



RENOVATION
Four communal
L'ABERGEMENT
Janvier 2021

Réfection de la sole du four à pain de L'Abergement

1^{er} jour : Lundi 4 janvier 2021

Premier jour, nous avons rendez-vous à 10h avec Jacques Maurer... 9 heures, coup de sonnette... Il est déjà là. Cela a bien roulé me dit-il.

Nous descendons au four et après une petite parlote, il se met en route pour sortir son matériel. De mon côté, je finalise les derniers détails de libération du lieu en vue des travaux. Je lui demande s'il a besoin que j'enlève les tables centrales de travail ; il souhaite les garder.

Il va recouvrir toutes les tables de protections pour les protéger. Son véhicule est plein... Je lui demande si un camion va venir... Il m'avait annoncé 6 palettes prêtes en fin d'année. Il me dit qu'il apportera à mesure ce qu'il lui faut et sa remorque supporte 2,5 tonnes.

Le devis porte sur la réfection complète de la sole en 3 couches. Premièrement, sortir la sole abîmée, pas plate, avec de gros creux et aussi fragilisée. Puis, recouler une dalle armée de fer pour créer la stabilité et l'horizontalité et par-dessus, poser une couche de briques réfractaires de 6cm d'épaisseur... Elles sont emboîtables. Après viendra la couche de molasse. Jacques a prédécoupé les blocs dans son atelier selon un gabarit en bois qu'il était venu faire en amont.

Je lui dis que je lui confie la chapelle et que je le vois comme un chirurgien qui vient faire une lourde opération et que je vais attendre en salle d'attente jusqu'à ce que j'aie de bonnes nouvelles pour rallumer la flamme.

Je lui dis aussi que j'ai confiance en lui et en ses qualités d'artisan ... très expérimenté.

En début d'après-midi, je pars chercher un ami à la gare de Six-Fontaines (proche de L'Abergement). Je lui ai demandé de venir m'aider à transporter les pierres dans un local que je loue à Yverdon.

Jacques Maurer, de son surnom Bâtiboum ... (nom de son entreprise), nous apprend quand on revient au four que toute la couche supérieure de pierres est de la pierre réfractaire. Je suis déçu car je pensais que les pierres étaient de la molasse. Je mijotais un projet de crowdfunding pour récupérer un peu d'argent pour la suite de la rénovation de la voûte dans le futur.

En fait, la molasse est sous les pierres réfractaires et en très mauvaise état. Elle est devenue très friable. Lors de la dernière rénovation, il a été décidé de ne pas enlever l'ancienne sole abîmée et de mettre par-dessus une couche de pierres réfractaires préfabriquées, jugées plus résistantes que la pierre naturelle.

Le bémol à une telle décision est que l'ancienne sole posée à même le sable d'égailisation n'était pas du plus stable, donc sujette à mouvements. Avec le temps, la vieille sole en molasse abîmée a continué à se fragiliser et est devenue gentiment sable elle aussi, laissant place à l'affaissement des pierres réfractaires de la sole de cuisson et faisant une sole

irrégulière et non plane, avec en plus des creux entre les dalles abîmées aux jointures par l'usure de l'utilisation.



Les pierres réfractaires sont assez stables, mais se sont tout de même bien fragilisées et surtout se sont creusées profondément aux jointures. Elles étaient déjà bien creusées lors de mon arrivée le 1er janvier 2008 dans le local du four pour reprendre une activité de pain au levain naturel et au four à bois.

Ce qui justifie les travaux en cours. La vieille molasse est très friable, cuite et recuite comme me dit Jacques ... Elle redevient très cassante et même sable ...





Ce



premier jour de travaux s'achève par un tour à la déchetterie. Il fait froid... 0°C et la municipale s'est trompée de clé... Nous n'arrivons pas à ouvrir... Peu après, la bonne clé arrive avec le sourire et nous pouvons déjà mettre

quelques pierres et seaux de sable réfractaire dans la benne de tout venant.



