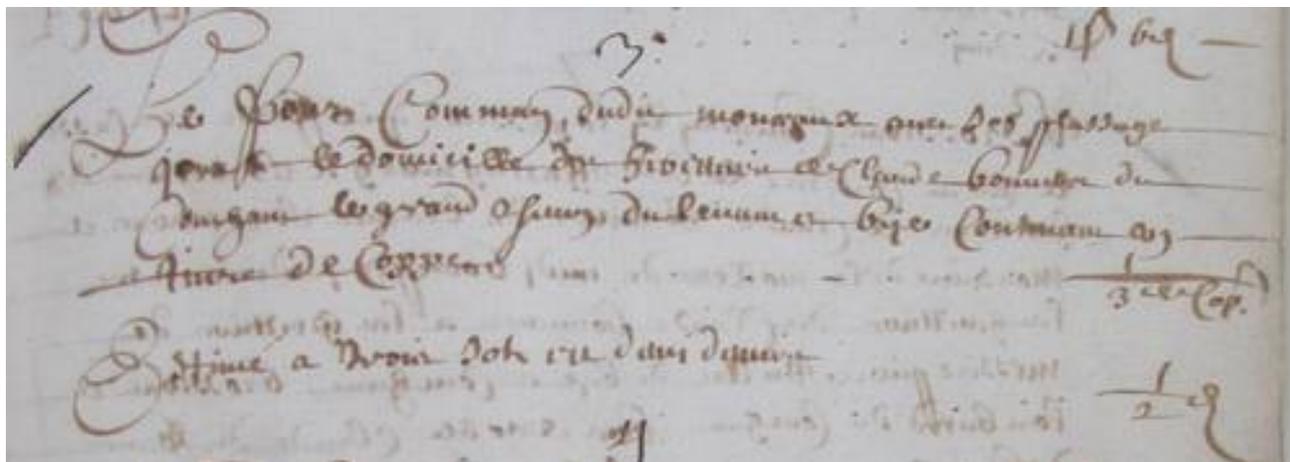


## LE PAIN A MONTCEAU

L'histoire du pain à MONTCEAU nous fait remonter loin dans le temps, au temps de Louis XIV. En effet on trouve mention de l'existence d'un four communal dans le parcellaire de MONTCEAU datant de 1676.



[Parcellaire 1676 – Archives communales]

« *Le four commun dudict Monceaux avec son plassage jouxte le domicile des herettiers de Claude BOUVEROT du couchant, le grand chemin du levant et bize, contenant un tiers de coppé. (1/3 de coppé) Estimé à trois solz ou demi denier. »*

