

JANVIER - FÉVRIER 2004 6,50 €

PAYS COMTOIS



PAYS COMTOIS

52

Le magazine du patrimoine, de l'histoire et de l'art de vivre

Vieux fourneaux de Franche-Comté

Belgique, Luxembourg, Allemagne : 7,40 € / Suisse TTTS / Canada 10,50 \$ ca
UNE ÉDITION DE FRANCE TERRITOIRES MAGAZINES



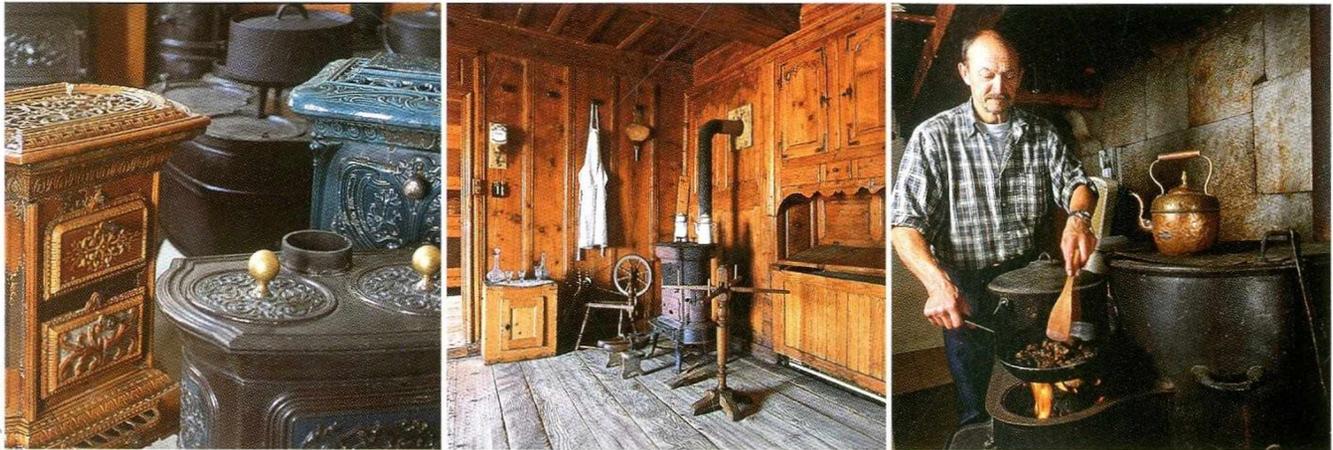
M 04177 - 52 - F. 6,50 € - RD

VIVRE AU PAYS
NOZEROY
Agricole et culturel



DOSSIER
La traversée
du Jura

Les fourneaux comtois sortent du purgatoire



Progrès oblige, les vieux fourneaux ont été relégués au fond des caves, vendus à des brocanteurs ou jetés à la décharge. Aujourd'hui traqués par des collectionneurs ou des nostalgiques, ces appareils de chauffage et de cuisine au charme désuet reviennent sur le devant de la scène. Avec eux, tout un pan de l'industrie de la région refait surface.

Le fourneau en fonte de ses grands-parents est remis à la cave. Mais Laurence ne l'a pas oublié. Elle revoit son grand-père, marâcher à Besançon, se réchauffer les pieds sur sa tablette lorsqu'il rentrait le soir. Elle se souvient des ragoûts que sa grand-mère y laissait mijoter toute la matinée tandis qu'elle était aux champs. Ainsi que des marrons qui éclataient en grillant et dont elle se régalaient avec son petit frère. Ces images couleur sépia ne datent pas du début du XX^e siècle. Seulement d'hier car Laurence n'a que 32 ans. Devenus aujourd'hui objets de brocante, les fourneaux étaient en effet, récemment encore, utilisés dans bien des foyers, tant à la ville qu'à la campagne. La

preuve, l'un des modèles exposés à Authoison fonctionna jusqu'en juin 2001 dans un appartement de la rue du Breuil à Vesoul.

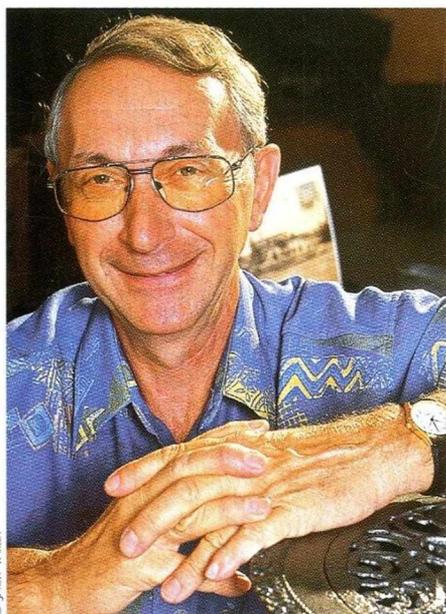
Au temps du potager

Combinant les fonctions de chauffage à celles de cuisson des aliments, les fourneaux en fonte ont pénétré dans les intérieurs franc-comtois il y a plus de 300 ans. Auparavant, il était d'usage, dans cette région aux hivers particulièrement rigoureux, de faire une bonne flambée dans la cheminée de la cuisine et de placer sur la braise marmites, poêles et broches. A travers la plaque de cheminée, la chaleur du feu se diffusait dans la salle de séjour mitoyenne, communément appelée le