2^{ème} jour : Mardi 5 janvier 2021

Je retrouve Jacques vers 11h le matin. Il m'explique ce qu'il fait. Il continue à vider le centre du four de la vieille molasse et plusieurs seaux de sable réfractaire qu'il ramène avec des outils à manche, racloir et autres pieds-de-biche assez longs pour soulever des pierres. Il fait un maximum pour l'instant sans entrer dans le four, car le four est encore bien chaud malgré la semaine de repos depuis la dernière chauffe. La surface se refroidit un peu... Mais les sables et les couches en dessous sont encore bien tempérées, en tout cas 40°C... la voûte est aussi bien stable et il est impossible pour l'instant de mettre en œuvre des mortiers pour faire quelques retouches car ils bloqueraient trop vite et ne tiendraient pas longtemps à l'usage.

Jacques est tout de même obligé de soutenir avec des briques et mortiers le pourtour qu'il dégage et qui laisse un creux, ceci en soutien de l'ancien tour de briques. Ce dernier a été posé en 1994 après qu'un groupe de villageois aient choisi ensemble de rallumer le four quelques fois par année.

Il creuse et avance dans le déblai, 2 à 3 tonnes de pierres, sables et gravats à dégager avant de pouvoir repartir sur la nouvelle base.

Jacques me dit qu'il est touché que ce four vive et qu'il ne serve uniquement pas que quelques fois par année. Il avait vraiment envie de faire quelque chose pour ce four et il le fait avec plaisir, malgré tout. Oui, c'est un engagement, de se mettre en route sur ce travail de chantier. Il faut du caractère et aussi de la passion, car c'est dur.

Jacques a 59 ans, et être penché dans la gueule du four pour extraire et ramener les pierres, les porter, et les emmener au véhicule, c'est un engagement. D'ailleurs il me dit que les apprentis qu'il a essayé de former ne sont pas restés. Tant que c'est un joli travail de taille ou un petit four en brique cela va, mais dès que le travail devient plus dur, tous les apprentis arrêtent le métier.

En début d'après-midi nous faisons un voyage à la déchetterie pour les gravats.

Il est obligé ces premiers jours de ventiler le four pour essayer de sortir encore de la chaleur. Il met en route le ventilateur extracteur juste avant de partir et le laisse tourner toute la nuit.

Demain, Jacques viendra avec son épouse, Marie, qui est aussi sa complice de travail. Elle adore mélanger les mortiers, les préparer et les transmettre à Jacques au fond du four... De plus, elle surveille et parfois même lui attache une corde autour de la taille pour éventuellement le ramener s'il y a un problème. On ne sait jamais ce qui va bouger, comme dans une mine ... Eh oui, ce n'est pas simple ! Chapeau à l'Artisan avec un grand A.



3^{ème} jour : Mercredi 6 janvier 2021

Arrivée de Mme Maurer, Marie, qui seconde son époux en soutien moral, logistique, en mélange de mortiers et passage d'outils ou autres seaux à gravats.



Ce troisième jour est la suite du dégagement et du renforcement à mesure de l'avancée du creux occasionné par les grosses dalles enlevées. J'arrive vers Jacques qui vient de passer une grosse heure dans le four encore à 30°C et qui ressort péniblement. Même si le four fait 3m de profondeur, la hauteur est restreinte et la voûte encore chaude. Les sables de fond aussi peinent à descendre en température. Jacques est transpirant et part s'essuyer et se laver un peu de ce "SAUNA" habillé et avec peu de confort. Un sacré TRAVAIL !

