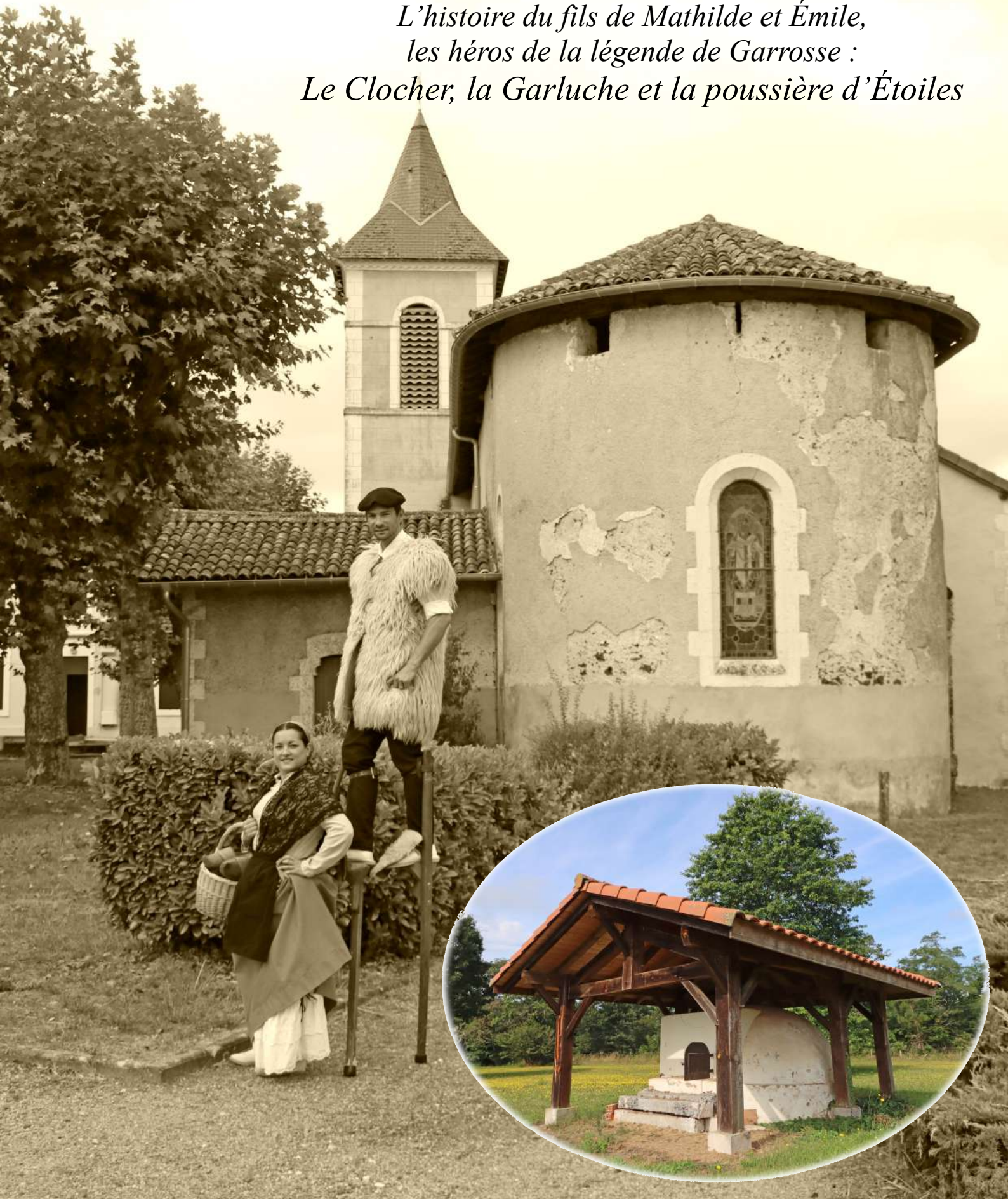


*Les légendes de Garrosse, récit 2*

# *Le four à pain et le jeune Garrossais*

*L'histoire du fils de Mathilde et Émile,  
les héros de la légende de Garrosse :  
Le Clocher, la Garluche et la poussière d'Étoiles*



Mélange d'éléments historiques confiés par les anciens et du fruit de notre imagination  
ce livret a été réalisé par l'office de tourisme dans le cadre des Journées Européennes du Patrimoine 2023  
Un grand merci à Mme Barsac qui nous a accueilli et à F. Altimira pour son travail « dans » le four.