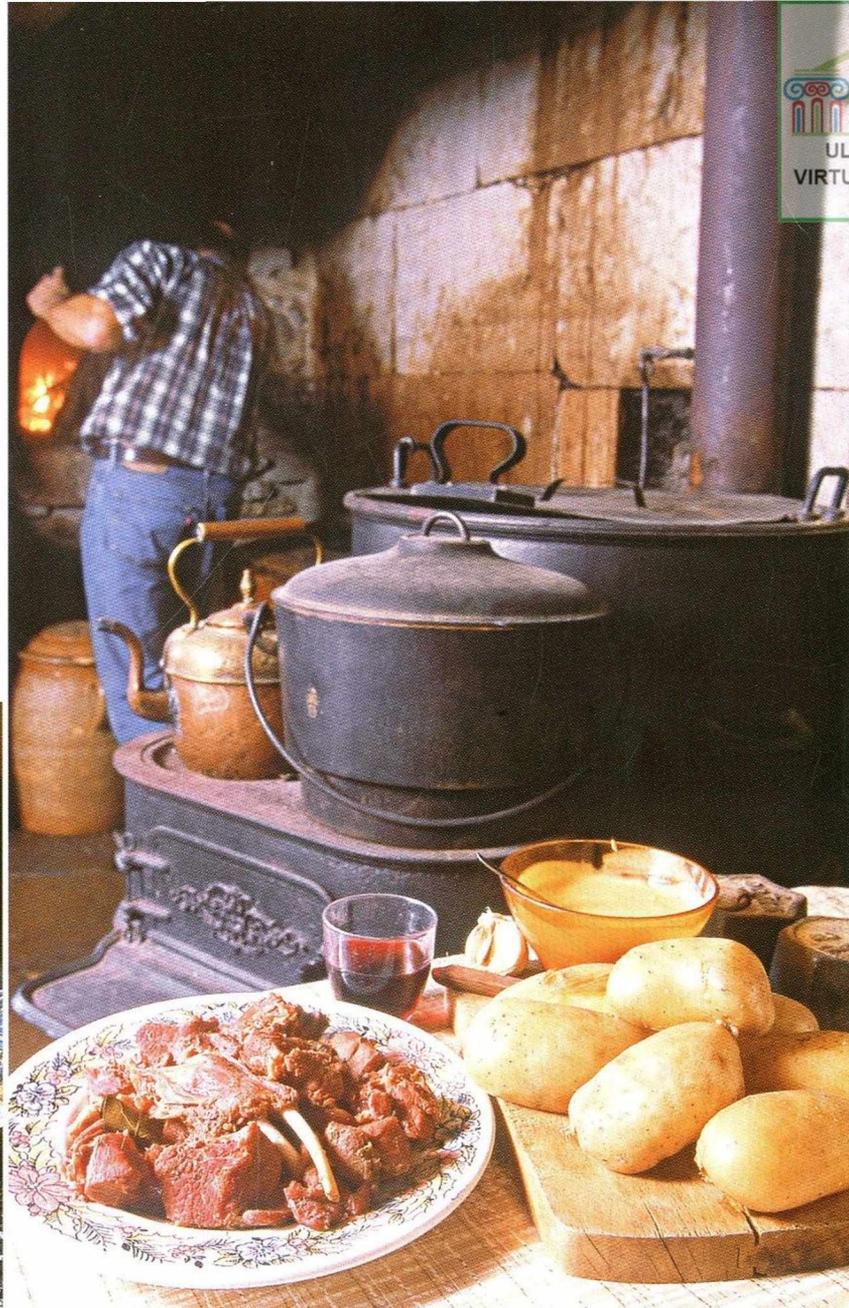
- De gauche à droite : tombés en désuétude, les fourneaux sont aujourd'hui des objets de brocante convoités par les collectionneurs.
- Ils entrent peu à peu dans les musées et sont la pièce maîtresse d'une reconstitution d'intérieur comtois, comme ici à la Maison de Montagnon.
 - Dans son gîte de la Dallue à Bellecombe, Bernard Perrier en fait un usage quotidien.
 - Page de droite : les chats ne s'y trompent pas. Quoi de plus douillet que la chaleur du foyer, là, tout près du fourneau ?

Ci-dessous : Jean Bauquerey se passionne pour les fourneaux et a déjà rassemblé quelque 160 pièces – uniquement des modèles fabriqués en Haute-Saône – dans un musée à Authoison.