Peu d'artisans existent encore dans ce métier qui est une vraie spécialité et demande une expérience des matériaux, de la pierre, du savoir-faire de mise en œuvre, de la découpe et la mise en bonne place de ces pierres, parfois cimentées, mais pas toujours. Connaissance aussi des diverses qualités de ciments et de bétons réfractaires et des températures auxquelles on va pouvoir cimenter, tâcher, maçonner pour que cela puisse tenir longtemps aux chaleurs des feux successifs ensuite. Jacques a accumulé un grand savoir-faire... Il a pratiqué, mais surtout appris à sentir et à observer tout en cherchant dans son disque dur d'expériences, la bonne solution pour avancer dans la tâche à accomplir... pas à pas... pour pouvoir avancer avec sérieux et détermination.

Bien sûr Jacques est un passionné et aime le travail bien fait. Il est ouvert et aime accueillir les curieux du village ou d'ailleurs qui viennent voir ce travail que l'on ne voit pas tous les jours s'accomplir près de chez soi. Tous les artisans ont soif de ce regard, de cette reconnaissance du travail mis en œuvre et ils savent qu'ils travaillent pour la postérité et que derrière ce travail de rénovation, la Chapelle, le four... Pourra accueillir encore des milliers de pains qui pourront rassasier les Cœurs et les Corps des amateurs de pain cuit au feu de bois.



4^{ème} jour : Jeudi 7 janvier 2021

Ce quatrième jour est la suite de l'enlèvement des pierres et du renforcement, mais aussi l'équilibrage au fur à mesure du fond en ressortant les sables pour que cela devienne de plus en plus à niveau.

Jacques peaufine plein de petits détails que le néophyte ne voit pas, et prépare aussi avec ses yeux les opérations de renforcement de la voûte avec des ciments, (toujours trop tôt pour s'y mettre). Le four est encore trop chaud et les ciments ne tiendraient pas. Cela fait plaisir en fin de journée de voir le four libre de presque toutes les pierres et sables des deux soles successives... posées l'une après l'autre dans l'histoire récente du four soit ces derniers 80 à 100 ans (histoire que nous connaissons très peu pour l'instant). Rappelez-vous, sur le dessus de la porte du four "1696", la plus ancienne date inscrite sur le bâtiment.



5^{ème} jour : Vendredi 8 janvier 2021

Jacques finalise totalement le pourtour de base au niveau du renforcement et va aussi totalement le libérer des pierres. Le pourtour et le fond sont libres. Il gratte et brosse totalement la voûte, afin de bien savoir où elle en est de son état et ce qu'il y aura à faire pour la renforcer. Il commence aussi à mouiller la voûte afin que quand il cimentera, l'accroche ciment se fasse mieux. Il mouille aussi le sable du fond pour le préparer à accueillir la nouvelle chape de base armée de fer à béton.

Nous sortons les premières briques réfractaires emboîtables que Jacques a apportées ainsi que des plaques en réfractaire anthracite qu'il va utiliser pour refaire à neuf la tablette devant la porte du four qui doit recevoir les braises avant qu'elles ne soient mises dans un bac sur roulettes. Cette tablette doit être bien résistante à la chaleur et elle s'était fragilisée au fil des fournées successives.

Avant la fin de la journée, Jacques étale son gabarit en bois sur les 3 tables groupées du local du four pour avoir un plan de la découpe des pierres de molasse. Molasse que Jacques a découpée et numérotée en amont dans son atelier... Un aperçu de la grandeur du four sur une surface plane devant nos yeux. Jacques pourra s'appuyer sur ce gabarit/plan de découpe pour bien reprendre ses pierres numérotées et les emmener à la bonne place lors du montage définitif de la sole.



En fin de journée, Jacques libère le tour de porte des briques réfractaires abîmées, finit d'enlever les dernières catelles réfractaires et la colle à carrelage de la tablette devant la porte du four.

La préparation, démontage et libération du four sont terminés à la fin de cette première semaine et on peut féliciter Jacques et Marie de cette belle préparation à la mise en œuvre pour la semaine prochaine.