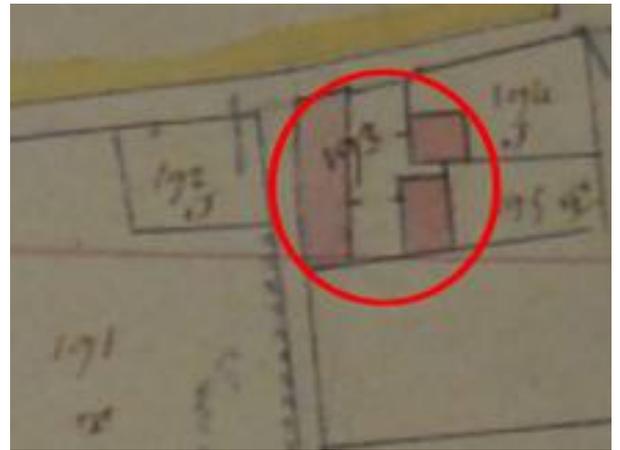
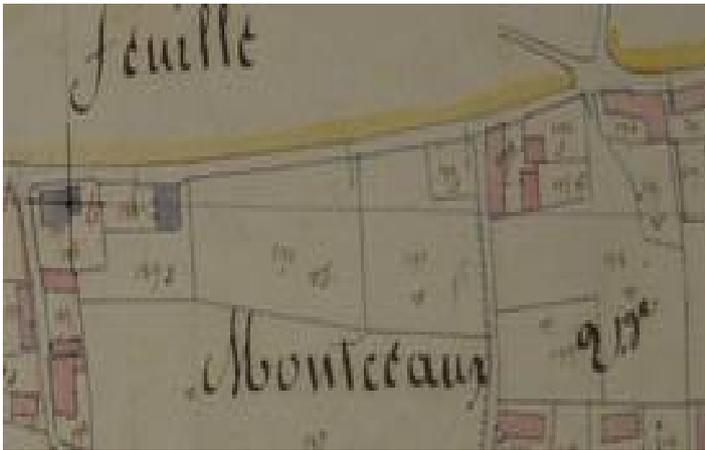
- coppée ou coupée = 1/24 de Sesterée
- Sesterée : mesure agraire équivalente à une étendue de terre qui se sème avec un setier de blé. Une sesterée semble équivaloir dans le Dauphiné à 900 cannes carrées. Si une canne fait environ 1,5 m de long, une canne au carré devrait faire dans les 2 M<sup>2</sup>. Certains disent qu'une canne carrée fait 4 M<sup>2</sup>. Une sesterée faisait donc entre 1800 et 3600 M<sup>2</sup>. Si cela faisait 2400 M<sup>2</sup> sachant qu'une cesterée est égale à 24 coupée ; la coupée devait faire environ 100 M<sup>2</sup>.

A MONTCEAU il y avait donc, comme dans la plupart, voire dans tous les villages, un four communal. Il n'y avait pas de boulanger et les paysans cuisaient leur pain soit dans un four individuel, soit dans un four banal appartenant au seigneur ou encore dans le four communal.

*À l'époque féodale, le four à pain était un privilège de seigneur dont il tirait profit en prélevant une taxe sur chaque cuisson (taxe appelée banalité d'où l'expression four banal).*

Suit une longue période pour laquelle nous n'avons pas d'informations particulières : la vie suit son cours et le pain est cuit chaque semaine ou chaque quinzaine : de gros pains avec beaucoup de mie pour une meilleure conservation !

Beaucoup plus près de nous, quelques anciens se souviennent encore de la dernière boulangerie du village tenue par Nestor et Édith BRUN et située sur la place du village (parcelle C193 du cadastre).



[Parcelle C193 – cadastre napoléonien 1833 – ad 38]

C'est sur cette parcelle C193 située à l'angle de la rue CENTRALE et du chemin de MARGUINIÈRE que se situaient le four et la boulangerie du village.

Le bâtiment qui abritera le four et la boulangerie du village a servi d'école pour les garçons probablement jusqu'en 1875 date à laquelle il y a mutation en indivision aux frères MILLIAT Jean et Antoine.



[La maison de Nestor BRUN en 2013 – Collection Les GODAS]

Albert REYPIN se souvient de ce que lui racontait son oncle Nestor BRUN « les deux frères (Jean et Antoine) partageaient la même cour, l'un occupait deux ou trois pièces de la maison, l'autre habitait en face : une pièce en-bas, la chambre au-dessus avec un escalier extérieur pour y accéder. « à l'époque on se contentait de peu ! » nous dit-il.



[L'escalier extérieur – Collection Les GODAS]

Puis le tènement est cédé à Henri MILLIAT fils, boulanger de son état « il sait cuire » comme indiqué sur sa fiche d'incorporation.