• Ci-contre : les marmites sont conçues pour s'encastrent parfaitement dans les trous du fourneau. • Page de droite : certains modèles possèdent également un four. • En dessous : la Haute-Saône n'avait pas l'exclusivité du marché ; les forges de Baudin dans le Jura, par exemple, ont fabriqué des fourneaux pendant plus d'un siècle.



© JACK VARIET



...
poêle. Dans les habitations bourgeoises ou aristocratiques, on comptait presque autant de cheminées que de pièces.

Economique et mobile

Dans *Boire et Manger en Franche-Comté. Une histoire de l'alimentation*, l'historien Paul Delsalle note à propos du fourneau en fonte : « A l'origine, il s'agit uniquement d'une plaque de fonte percée d'un ou deux trous et posée sur un bâti en maçonnerie. Il apparaît à la fin du XVII^e siècle sous le nom de "potager", dans le comté de Montbéliard, et chez les gens aisés. » Au cours du XVIII^e siècle, le fourneau « à trous et à marmites » gagne le logis de certains artisans des villes et paysans des campagnes. Vendu chez les marchands de fer, les

marchands-cloutiers ou les quincailliers, il reste cependant, à la veille de la Révolution, assez onéreux. Il faut en fait attendre le XIX^e siècle pour qu'il se démocratise et s'impose largement en Franche-Comté. « *Il était plus économique qu'une cheminée parce qu'il demandait moins de bois et chauffait mieux. De plus, il était mobile* », signale Joël Rieser, coauteur de *Fourneaux et Fonderies de Haute-Saône*.

Un marché prometteur

Voyant là un marché prometteur, plusieurs fonderies de la région s'étaient lancées dans sa production. Les modèles de base à un, deux, trois ou quatre trous se déclinaient en formes et tailles diverses. Bas, ils facilitaient la manipulation des lourdes marmites.



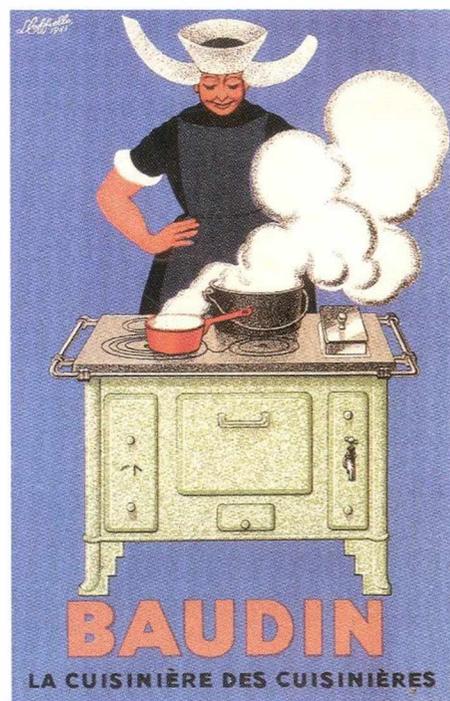
Peu à peu, la gamme se compléta de fourneaux de chambres ou de salles, d'autres destinés à tempérer les classes et sur lesquels les écoliers faisaient réchauffer leur gamelle, de hautes cuisinières équipées d'une bouillotte avec robinet et d'un grand four, de poêles d'atelier, de buanderies pour bouillir la lessive et cuire la nourriture des animaux, de cloches pour amener à la chaleur désirée les fers des repasseuses, de mini-fourneaux pour les enfants ou les représentants...