Jacqu

es arrête les 2 radiateurs. Je lui propose d'ouvrir l'imposte des fenêtres pour laisser entrer l'air froid. Il aura vraiment besoin d'une température en dessous de 20°C pour tirer la chape mardi prochain pour qu'elle ne tire pas d'un coup et lui laisse le temps de bien la mettre à niveau, mais aussi pour qu'elle puisse faire son processus alchimique de durcissement dans les règles de l'art et du temps pour une résistance optimale aux multiples années de feu qu'elle devra soutenir ensuite...bien sûr ce ne sera que la troisième couche en profondeur et il y aura par-dessus les briques réfractaires et encore les 10cm de molasse de la vraie sole de cuisson. Tout cela participera à l'harmonie de la chaleur et à la durée de l'équilibre de celle-ci sur les fournées successives (2 maximum) avant réchauffe. La 2ème fournée de 90 kg sans réchauffe sera certainement plus stable que précédemment, m'affirme Jacques.





6^{ème} jour : Lundi 11 janvier 2021

Journée de finalisation du pourtour de soutènement reconstruit à mesure de l'enlèvement des grosses dalles. Jacques cimente tout le pourtour et lisse le ciment pour un fini propre. Il effectue aussi les travaux de jointures et de bouchage des usures de la voûte pour la renforcer. Ce n'est évidemment pas une mise à neuf, mais cela permettra à la voûte actuelle de tenir encore. Jacques est confiant et me dit qu'elle pourra tenir encore plusieurs années. Il faudra toutefois la surveiller régulièrement pour réagir promptement à une fragilité et éviter une aggravation de cette fragilité.

Jacques arrose encore le fond du four en préparation de la chape. Jacques et Marie préparent déjà tout le matériel, fond de plastique sous la bétonnière... placée le plus près de l'entrée du four, préparation de tous les seaux et outils, 3 niveaux de 60cm, 1 mètre et même 2 mètres, diverses règles, lattes de bois de sapin, truelles, taloches petites et plus grandes et autres outils de lissage du ciment ; tout est organisé pour tout avoir sous la main, même un bac d'eau de nettoyage des outils.

Déchargement du véhicule avec les seaux de sables et graviers lavés... matériel calculé pour 4 bétonnières, le travail de Marie pour le lendemain.

Déchargement aussi des briques réfractaires, pour la deuxième couche du four.



7^{ème} jour : Mardi 12 Janvier 2021

Grosse journée en perspective. C'est ce jour-là qui s'annonce le plus dur : celui de la création de la dalle en ciment réfractaire armée. Jacques utilise du ciment fondu. Cette dalle permettra une rénovation en 1-2 jours de toutes les pierres de la sole... simplement par le changement des pierres, sans passer par le travail de remise à niveau. Avec possibilité, me dit Jacques, d'éventuellement retourner les molasses en les réajustant au pourtour pour un second temps d'utilisation.

Cette journée est la plus stressante pour le couple qui ne doit pas se loucher sur la pose de cette dalle afin de garantir la résistance et le niveau. Le stress est palpable, la concentration aussi, afin de mettre toutes les chances de leur côté et pour que cela se passe bien. L'harmonie et l'habitude de travailler ensemble se ressent et j'ai la chance en tant qu'observateur privilégié de pouvoir profiter de cette magnifique osmose d'expérience.

Après la finalisation et mise en place du matériel, derniers petits détails de préparation (déjà très bien anticipé hier). C'est l'heure de mettre en route la bétonnière. Marie est la spécialiste du brassage des ciments. Elle les prépare pour Jacques depuis près de 20 ans.