<i>Millat</i>			
Nom :	<i>Millat</i>		
Prénoms :	<i>Henri Jean Antoine</i>	Surnom :	
ÉTAT CIVIL.			
Né le	<i>24 Décembre 1873</i>	à	<i>Montceau</i>
			, canton
d	<i>Bourgoin</i>	, département d	<i>el. Isère</i>
			, résidant
à	<i>Montceau</i>	, canton d	<i>Bourgoin</i>
			, département
d	<i>el. Isère</i>	, profession d	<i>boulangier (saut cuire)</i>
fil	d	<i>Henri</i>	et d
			<i>Enay Antoine Marie</i> , domiciliés
à	<i>Montceau</i>	, canton d	<i>Bourgoin</i> , département d
			<i>el. Isère</i>

[Registre matricule de Henri MILLAT – Archives Départementales de l'Isère]

En 1872, il a épousé Constance ENAY et c'est là que commence l'histoire d'une famille de boulangers à MONTCEAU, histoire qui se terminera dans les années 50. Albert REYPIN raconte encore : « Le four était à l'emplacement de ce qui deviendra le café, derrière il y avait la cuisine et deux chambres, les gens venaient chercher le pain au four ».

C'est la mémé Constance qui a fait déplacer le four dans le bâtiment où il est resté jusqu'en décembre 2016.



[Le four à pain de Nestor BRUN – Collection Les GODAS]

Elle a également fait construire « le magasin » qui se trouvait donc à l'emplacement du bureau de tabac que certains d'entre-nous ont connu.



[La pièce où était le magasin et avant, le four – Collection Les GODAS]

C'est encore Constance qui va «ouvrir» le café (après la fermeture du café-débit de tabac ROUX) avec son jeu de boules. Le jeu de boules était sur le bord du chemin de MARGUINIÈRE.



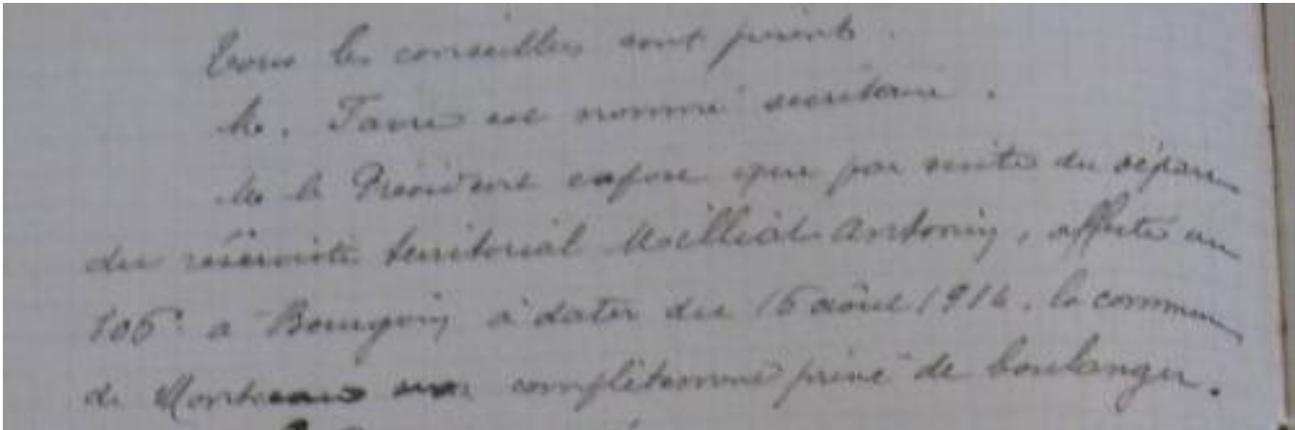
[Le jeu de boules – avec Félix, Nestor... Collection Albert REYPIN]



[Pose sur le jeu – à l'arrière, la maison de Félix RABILLOUD (devenu le bar du T'MALIZO) – Collection Albert REYPIN]

Le sieur Henri MILLIAT et son épouse Constance ont eu deux enfants Marie et Antoine également boulanger.

En 1904 Antoine a épousé Marie LYOBARD (qui était appelée LA MITRONNE ) Mobilisé pendant la 1ère guerre mondiale il laissa le village sans boulanger... mais le conseil municipal réagit... sans succès.