*Nous nous sommes quitté l'an passé à cette même date de mi-septembre à l'occasion des Journées Européennes du Patrimoine avec la demande en mariage qu'Émile le berger landais avait fait à Mathilde la lavandière de Garrosse.*

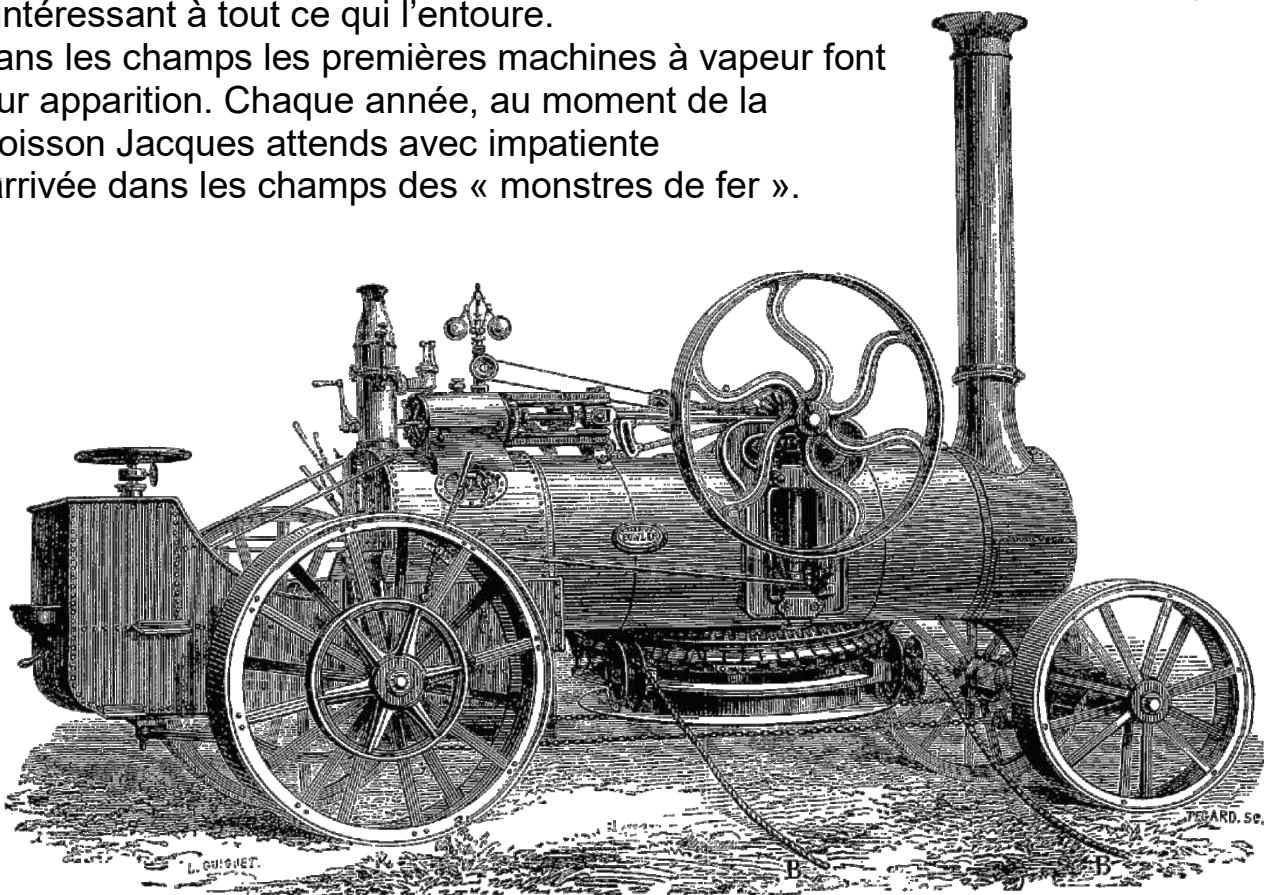


**Voilà la suite de l'histoire de leur famille :**

Une année après leur union, Mathilde a mis au monde un joli petit garçon. Comme il est né un 25 juillet les parents ont donné à leur fils le nom du saint du jour de sa naissance : il s'appellera Jacques ont-ils déclaré à l'état civil.

Jacques est un enfant sans problème, vif et intelligent, il grandit en s'intéressant à tout ce qui l'entoure.

Dans les champs les premières machines à vapeur font leur apparition. Chaque année, au moment de la moisson Jacques attends avec impatiente l'arrivée dans les champs des « monstres de fer ».





A l'école, Jacques est un très bon élève et à l'âge de 14 ans il obtient son certificat d'études haut la main. Comme ses camarades de classe il a appris tous les départements de France ainsi que les chefs lieux de canton, Il adore aussi l'Histoire et connaît toutes les dates importantes de l'Histoire de notre pays.

L'instituteur du village a remarqué cet enfant brillant et s'est déplacé un soir pour dire à Mathilde et Emile que leur fils devrait poursuivre des études. Émile en avait déjà parlé avec Jacques mais celui-ci est resté inflexible, il sait ce qu'il veut faire de sa vie: Il veut être boulanger, faire sa propre farine et cuire le pain pour le village.

Il observe chaque année le blé entrer dans ces énormes batteuses à vapeur et les grains de blés mis dans des grands sacs de jute pour partir ensuite au moulin.

Le trajet du champs au moulin est court. La rue porte encore aujourd'hui ce nom : La rue du Moulin, là juste derrière à quelques pas.

Une fois passé sous les grosses meules entraînées par la force du ruisseau de la Tronque qui traverse le village la farine apparaît, blanche et fine.

