



SOMMAIRE

TRAVAILLER

[9]

■

CONSERVER

[51]

■

S'ASSEOIR

[85]

■

MANGER

[197]

■

RANGER

[231]

■

DORMIR

[323]

ÉGOUTTOIR à FROMAGES

(reblochon)

Massif des Aravis, xix^e siècle
H. 43 cm | L. 84 cm | P. 39 cm

Cet égouttoir à fromages est fait de deux planches accolées parfaitement ajustées. C'est ce que les menuisiers appellent un « joint vif ».

Les faisselles ou égouttoirs à fromage étaient placés sur la partie centrale, dont le plan est légèrement incliné. Les rigoles sculptées soulignant la bordure permettaient de récupérer le petit lait dans une seille, une sorte de seau. Quatre pieds tubulaires formés de simples branches de bois – les deux à l'arrière plus hauts que ceux de l'avant, pour offrir une légèrement déclivité – viennent soutenir la planche et sont directement *embrevés* (fichés) dans le plateau. Un goulot d'évacuation pour le petit lait vient terminer cette planche aux formes simplissimes, mais efficaces. De cet objet de métier qui appartenait à un berger émane une forme de design très contemporain.





*Rien n'est plus beau
que les nobles traces de l'usage.*

John Ruskin (1819-1900)



Autrefois, faire un reblochon était une affaire de fraude. Les paysans savoyards étaient redevables d'un impôt appelé l'auciège. En échange du droit d'exploitation de parcelles d'alpage, ils devaient acquitter le fruit de plusieurs jours de traite du troupeau complet en lait, crème ou fromage. Afin de réduire l'impôt, les fermiers réalisaient des traites incomplètes au moment des contrôles. Cependant, les bêtes avaient besoin d'être traites une seconde fois. Le lait plus riche issu de cette « re-bloche » (seconde traite) permettait de faire un fromage plus crémeux : le reblochon était né. Mais pas de fromage sans égouttage ! Le caillé qui en résultait était versé dans des moules posés sur des égouttoirs. Le petit lait obtenu pouvait servir à confectionner un fromage « secondaire » comme le sérac, qui généralement était servi aux ouvriers de la ferme. Il nourrissait aussi les veaux et les porcelets.





MEUBLE GARDE-MANGER

ou armoire à sécher les fromages

Pin massif, osier
Haute-Savoie, fin du XIX^e siècle
H. 144 cm | L. 125 cm | P. 60 cm

Ce garde-manger est doté de deux vantaux ouvrants, garnis d'éclisses de bois tressées entre elles par l'usage des techniques de la vannerie. Ces fines lamelles, non jointives, laissent passer l'air, mais pas les insectes. Toutes les faces sont travaillées de la sorte : les fromages et la charcuterie séchaient donc doucement, sans être dévorés par les mouches. Il repose sur quatre pieds droits se prolongeant en montants. Ouvrant par des charnières métalliques sommaires, il se ferme par un petit taquet pivotant en bois, appelé « pecelet ».

À l'intérieur, il est garni d'étagères permettant de recevoir les différentes préparations culinaires du foyer. On disait autrefois que la maîtresse de maison « serrait » ou « resserrait » ses préparations dans ce meuble. Elle y entreposait aussi le lait, le beurre, la crème et les plats destinés à être consommés rapidement comme des tartes, un reste de matafan ou du sérac.





*Les maisons paysannes sont des maisons dans lesquelles
il y a une pièce qu'on appelle la cuisine
et qui est dévolue à la vie.*

Marie-Hélène Lafon (1962-)

FAUTEUIL PAILLÉ

Structure taillée à la gouge

Assise en paille tressée

Cantal, XIX^e siècle

H. 110 cm | L. 52 cm | P. 54 cm | H. assise 48 cm

Le fauteuil du monde traditionnel rural est souvent paillé, le confort du rembourrage et du tissu étant réservé aux plus fortunés, commerçants aisés, bourgeois, aristocrates. Voici un superbe fauteuil paysan, directement emprunté au monde citadin. S'il en possède l'esprit, sa facture est en revanche assez grossière.

De fabrication simple, cette assise reprend les codes des meubles des riches demeures : des accotoirs accompagnés d'un dossier haut et rectangulaire, avec les traverses du dossier légèrement concaves pour plus de confort et une traverse supérieure en débord qui offre une touche d'élégance. Les jambes sont très sobres. Elles se distinguent des pieds de fauteuils réalisés par les menuisiers, même ambulants, qui eux étaient souvent tournés, décorés de chapelets ou mouvementés.