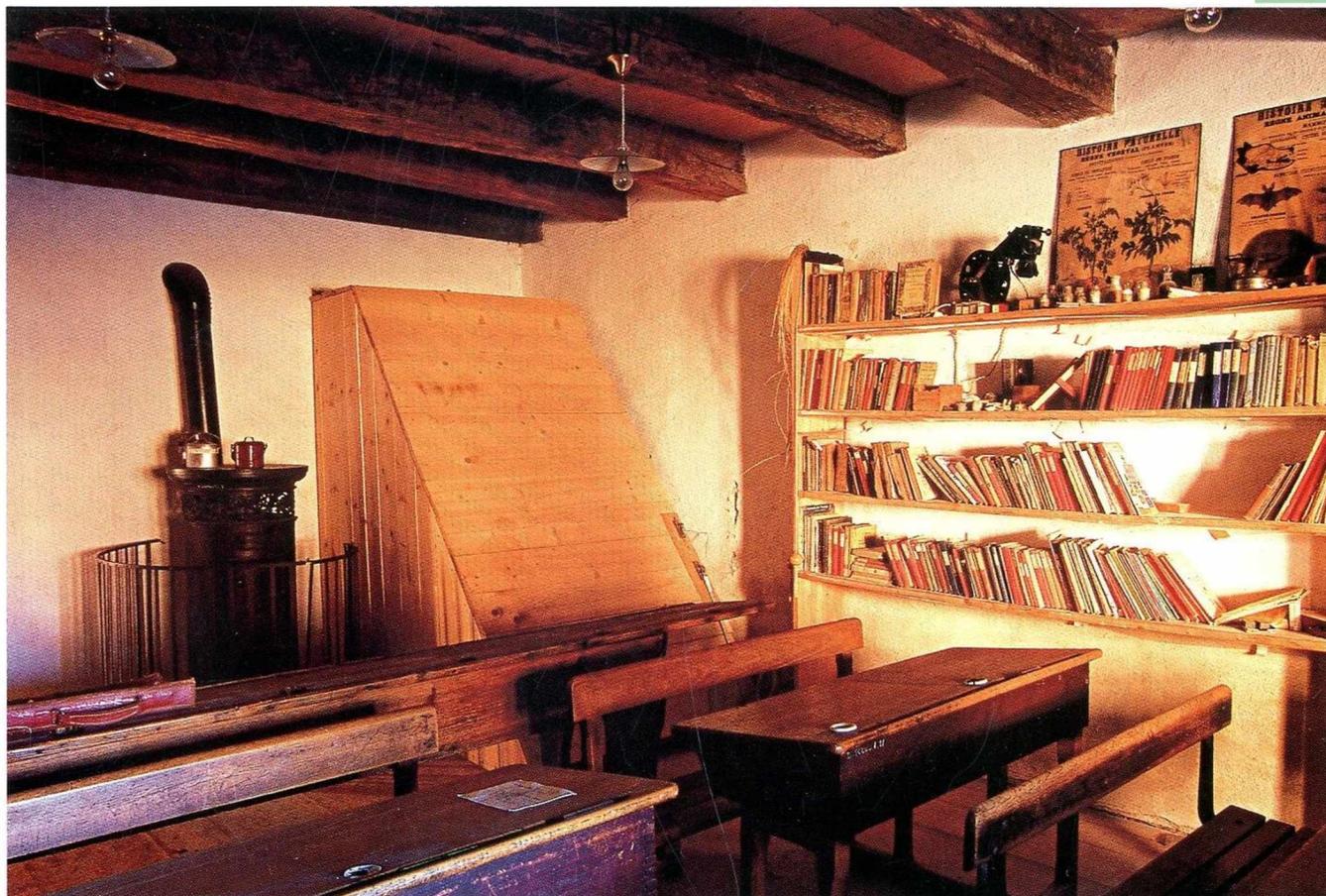
Tous les goûts et tous les budgets

Il y en avait pour tous les budgets et tous les goûts, des plus simples à ceux aux pieds admirablement travaillés ou au décor mêlant arabesques, angelots, oiseaux, etc. Les fourneaux suivaient les modes et l'évolution des techniques, tant pour leur fonctionnement que pour leur esthétique. En 1893, la fonderie de Fallon fut la première à proposer des pièces émaillées. Avec le

XX^e siècle vinrent des cuisinières « art nouveau », puis « art déco ».

Dans son petit musée d'Authoison, Jean Bauquerey fait découvrir cette variété à travers quelque 160 fourneaux de toutes sortes. « En 1995-1996, un brocanteur m'a dit que personne ici n'en voulait. Tous les ans, un camion emportait ceux qu'il avait récupérés pour les vendre en Allemagne ou en Hollande. Je me suis donc mis à en acheter pour que ce patrimoine ne disparaisse pas. Depuis, il y a deux autres collectionneurs dans les environs », raconte-t-il. Il ne recherche que les modèles sortis des fonderies de Haute-Saône, terre de métallurgie depuis les temps les plus anciens. Il y a là des fourneaux façonnés à Baignes, Fallon, Larians, Loulans, Mailleroncourt-Charrette, Varigney, Le Magny-Vernois, Scey-sur-Saône, Vy-le-Ferroux, La Romaine ou Arc-les-Gray. Les plus vieux ne portent aucune indication quant à leur provenance. « Les marques sont apparues vers





Ci-dessus : toute une gamme de fourneaux s'est développée pour répondre à divers besoins. Certains poêles étaient destinés à tempérer les classes et permettaient aux écoliers de réchauffer leurs gamelles. • Ci-dessous : Loulans, La Romaine, Varigney et Larians font partie des sites de fabrication de la Haute-Saône. Les marques sont apparues au milieu du XIX^e siècle en raison de la concurrence mais toutes les fonderies n'ont pas systématiquement apposé leur nom sur les produits.