D'abord un seau de gravier 4-8 (gravier du lac ou lavé), puis un deuxième, puis un seau de sable un peu grossier et la bétonnière tourne déjà pour mélanger le tout. Ensuite, Marie ajoute de l'eau avec un tuyau, puis ajoute un sac de ciment fondu de 25 kilos, puis de nouveau 2 seaux de gravier et 2 de sable et en finalité du sable de quartz fin qui aidera à la fluidité et facilitera l'étalement à la truelle du ciment dans la mise en œuvre. Ce ciment est observé pour l'optimisation du mélange et surtout le fond de la bétonnière est surveillé afin qu'il ne reste pas de talon de ciment (poudre très fine sur le fond). L'ajout de l'eau s'effectue jusqu'à la bonne consistance du mélange, mélange qui va évoluer et commencer déjà à tirer (s'épaissir lentement) pendant la mise en œuvre. Si Marie observe un épaississement, elle en réfère aussitôt à Jacques qui l'étale pour voir si la consistance est bonne ou s'il a besoin d'hydratation.



Jacques met en œuvre ce ciment avec Marie qui lui transmet les seaux à demi pleins pour une meilleure facilité de mouvement. Cela donne une valse des seaux qui arrivent, puis qui sont versés par Jacques qui les redonne et Marie qui les remplit et les transmet.

Entre deux, Jacques à genoux dans le four étale le ciment, le tapote, égalise. Il réclame les lattes en bois, puis les niveaux pour faire le premier réglage de hauteur de la dalle, puis ensuite pour continuer à contrôler l'avancée de la dalle dans le bon niveau.

Après la première bétonnière, une petite frayeur, peu de surface a été remplie et Jacques se demande s'il a assez bien calculé les quantités. Après cette première bétonnière, Jacques a

besoin de sortir pour se dégourdir, se remettre debout, car la position à genoux et penché en avant n'est pas facile.

Sur les 2ème et 3ème bétonnières, le côté droit d'abord se remplit jusque devant la porte et ensuite le côté gauche aussi jusque devant la porte.

A chaque bétonnière Jacques est obligé de sortir, il arrive même à la limite des crampes et doit sortir se détendre.

Au départ de la 4ème bétonnière, le couple est rassuré. Il reste l'emplacement, où Jacques était à plat ventre ou à genoux pour travailler, qui est vide. Le reste est bien mis en place. Il va pouvoir verser plusieurs seaux depuis l'extérieur, puis prendre un râteau pour égaliser le mieux possible, remettre encore quelques seaux, tapoter avec un outil à manche pour égaliser et ensuite à plat ventre, sur une planche posée sur chevalet, retourner finaliser et lisser le dernier bout de sole. La dalle est terminée.



Gros travail entre 11h et 15h30 non-stop! Ouf la tension/concentration se relâche. La dalle est bien posée ! Nettoyage des outils et autres rangements dans la décontraction puis nous sortons des briques du véhicule... les dernières de la 2ème couche. Il reste à Jacques à finaliser un plastique de la grandeur du four. Il s'aide pour cela du gabarit en bois qu'il a utilisé en atelier pour découper tous les blocs de molasse. Ce plastique va être posé sur la chape. Jacques me dit de revenir voir la température vers 19h. Le ciment va "cuire", créer la symbiose entre tous les éléments mélangés et la température de la dalle va monter à 29°C, ce que je vérifie à 19h. C'est impressionnant de poser la main sur le plastique et le thermomètre le confirme. Après cette journée passée avec le couple, de Vrais Artisans, je me réjouis encore une fois de cette rencontre de personnes de valeurs qui travaillent dans l'Harmonie et les règles de l'Art... ce qu'ils font à une Vraie Valeur. Ce four va générer beaucoup de pains durant des années et c'est important. Sans la qualité de cet outil,

les pains ne peuvent être les mêmes.

Pendant toute la journée de la pose de la dalle, la journée fut accompagnée de chutes de neige féerique. Cette couche blanche s'est amoncelée et nous offre un joli spectacle par les fenêtres. Un retour un peu « sportif » pour Jacques et Marie, mais là aussi, habitant au Locle à 1000m, Jacques et Marie ont l'expérience et un bon 4x4.