[Délibération du Conseil municipal du 15 août 1914 - Archives municipales]

*« L'an mil neuf cent quatorze et le quinze du mois d'août à huit heures du matin, le conseil municipal de la commune de MONTCEAU s'est réuni en séance extraordinaire salle de la mairie sous la présidence de M. PARENT Placide remplaçant le maire et l'adjoint absents pour cause de mobilisation*

*Tous les conseillers sont présents.*

*M. FAVRE est nommé secrétaire.*

*M. le président expose que par suite du départ du réserviste territorial MILLIAT Antonin, affecté au 106ème à BOURGOIN à dater du 16 août 1914, la commune de MONTCEAU sera complètement privée de boulanger.*

*Le Conseil considérant :*

*que la plus grande partie de la population n'est pas approvisionnée de farine et n'a pas les moyens de pétrir son pain.*

*que pourtant les habitants ne peuvent être privés de cet aliment essentiel.*

*Considérant, d'autre part, que MONTCEAU est éloigné de tout centre d'approvisionnement et qu'il est impossible de se procurer un ouvrier boulanger.*

*Prie, à l'unanimité, l'autorité militaire de vouloir bien permettre au territorial MILLIAT Antonin de rentrer dans ses foyers afin d'assurer la subsistance de la population civile de MONTCEAU. »*

Pendant son absence il écrivait à sa fille Édith « ma petite boulangère » : c'était donc écrit Édith serait boulangère !



[Mariage d'Édith et Nestor BRUN devant le café-Boulangerie – Collection Marie Thérèse BROUILLAC]



[Gros plan sur les décors peints et les anneaux servants à attacher les bestiaux lors de la foire de la Sainte Anne – Collection Les GODAS]

Et en effet en 1927 elle a épousé Nestor BRUN. Nestor a fait son apprentissage de boulanger à St Clair de la TOUR et il a pris la succession de son beau-père au décès de celui-ci.

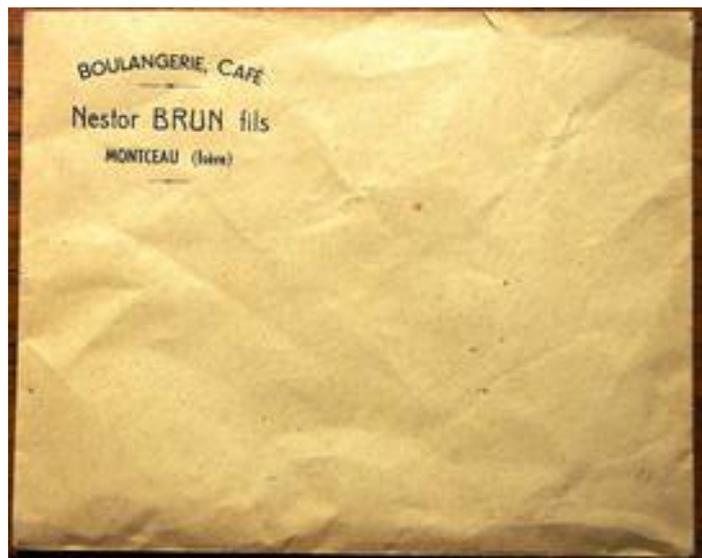
Josète GINON se souvient de Nestor pétrissant devant le four. Il descendait les sacs de farine sur son dos.



[Édith et Nestor BRUN devant leur magasin – Collection Albert REYPIN]



[ Nestor et son cheval dans la cour – Collection Albert REYPIN]



[Enveloppe avec l'entête du Café Boulangerie - Collection Albert REYPIN]



[Nestor en tenue de boulanger et son vélo – Collection Albert REYPIN]



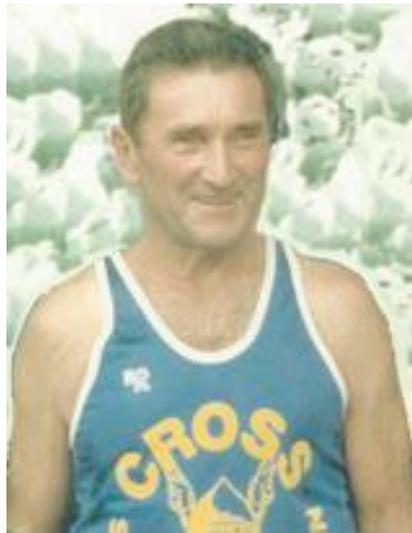
[Albert BLASER et la couronne de pain de Nestor – Collection Famille BLASER]

Mobilisé pendant la seconde guerre mondiale, Nestor a été remplacé par « Gust » MOINE le père de Roland MOINE de ROCHETOIRIN.