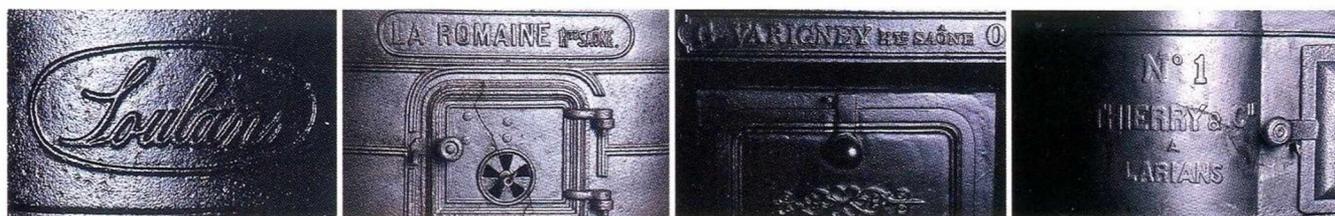
... 1840-1850 en raison de la concurrence, mais certaines fonderies ont continué à ne pas apposer leur nom sur leurs produits », indique Joël Rieser.

Concurrence doloise

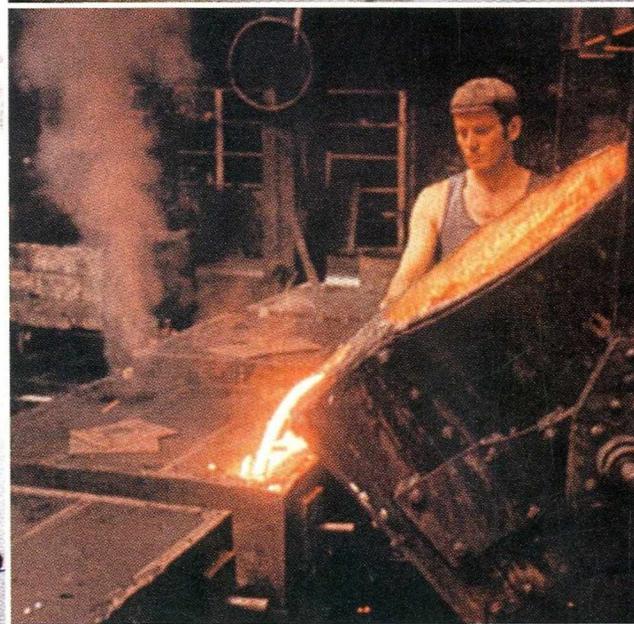
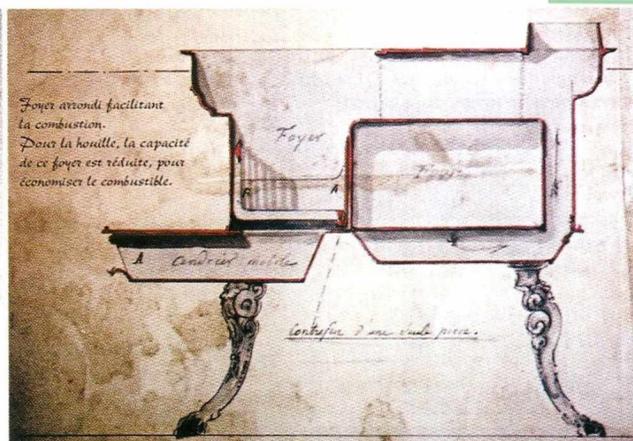
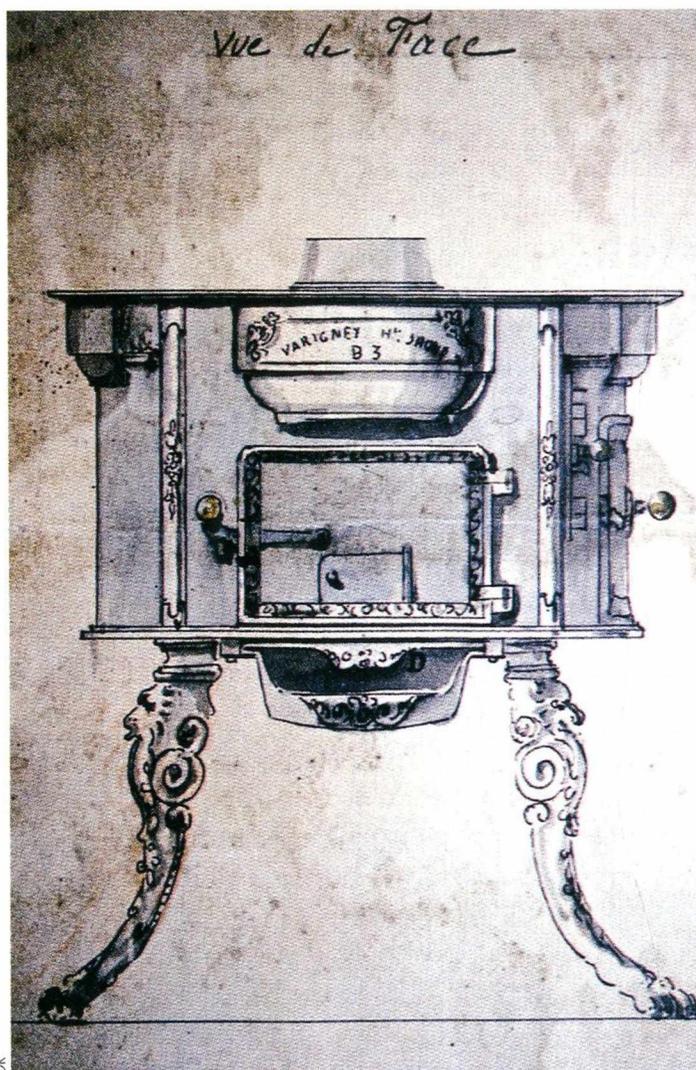
En attendant que la commune de Fallon ouvre prochainement un petit musée consacré à ses propres fabrications, les amateurs de fourneaux de Haute-Saône peuvent aussi se rendre à la forge de Montagney (dans le Doubs) où une cinquantaine de pièces de Fallon, Magny-Vernois, Loulans, La Romaine, Baignes, Vy-le-Ferroux et d'ailleurs sont exposées. Ou dans les trois musées départementaux Albert-Demard : le musée des Arts et