8^{ème} jour : Mercredi 13 janvier 2021

La route a été bien dégagée pendant la nuit. Les équipes ont été mobilisées et ce matin Jacques a pu arriver sans problème. Je vois pour la première fois les molasses de 10 cm prédécoupées sur une palette dans le véhicule. Je suis impressionné. Elles seront 2 cm plus épaisses que les anciennes pierres, ce qui maintiendra aussi plus facilement la chaleur au niveau de la sole, m'explique Jacques. Ce matin, d'abord observer la dalle. Jacques est satisfait, il effectue tout de même un lissage à la ponceuse en diamant, pour être encore plus lisse et au maximum de l'horizontalité avant la pose des briques réfractaires. Celles-ci seront croisées à la moitié pour bien les stabiliser. Jacques commencera la pose sur le devant du four et finira au fond, ensuite avec les molasses, il commencera au fond et reviendra vers la porte.

En fin d'après-midi, Jacques a posé 194 briques réfractaires et a dû en découper certaines pour les ajuster dans les arrondis du four. Il en manque 4 pour terminer complètement.



Nous sortons du véhicule les pierres de molasse que Jacques a prédécoupées et alignées sur une palette de transport, avec renfort de mousse de protection entre chaque pierre, pour éviter les surprises et dégâts au transport. Elles sont numérotées selon le plan du gabarit bois et sont comme les pièces d'un puzzle que Jacques va refaire. Il installera demain ces gros blocs de 10 cm d'épaisseur sur la surface de briques réfractaires.

Après les avoir alignées sur les tables, nous faisons quelques photos et ouvrons une bouteille. Pendant la discussion Jacques m'apprend qu'elles viennent d'Herisau, canton d'Appenzell.

Demain, il reviendra avec la 2^{ème} palette de blocs et aura ainsi la surface totale en molasse.

9^{ème} jour : Jeudi 14 janvier 2021

Ce jour est un jour particulier. Jacques commence à poser les gros blocs de molasse. Un puzzle de 45 pierres dont le poids minimum est de 22 kilos. Quelques pierres d'angle sont encore plus lourdes, la sole de molasse pèse 1200 kilos.

Les pierres sont numérotées selon le gabarit dessiné par Jacques. Il va utiliser ce plan pour installer les pierres dans le four. Il ne doit pas se tromper de pièce et bien sûr, il doit ajuster certaines pierres du bord du four pour un bon rendu au final.



Marie lui glisse les pierres sur une planche de coffrage jaune bien lisse, les pousse avec un bâton vers Jacques qui les récupère et va les installer doucement. Il faut faire très attention avec la manipulation des pierres depuis la sortie du véhicule jusqu'à l'ajustement dans le four. Elles sont en effet bien plus fragiles qu'un granit et elles ne doivent pas être

endommagées. Les angles sont les plus à risque.



La concentration pour Jacques est encore une fois intense pour bien suivre la chronologie de l'ajustement et arriver ainsi juste sur le devant du four avec le nombre de pierres à disposition.

Après la première série, nous sortons la deuxième palette de blocs du véhicule pour les poser sur les tables. Les blocs sont encadrés de mousses protectrices pour le transport et nous les sortons avec délicatesse et prudence. Nous portons quelques gros blocs à 2.

Lorsque des pierres ont besoin d'un petit ajustement, il les tape avec des outils à main... marteau et burin ; mais si cela nécessite une plus grosse coupe, il utilise la scie avec disque de diamant avec lubrification d'eau. Il trace au crayon et effectue la découpe. Il utilise aussi parfois son gabarit et découpe ce dernier à la taille de la pierre à installer pour aller faire une vérification dans le four pour être sûr du transport de la bonne pierre. En effet, ressortir une pierre est très lourd.

Gentiment, la sole prend forme et retrouve le niveau d'avant les travaux. La chambre se rétrécit et Jacques a de moins en moins de hauteur à disposition pour se mouvoir. En fin de journée, Jacques et Marie sont satisfaits. Nous recevons la visite de M. Maillefer, Municipal des bâtiments de L'Abergement, qui peut se rendre compte du travail accompli.