Jacques a déjà mis en pratique ses idées et avec l'accord du meunier il s'est fait sa propre farine il a mélangé pour 9 sacs de farine de blé un sac de farine de maïs.

« Mon pain aura un goût différent et se gardera plus longtemps dit-il. »



Comme il est copain avec Louis Barsac du hameau de

Pernaoutuc, il a eu l'autorisation de faire l'essai de sa farine dans leur four à pain, celui-là même que nous avons devant nous aujourd'hui.



Son copain Louis lui a aussi raconté comment les tuiles qui protègent le four ont été fabriquées : les paysans, assis sur un banc, mettaient trois poignées de glaise rouge sur leur cuisse et lissaient le dessus afin d'obtenir cette forme significative en demi rond des tuiles romanes (un modèle ancien a été ici conservé et vous est présenté)

*Sur la photo de gauche, on voit bien sur le dessous, la trace de ces trois poignées écrasées.*



De même, son copain Louis lui a aussi expliqué que quand les machines à vapeur quittaient un champs pour aller battre le blé dans un autre, les paysans récupéraient les braises qui étaient vidées de la chaudière de la machine. Les braises étaient mélangées à de la chaux puis compressées pour fabriquer des moellons. Ce mélange de braise et terre pouvait aussi être concassé pour garnir les chemins ce mélange a été appelé mâchefer par la suite. *Derrière vous, l'allée qui va du portail à la maison a été faite, il y a quelques décennies, en mâchefer.*



**Mais revenons à notre histoire de four.** C'est la fin de l'été et la moisson est terminée. Il fait beau et Jacques a ramené avec la carriole tirée par l'âne de son père sa pâte à pain faite avec sa farine qu'il a pétri et laissé poussé.

Tout le monde au village est venu voir cette première cuisson de ce jeune. Chacun y va de son avis sur la température du four et la durée de la cuisson. Mais Jacques n'y prête pas attention il rêve de ce moment depuis des semaines.