[S'ASSEOIR]



■

Les assises pailées étaient fabriquées avec de la paille de seigle qui prenait parfois le nom de « sagne ». Elle était le plus souvent laissée au naturel ou bien parfois teintée en vert et en rouge, offrant de petites fantaisies colorées qui égayaient la maison.

Le tressage de la paille était commode à réaliser. La souplesse du seigle permettait de faire une large et longue tresse, solide et prête à l'emploi. Même s'il nécessitait un vrai savoir-faire, le rempaillage s'en trouvait facilité. Le rendu était grossier, mais il offrait un certain confort à l'assise et surtout à moindre coût.



*Le meuble a vieilli à la façon d'un voile :
l'usure des jours l'a fait plus transparent et plus doux.*

Gustave Thibon (1903-2001)





BUFFET à QUATRE PORTES

Bois teint et patiné
Pyrénées catalanes, XIX^e siècle
H. 165 cm | L. 130 cm | P. 55 cm

Dans diverses régions de France, dont les Pyrénées, le meuble riche et élégant des XVII^e et XVIII^e siècles est le buffet à quatre portes. Son bâti presque carré, fortement symétrique, le rend massif et puissant.

Ce meuble lourd était divisé en deux parties (deux corps), avec un buffet bas et une crédence haute, souvent séparés par une rangée de deux ou trois tiroirs. L'ensemble, doté de quatre portes, était orné de moulures grasses avec, au centre de chaque panneau, un épais disque tourné et en relief.

Notre exemplaire, bien plus modeste mais à quatre portes tout de même, en est l'émanation directe. C'est un meuble populaire qui s'inspire des buffets en noyer commandés par de riches marchands, les notables et les bourgeois. Sa signature paysanne est bien visible : pas de serrure, mais des péclets, pas de tiroirs (trop complexes à réaliser), une mouluration simple qui imite joliment les pointes de diamant des meubles citadins, et surtout, des pieds haut perchés, pour isoler le contenu du meuble de l'humidité du sol qui remontait dans le bois par capillarité.





[RANGER]



PETITE ARMOIRE

dite « berle »

Tronc de châtaignier évidé, planches de bois
Cévennes ou Ardèche, XIX^e siècle
H. 144 cm | L. 60 cm | P. 58 cm

Réalisée directement dans le tronc d'un châtaignier évidé par la main de l'homme, la berle est un meuble que l'on rencontre principalement en Ardèche et dans les Cévennes.

Cette petite armoire est un concentré d'économie de moyens et de bon sens paysan. Le corps est constitué du tronc d'un arbre auquel on a retiré l'écorce. Pas de besoin de réaliser le fond ni les côtés, car la nature s'en est chargée. Pour la porte, de simples planches de bois brut, assemblées de manière fruste, et de petites charnières métalliques pour l'ouvrir ont suffi. Les bords ont été complétés par des montants pleins, permettant la fixation de la porte. Pas de corniche, pas de pied : ce n'est pas un meuble riche ni compliqué, c'est un meuble paysan utilitaire. La couleur du bois de la porte est différente de celle du corps du meuble. L'esthétique n'était pas une priorité.

Ce meuble, lorsqu'il était fatigué ou trop rafistolé, trouvait parfois une seconde vie. Il était alors utilisé en auge pour les animaux de la ferme, ou en saloir pour préparer la charcuterie, lorsque le cochon venait d'être tué entre novembre et décembre.





Ces curieuses armoires mesurent entre 1 et 2 m de hauteur tout au plus. À l'intérieur, les étagères travaillées en demi-cercle permettaient d'y stocker de petits objets, de menues marchandises ou quelques denrées. Par leur fond arrondi, les berles trouvaient facilement leur place dans les angles des maisons. Sobriété, rusticité, praticité et efficacité.





[RANGER]



■

Le châtaignier était autrefois un arbre précieux en Ardèche et dans les Cévennes. Appelé « arbre à pain », il aurait pu être porteur du même adage que le cochon, car tout est bon dans le châtaignier : les fruits, les bogues, les feuilles, les branches, le tronc... Lorsque les céréales venaient à manquer, que la disette menaçait et que la saison hivernale s'était installée, la châtaigne, une fois réduite en farine, nourrissait bien des foyers, en remplacement de la farine de blé ou de seigle. Les châtaignes séchées pouvaient être réhydratées et consommées bouillies ; celles gâtées nourrissaient les cochons. Les feuilles constituaient une excellente litière ; les branches, souples et résistantes, faisaient de solides paniers ; les bogues séchées démarraient magnifiquement bien les cheminées et les poêles. Enfin, une fois torréfié, le fruit devenait un substitut au café. Tout est bon dans la châtaigne, c'est dit !



*L'âme rurale a en elle toutes les fondations.
Elle accumule sans détruire jamais.*

Gaston Roupnel (1871-1946)