Techniques de Champlitte en présente une quinzaine ; ceux des Arts et Traditions populaires de cette même ville et de la Montagne à Château-Lambert en comptent plusieurs dans leurs salles des terroirs.

La Haute-Saône ne fut pas la seule à fournir la clientèle comtoise, française et étrangère en fourneaux de fonte. Dans le Jura, les forges de Baudin ont commercialisé les leurs de 1820-1825 à la fin des années 50. Installé dans les anciens locaux d'expédition, le musée des Forges dévoile toute la gamme de la maison, des premiers modèles aux dernières cuisinières émaillées, en passant par l'Octogone conçu pour les gens du voyage, les charmants Baby-Baudin ou encore le



© JACK VARIET



Diane qui masquait sa fonction de cuisinière sous l'apparence d'un meuble fort élégant.

Toujours dans le Jura, l'entreprise de « fourneaux économiques » des Frères Guyon à Dole et Foucherans était au milieu du XIX^e siècle concurrencée par la fonderie doloise Vuillamy-Fleury. Laquelle devint en 1859 la société Courtout Frères avant d'être exploitée, à partir de 1898, par la Compagnie nationale des radiateurs. Depuis quelques années, deux collectionneurs traquent les produits Aude-mar-Guyon, dans le but de créer un musée à Foucherans.

Le fourneau du tacot

Dans le Doubs, l'Association du Vieux Clerval a procédé de même pour rassembler des pièces usinées dans l'ancienne fonderie de la ville.

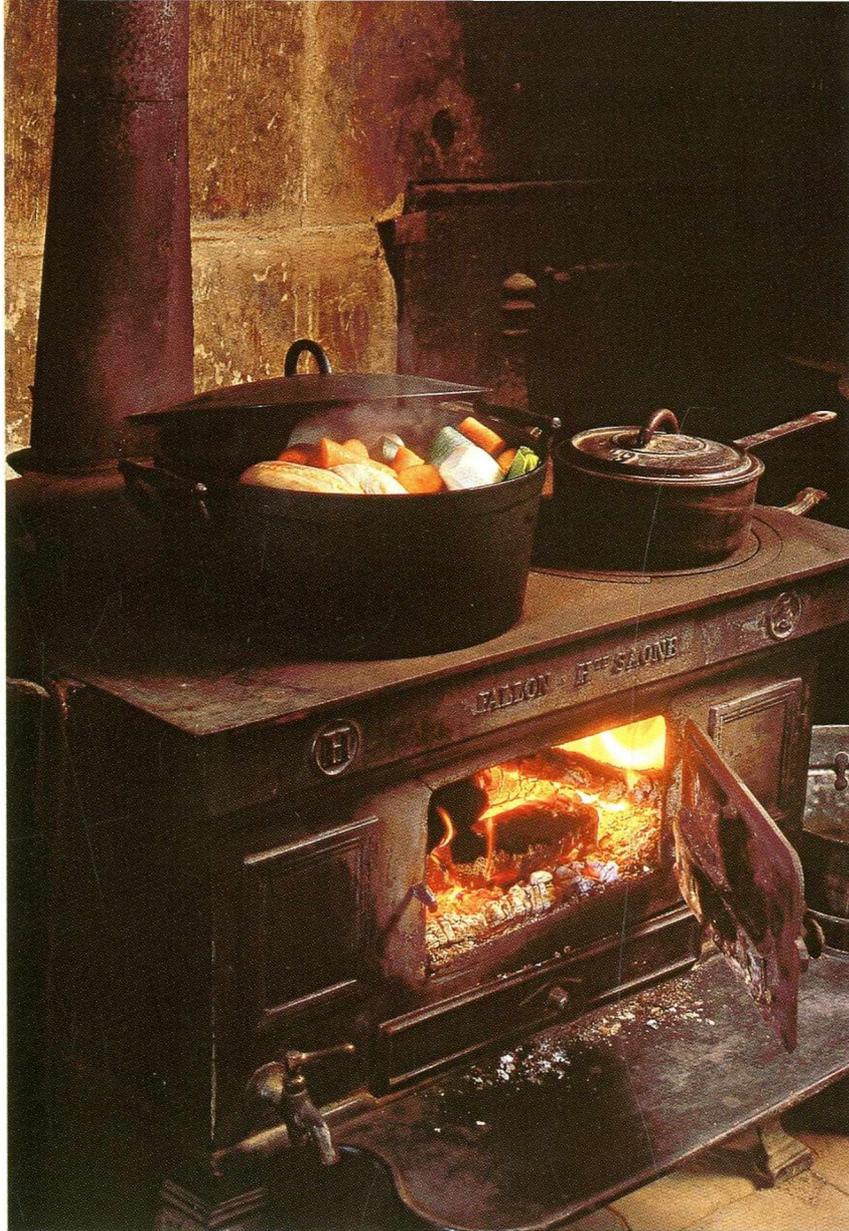
Un local abrite son butin, parmi lequel six ou sept fourneaux dans divers états de conservation.