10^{ème} jour : Lundi 18 janvier 2021

Jacques finalise la pose des dernières pierres préparées hier soir en atelier sur le devant de la sole vers la porte. Il ajuste et ponce la dernière pierre pour une bonne mise à niveau de l'entrée de la sole. Ensuite, il retourne une dernière fois à plat ventre dans le four pour un ponçage d'égalisation des pierres aux jointures.

Sur la couche de briques et de molasses aucun ciment n'a été ajouté car les pierres vont se dilater, principalement à la première bonne chauffe. Pour la suite, c'est au tour de la fixation des deux battants de la porte, qui au fur à mesure des utilisations, commençait à devenir un peu bancal. Jacques perce les 3 trous pour les élargir et sortir les tampons plastiques plus nécessaires. Il va utiliser des tampons en verre composés de deux éléments qui se mélangeront pour une fixation durable. Il prépare ensuite des tiges filetées qu'il taille en pointe pour un bon percement des tampons. Il fixe ensuite la tige filetée sur la perceuse et va l'emmener à percer le tampon en plaçant la tige filetée au bon endroit. La réaction va bloquer la tige.

Ensuite, quand les 6 vis sont placées et durcies, il remet les portes et finalise la fixation par de gros boulons puis polit le bout de la tige pour un joli fini. Il pose ensuite des pierres plates, réfractaires, anthracites, très résistantes à la chaleur, sur la tablette devant le four, avec d'abord la pose de chaque plaque à sec, comme un puzzle pour vérifier le bon ajustage. Puis, redépose de la moitié des plaques sur la table et préparation du ciment par Marie pour la pose des plaques... la moitié droite de la tablette, puis ensuite la moitié gauche. Jacques ajuste la hauteur des plaques avec un marteau en caoutchouc, lavage des joints, puis préparation du ciment fondu pur pour finaliser les petits joints foncés. Marie repasse une éponge pour le nettoyage et le fini des joints. Les portes sont remises pour un essai et pour que Jacques se rende compte s'il a bien mesuré l'épaisseur des pierres découpées en atelier pour le tour de porte.

Il me dit que s'il a bien travaillé, avec un peu de HASARD, cela devrait jouer !!! Jacques sait très bien ce qu'il fait en excellent professionnel qu'il est. On se regarde et on sourit... !!!!!

La journée se termine par la visite de quelques visiteurs et d'une vue sur les Alpes et le Mont Blanc en panorama, d'une splendeur... coucher de soleil orangé... aquarelle....



11^{ème} jour : Mardi 19 janvier 2021

Ce dernier jour est un jour de finition du tour de porte, avec les pierres découpées en atelier.

Marie prépare un mortier blanc qui laissera, du moins au début, un joli décor. Jacques ajuste pierres et mortiers. Les pierres des montants installées, il y a aussi les deux de l'arrondi de l'ouverture puis en final après un petit séchage, Jacques pose une pierre de clé au milieu de l'arrondi de la bouche du four. Après s'ensuit un réglage de porte, un petit jeu subsiste et Jacques me propose de lui déposer la porte du four dans son atelier lors de mes prochaines vacances pour un réglage fin, par soudure d'un battant de fermeture plus long et qui tiendra donc la porte, et la plaquera complètement contre la pierre. Chargement complet du véhicule et débarras du local du matériel de chantier.

12^{ème} jour : Mercredi 20 janvier 2021

Jacques et Marie reviennent pour le moment festif : le premier allumage du four avec les pierres neuves... moment sacré, pour eux et pour moi. Sandra nous accompagne. Apprendre à se connaître et s'apprécier dans les échanges et les mêmes visions du travail bien fait et des valeurs humaines ajoutées par le temps... laissé au temps, impossible de courir pour poser une pierre, impossible d'aller vite pour faire un bon Pain, cela nous rapproche.