Roland MOINE raconte : « Mon père a fait les chantiers de jeunesse dans le Jura, avec Léon MERLE qui pendant de nombreuses années a tenu la boucherie de MONTCEAU.

Il avait appris le métier de boulanger à « La Brioche de BOURGOIN » chez BONNET à qui ont succédé BARRIL puis BOIZAT.

Il savait faire les « Chauds de lait / chaudelets » une spécialité locale parfumée aux grains d'anis »



[Gust MOINE quelques années après... Collection famille MOINE]

[Léon MERLE boucher à MONTCEAU – Collection Gilbert MERLE]

Puis le pétrin mécanique a remplacé le pétrissage manuel.



[Le pétrin de Nestor BRUN retrouvé en 2016– Collection Les GODAS]

NESTOR a fait le pain jusque dans les années 50 : « en 1946 c'est encore lui qui a fait les brioches des conscrits » se souvient Albert REYPIN puis il a dû laisser le métier : il n'y avait plus de boulanger à MONTCEAU.

NESTOR n'est plus là pour nous dire comment on faisait le pain (il est décédé en 1992 à 87 ans) mais Maurice CHABERT dont nous reparlerons plus tard et qui a été boulanger à DEMPTÉZIEU, raconte :



[Joseph CHABERT et son fils Maurice – Collection Maurice CHABERT]

« j'y suis rentré dans le fournil, j'ai connu le chauffage au bois avec la grosse porte qui se relevait, on mettait des fagots, le four devait chauffer lentement, puis on tirait la braise et on passait la dame, une sorte de grand chiffon mouillé, pour ramasser le plus gros des cendres.

Quand on avait retiré les braises on jetait de la farine ou du « florage ». Ça devait juste brunir, si ça s'enflammait le four était trop chaud et il fallait attendre.

Il fallait 5 à 6 heures pour pétrir, façonner, cuire une fournée. Si on avait trop de pain c'était perdu, si on en manquait tant pis. On envoyait de l'eau par un petit entonnoir et la vapeur dorait la pâte. On abaissait la petite porte pour vérifier la cuisson et en fin de cuisson on ouvrait la grande porte, la vapeur brûlante s'échappait. il fallait faire attention !



[La porte du four à pain de Nestor BRUN – Collection Les GODAS]

Plus de boulanger à MONTCEAU, certes, mais du pain toujours !  
Deux boulangers ambulants ont assuré le ravitaillement du village quatre fois par semaine :

- Monsieur Robert NIL de SAINT SAVIN. C'est madame NIL qui dans la grande majorité des cas faisait la tournée de MONTCEAU d'abord avec un tub Citroën puis au volant d'une estafette bleue : « j'aimais bien la conduire, ça allait très bien, la bouchère en avait une aussi » nous a-t-elle dit.



[Mme NIL – Collection Les GODAS]

Mme NIL aujourd'hui âgée de plus de 90 ANS se souvient de cette époque. « Je passais deux fois par semaine, le mardi et le vendredi et si les clients n'étaient pas là je posais le pain derrière un volet »

Monsieur Joseph CHABERT, le père de MAURICE, venait de DEMPTÉZIEU et passait le lundi et le jeudi.



[Joseph CHABERT, boulanger – Collection Maurice CHABERT]

Maurice CHABERT raconte encore : « Je ne sais pas exactement quand on a commencé mais ça devait être en 1946 : je suis né en 1946 et Nestor et la Didi (petit nom familièrement donné à Édith BRUN) étaient à mon baptême c'est donc que mes parents les connaissaient.