On peut également voir un petit fourneau de Clerval dans la salle de la Fonderie du Musée comtois à la Citadelle de Besançon. Là, se trouvent, en outre, deux adorables fourneaux d'enfant de Fallon dotés de leurs cocottes miniatures, un modèle de Larians utilisé dans le tacot et que les voyageurs rechargeaient en bois au cours du trajet, un poêle d'atelier de Larians dans lequel on brûlait de la sciure ou des copeaux de bois, un « trois trous » de Vuillamy-Fleury à Dole, une « chaudière » de Fourgeot Aîné à Champagnole...

Le Musée comtois recèle une autre richesse. Dans ses réserves ont été stockés en 1989 des moules et des éléments des fourneaux de la faïencerie Brachère qui fonctionna à Rans entre les deux guerres. L'importance de la

A gauche et en haut : ce genre de modèle, à la déco sophistiquée, est pourtant un fourneau dit « économique » destiné à la classe ouvrière. Sa fabrication nécessitait un minimum de fonte, il consommait moins et permettait une bonne répartition de la chaleur à l'intérieur de l'appareil. • Ci-dessus : coulée de fonte en fusion dans les châssis. Cette photographie a été prise dans les années 70 à la fonderie de Scey-sur-Saône, alors spécialisée dans le moulage à la main.





Ci-contre : le fourneau présente un mode de cuisson idéal pour la poule au pot (voir recette page 67).

- Ci-dessous : en faïence cette fois-ci, ce type de poêle trouvait sa place dans les salons ou salles à manger de certains châtelains et notables comtois.

- Le Baby-Baudin, charmant fourneau miniature.

- Page de gauche : le *kuentsch*, dont le musée des Maisons comtoises à Nancray possède un exemplaire, consiste en un tout autre système de chauffage : adossé au mur, il était alimenté depuis la pièce voisine.



...
production et de l'utilisation dans la région d'appareils de chauffage et de cuisine en fonte ne doit pas faire oublier le travail des faïenciers locaux en ce domaine. Dès la fin du XVI^e siècle, des « caqueliers » (fabricants et réparateurs de poêles en céramique) sont attestés dans la principauté de Montbéliard, alors terre wurtembourgeoise. Parmi ceux-ci, Johann Jacob Frey signe en 1773 le superbe poêle monumental du grand salon de l'hôtel Beurnier-Rossel à Montbéliard, actuel musée d'Art et d'Histoire.

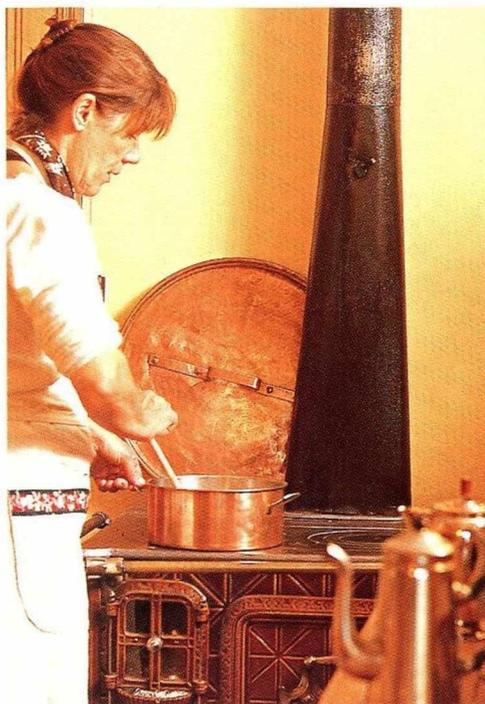
D'étonnants colimaçons

A la fin du XVII^e siècle et tout au long du XVIII^e, certains châtelains et notables comtois possédaient eux aussi un poêle en faïence dans leur salon ou leur salle à manger. La lecture de *Faïences et Faïenceries de*

Franche-Comté de Louis et Suzanne de Buyer révèle que cet article faisait partie des objets façonnés par plusieurs faïenceries, de Besançon, Migette et Salins, à la fin du XVIII^e ou au cours du XIX^e siècle.