Je commence par prendre un porte-bougie en pierre de sel de l'Himalaya, découpé en 2 cœurs enlacés, et dépose 2 bougies à réchaud. Nous prenons chacun une allumette et allumons ensemble à 4 le bougeoir pour vraiment se relier.....nous avons déjà pu le faire durant 2 semaines. J'installe un sac de farine avec du petit bois à l'entrée du four et nous reprenons 2 allumettes pour faire le PREMIER... allumage ensemble, et prendre le temps de bien regarder les petites flammes grandir... mon petit bois de sapin légèrement humide n'est pas pressé... et moi déjà un peu impatient. Le feu aussi doit prendre son temps et sentir comment venir caresser cette pierre neuve pour ne pas la surprendre....la choquer.....la fendre par trop de puissance et de chaleur....

Bien sûr la pierre est faite pour cela, mais elle doit atteindre lentement la chaleur de croisière et toute cette masse de plusieurs tonnes va demander dans un premier temps 5 jours de feu avant la première fournée, mais 5 à 6 semaines pour être vraiment dans le ronron de croisière... dans sa base de 80°C permanente en profondeur des 3 nouvelles couches de la sole créée par Jacques et Marie et de la voûte ancienne mais encore en mesure d'accueillir de nombreux feux.

MERCI à tous les deux pour l'éternité de ce beau four et pour les nombreux pains qu'il pourra encore cristalliser de ferme, mais douce chaleur.

Après un bon repas de clôture... c'est l'heure de la récréation... visite à la ferme Arc en Ciel à Juriens chez Cédric et Christine Chezeaux, car depuis des années Jacques cuit pains et pizzas et toutes sortes d'autres gourmandises culinaires dans ses propres fours.

Il est intéressé par les moulins et les farines en meules de pierres des deux Frères Astrié choisis par Cédric qui nous accueille dans une grange un peu fraîche... pour un long moment d'échanges et explications du fonctionnement des meules, mais aussi de sa philosophie et des actes posés pour créer sa vraie voie.

Ensuite devant un bon café/tisanes, nous nous réchauffons et continuons à partager. Jacques repart avec plusieurs sacs de farine qu'il choisit d'essayer d'appriivoiser, un nouveau défi pour un Homme vivant, et Bon vivant qui continue à explorer les multiples Miracles de la VIE.

Marc Haller : www.lespainsdemonchemin.ch Janvier 2021

Rituels de Jacques et Marie.

Jacques a un rituel de fin de chantier : une bouteille de Champagne qu'il sabre avec une équerre métallique qu'il utilise dans son travail.



Quand le feu a bien démarré, il nous gratifie de son spectaculaire envol de bouchon sabré..... Santé !!! Pour un travail bien mérité, une méticulosité d'approche et de vision de connaisseurs... des solutions à poser pour avancer pas à pas dans ce chantier...

Une bouteille enfouie dans la sole du four pour que les générations suivantes puissent retrouver un message du passé et un bout d'histoire de ce four et la volonté d'une commune à faire vivre une flamme au cœur du village.





Quelques pierres ou morceaux ont été conservé, elles sont à disposition d'amateurs qui souhaiteraient avoir chez eux une pierre ayant cuit de nombreux pains et respirant une histoire vibratoire ancienne.

Un petit catalogue des pierres numérotées est disponible sur demande à l'adresse mail lespainsdemonchemin@gmail.com

Un don de sympathie et de soutien serait le bienvenu, avec ou sans achat de pierre.

L'argent récolté sera exclusivement réservé à la future rénovation de la voûte et versé sur le compte de la commune de L'Abergement VD suisse

IBAN de la commune de L'Abergement CH7300767000S06820084

avec la mention « Four à pain rénovation voûte »

En effet la voûte est opérationnelle, mais aussi ancienne et méritera elle aussi bientôt une future rénovation.

Mon objectif, que le four continue à vivre pour encore plusieurs générations de motivés à la flamme joyeuse, à la pâte souple et au pain nourrissant.

Avec mes remerciements flamboyants ! Marc Haller