Il était venu ce matin de bonne heure mettre le four en chauffe.





Il sort ses pâtons des bannettes et les pose sur la grande pelle, taillée dans la masse, que lui a fabriqué son père, comme il est droitier la plaque est légèrement inclinée sur la gauche pour lui faciliter les manipulations à l'intérieur du four.



Au moment de placer les pâtons dans le four, un ancien du village l'interpelle pour lui raconter que quand il était petit, sa tante coupait une fine lamelle de pomme et la glissait au milieu de la boule de pain. Quelques minutes plus tard, il avait le plaisir de déguster un délicieux « pain aux pommes »

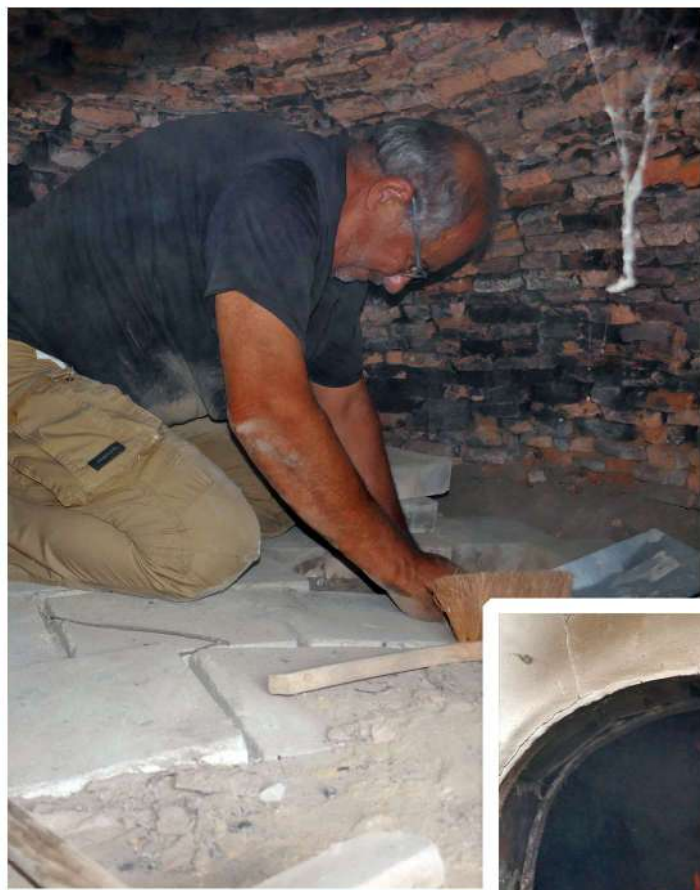
Le four étant à la bonne température, Jacques avait appris que, au bout de quelques heures de chauffe, la voûte intérieure du four devenait blanche. C'est à ce moment là qu'il fallait enfourner les pains. Deux options s'offraient alors : soit retirer les braises pour une cuisson d'une heure maximum soit les pousser au fond du four en prévision d'une cuisson plus longue avec la possibilité éventuelle de rajouter un peu de bois pour des cuissons qui pourraient durer plusieurs heures.

Nous sommes de retour en 2023 et plus précisément le 17 septembre c'est-à-dire aujourd'hui. **Alors amis visiteurs il va être temps d'ouvrir le four et de voir la cuisson de tous ces petits pains que vous avez déposé tout à l'heure...**

Bonne dégustation !



*Le four n'ayant pas été utilisé depuis plus de 10ans, les dales de la SOLE ont été retirées une à une puis calées avec du sable afin d'obtenir une surface plane. Les interstices ont été bouchés avec du sable. Une fois ces travaux terminés, nous avons pu faire une première flambée jusqu'à arriver aux alentours d'une température de 200° dans le ciel de voute.*





# Le four à pain Landais

*Garrosse, 17 septembre 2023*

Journées Européennes du Patrimoine 2023.