Présent au XVIII^e siècle dans le Territoire de Belfort, alsacien à l'époque, le *kuentsch* consiste en un tout autre système de chauffage. Alors que la plupart des maisons remontées sur le site du musée de Nancray sont équipées de fourneaux en fonte et de cuisinières émaillées, comtoises ou non, l'une d'elles renferme ce type de poêle : un long coffre adossé au mur et constitué de trois plaques de fonte avec socle et corniche horizontale en pierre, que l'on alimentait depuis la pièce voisine. Dans sa revue *Barbizier*, l'abbé Garnet mentionnait en 1953 avoir vu sept *kuentsch* à Grosmagny et en connaître un dans une salle de ferme de Fournet-Blancheroche dans le Haut-Doubs.

Ci-dessous : dans sa maison d'hôtes à La Fresse, Christiane Colin apprécie sa vieille cuisinière à bois pour sa « cuisson lente, en douceur, sans surprise ». • Ci-contre : il n'est pas rare de trouver un four à pain près du fourneau.



LIRE

■ *Fourneaux et Fonderies de Haute-Saône*, tome 1, J. Rieser et J. Bauquerey, Les Ed. Comtoises, 2002.

■ *Une révolution domestique, le fourneau en Franche-Comté (XVIII^e-XIX^e siècles)*, M. Vernus, in *Barbizier*, 2002.

■ *Les Recettes traditionnelles en Haute-Saône*, R. Morey et A. Grélier, Les Ed. Comtoises, 2002.

VISITER

■ Fourneaux de Haute-Saône, 70190 Authoison. 1^{er} week-end du mois de 14 à 18 heures de mai à octobre et sur rendez-vous. Tél. : 03.84.68.36.77.

■ Forges de Baudin, 39230 Toulouse-le-Château. Mercredi, vendredi, samedi, dimanche de 14 h 30 à 18 heures de juillet à septembre, toute l'année sur rendez-vous pour les groupes. Tél. : 03.84.25.97.49.

Internet : www.site.voila.fr/forgesbaudin/

■ Et aussi : forge de Montagney, collection de l'Association du Vieux Clerval.

■ Musées : comtois à Besançon, des Maisons comtoises à Nancray, Albert-Demard à Champplitte et Château-Lambert, Beurnier-Rossel à Montbéliard, de la Paysannerie à Valentigney.

...
Autre surprise, au musée de la Paysannerie à Valentigney, où deux étonnants fourneaux à tuyau en colimaçon attendent le visiteur. Datant de la première moitié du XX^e siècle, ils furent conçus par Charles Kappé, ferblantier dans cette ville.

Une cuisson sans surprise

Récemment encore, tous ces appareils de chauffage ou de cuisine révolus, qu'ils soient en fonte ou en faïence, n'intéressaient plus grand monde. Nombre d'entre eux avaient fini sur une décharge après des décennies de bons et loyaux services. D'autres furent descendus à la cave, montés au grenier ou relégués au garage. Ils sortent de temps en temps de ces purgatoires pour alimenter les boutiques des brocanteurs ou les stands des vide-greniers. Ils font alors le bonheur des collectionneurs, ainsi que des chineurs en quête de mobilier d'antan pour leur intérieur ou de ceux qui recherchent

un fourneau pour l'utiliser. Histoire de retrouver la saveur des gaufres à l'ancienne ou des plats longuement mitonnés dans de lourdes marmites. « C'est une cuisson lente, en douceur, sans surprise. Ça n'attache pas. Il suffit de pousser la cocotte sur un coin de la cuisinière et ça mijote tout seul », souligne Christiane Colin qui, dans sa maison d'hôtes à La Fresse, apprécie sa vieille cuisinière à bois.

Face à cette demande, les prix sont montés en flèche. « Quand j'ai commencé à en acheter en 1995, ça se négociait 300 à 500 francs, remarque Jean Bauquerey. Maintenant ça a doublé, voire triplé. Les pièces rares atteignent des prix considérables. Une cloche à fers vaut 3000 à 5000 francs, un modèle d'enfant 12000 francs ». De quoi faire blêmir tous ceux qui se sont débarrassés sans état d'âme du fourneau de leurs aïeux ! ■

Remerciements au musée des Maisons comtoises, à Marie-France Maradan