Depuis l'âge de 10 ans je faisais les tournées à MONTCEAU et en passant je me faisais couper les cheveux chez Félix RABILLOUD.

*(Félix était galocher et coiffeur, son « salon » était situé à l'emplacement actuel du T'MALIZO).*

La tournée de MONTCEAU était une grosse tournée, elle durait 5 ou 6 heures. On partait de DEMPTEZIEU vers quatre heures de l'après-midi et on rentrait vers 9 ou 10 heures du soir, juste pour pétrir la journée du lendemain !

Maurice se souvient et prend plaisir à énumérer toutes les anciennes maisons de MONTCEAU.

On s'arrêtait dans toutes les maisons. J'en ai traversé des cours ! J'en ai affronté des chiens... et les congères l'hiver, moi devant avec la pelle et le père qui suivait avec le fourgon...

Les principaux clients pour les grosses couronnes étaient sur cette tournée : chez Roger BRUN par exemple ils en prenaient cinq ou six par semaine. Il y avait toujours du monde à table !

Roger BRUN (fils) se souvient : « On donnait la farine, et on payait la façon à la fin du mois.

Maurice CHABERT poursuit :

« Au village, on s'arrêtait sur la place, les clients attendaient, assis sur les bancs devant le café BRUN et venaient au camion, un tub Citroën gris.



[Édith, Constance et « La Mitronne » devant le café BRUN et ses bancs – Collection Albert REYPIN]

On posait aussi du pain chez la Didi. Trois grosses couronnes pour trois familles du BOIS DE CESSIEU » (les familles BAILLY, CROIZAT ET MANCIEZ)

Dans les années 70, les tournées ont été remplacées par un dépôt de pain à l'épicerie BOUVEROT / BLANCHIN, à la boucherie MERLE, chez la Mimi SAUGEY...

Puis à l'épicerie « Le Petit Provençal tenue par les époux Pignoly et enfin au bar pizzeria épicerie point-Poste Le T'MALIZO qui fermera ses portes en 2022.

Certaines fermes dans MONTCEAU avaient leur propre four et « cuisaient ».

Le dernier four en activité était celui de la ferme DEBAUGE

Jeanine et Françoise (deux des filles DEBAUGE) se souviennent : « le papa pétrissait tous les lundis, il laissait lever dans la maie et le mardi on cuisait le pain pour la semaine »



[Le four BIEBER chez M. DEBAUGE – Collection famille DEBAUGE]

Les établissements BIEBER existent toujours ! Situés dans le Bas Rhin, leur plaquette publicitaire de l'époque vantait les qualités du produit : économie de bois, rapidité de cuisson...



En 2016, la parcelle C193 a été rachetée par la mairie de RUY-MONTCEAU. Les bâtiments ont été démolis pour faire place à un nouveau centre village.

A la demande de l'association Les GODAS, le four témoin du passé et le pétrin ont été sauvegardés pour être reconstruits tout près, sur la place à côté de l'école.

La construction d'un bâtiment abritant le four de Nestor a été confiée à l'entreprise USEL située à Mercurol dans la Drôme.



Voici les étapes du travail :

1ere étape : démolition du four à pain avant que la maison soit démolie, récupération de toutes les briques réfractaires ainsi que la porte à bascule mis sur palettes et stockage dans un entrepôt pendant quelques temps.



[Démolition et récupération des tuiles et des éléments du four à pain  
[Le pétrin de marque « L'AS » récupéré – Collection Les GODAS]

2 eme étape : traçage et coulage pour les fondations montage des moellons et coulage d'une dalle pour bâtir le four reconstruction du four avec les briques récupérées montage d'un avaloir pour la fumée pose de la porte d'origine pose de la charpente pour abriter le four.



Le nouvel emplacement du four de Nestor.



L'association Les GODAS à l'origine de la sauvegarde du four à pain de Nestor utilise maintenant le four pour des manifestations qui animent le village...