

Reportage journées du patrimoine du 20 et 21 septembre 2025

Dans le cadre d'un partenariat avec les Associations liées au Patrimoine de Craponne-sur-Arzon et Saint-Paulien nous avons animé en coordination la journée du samedi 20.

Les Amis d'Allègre ont mis sur pied un parcours sur le thème de la cuisine et ses accessoires, du douzième au dix-neuvième siècle.

Au départ une exposition guidée, ensuite la visite d'une auberge Renaissance et pour finir, les cuisines médiévales de l'ancien hôtel particulier de Bar.

Nous avons accueilli une vingtaine de personnes dans le cadre de la trilogie vellave et le dimanche, 21 personnes provenant de l'Association « Ceps de vigne » de Vieille Brioude.

Nous allons passer en revue quelques objets présentés sur le lieu d'exposition :



Quelques céramiques médiévales en terre cuite légèrement vernissées, puis ensuite les premiers grès au sel de provenance germanique : Raeren, Siegburg, Westerwald, modèles sigillés qui s'exporteront partout en Europe et au-delà. Ils donneront naissance aux grès de Betschdorf en Alsace suite à l'émigration des potiers de Westerwald fuyant les affres de la guerre de cent ans. Nous connaissons tous ces grès paysans décorés au bleu cobalt émaillés grâce à la projection de

sel dans les fours montant à 1250 degrés de température.

Nous présenterons également les produits nouveaux qui vont détrôner les précédents : la faïence et la porcelaine, sans oublier les étains représentés ici par deux cuillers de la Renaissance



poinçonnées à la rose (des Tudors), garantie de contrôle de la pureté de la matière. A considérer également de la vaisselle et quelques assiettes aux armes des Tourzel d'Allègre associée à une famille inconnue, mystère non résolu et qui reste à découvrir... Le défi a été lancé lors de nos deux visites car l'intérêt principal de nos manifestations ne réside pas dans l'exhibition mais dans la recherche et le partage des découvertes.

Les cuivres ont une importance également en Auvergne, la production d'Aurillac, de Saint-Flour, du Puy, du Monastier en témoignent.



Peu de personnes connaissent le ferrat, récipient élaboré au départ d'une feuille de cuivre d'un seul tenant, sans soudures et dont nous montrons la technique très habile de l'artisan du dix-huitième siècle, traces du marteau de façonnage, en spirales pour (monter le corps du récipient, superposition ensuite de cerclages et baguettes de renfort rivetées sur le tout. C'est l'occasion pour des visiteurs de soupeser le poids à vider et de se rendre de la pénibilité du travail des femmes qui se chargeaient de cette corvée et installaient ce récipient d'eau potable sur la table familiale. Rare exemple présenté



également d'un mini ferrat estampillé « Gerbier Le Puy » qui fait penser à plusieurs objets culinaires anciens de notre collection, destinés aux petites filles qui vont imiter leur mère à travers le jeu et ainsi conditionnées pour leur rôle social dans le futur.



Nous avons présenté de la coutellerie ancienne mais aussi de la verrerie, dont le modèle des premières bouteilles de vin produites d'abord par les anglais au dix-septième siècle. Nous avons exposé également cet exemplaire unique, chef d'œuvre d'un maître verrier de la cristallerie de Baccarat, destiné au tsar de Russie Nicolas II en 1897 afin de lui montrer le savoir-faire français et de réaliser une commande impériale de ce qui sera produit par la célèbre cristallerie, le service Condé.



La petite table dressée avec quelques ustensiles d'époque, date de la fin de la Renaissance. Elle s'ouvrait en deux parties et permettait d'accueillir un invité pour partager une collation avec le seigneur local ou le prieur d'une abbaye.

Elle est en chêne massif et provient des Flandres. Le mobilier du Moyen-Age et encore souvent durant la Renaissance reste un mobilier mobile, pliable, tables montées sur tréteaux, coffres transportables qui deviendront plus tard des meubles fixes.

A remarquer suspendue en hauteur une puisette de la fin du Moyen-Age et de la Renaissance, découverte dans la région, l'ancêtre du lavabo, en laiton et à deux becs verseurs mobiles. L'hygiène importe car ce sont surtout les mains qui touchent fréquemment les aliments...

Ceci nous amène à la découverte du site d'une ancienne auberge, découverte dans les années 80 et restaurée par feu M. Maury, maçon d'Allègre. Nous avons présenté une cuisine identique au château de Mazigon à Pradelles et qui date du quinzième siècle aux débuts de la Renaissance. Le passage voûté à droite de l'image permettait d'avoir accès à la cave et d'y amener les tonneaux de vin vraisemblablement de l'Allier.





A remarquer les plafonds d'époque, à la française. Nous présentons le lieu en relisant un décret de Charles IX réglementant l'occupation des auberges et signifiant force détails l'interdiction de fonctionner durant les offices religieux et les sanctions en cas d'infraction...

On peut imaginer la suite, les offices terminés... Car le lieu était bien placé et devait profiter à l'église pour ses revenus.



Nous examinons un bassin à rafraîchir le vin, de la Renaissance, entièrement en cuivre repoussé, à trois pieds à griffe de lion, décoré à l'intérieur d'un hexagramme, symbole parlant des quatre éléments : l'eau, le feu, l'air, la terre etc... Symbole philosophique et référence en architecture dès la fin du quinzième siècle. Nous expliquons le fonctionnement de cet ustensile avec l'eau, la glace (provenant des glaciers) le sel surajouté qui va diminuer très vite la température du liquide par réaction physico-chimique.



D'autres objets, dont cette table en bois destinée à découper les viandes, datant de 1779, montée sur trépied et servant dans les halles et autres lieux car transportable...



Nous y avons placé une fourchette d'honneur, en provenance des Flandres au dix-huitième siècle. Cet ustensile servait lors des mariages notamment à découper le rôti devant les invités.

Ci-contre un récipient en laiton repoussé et portant un blason, en provenance d'un château de la Drôme et servant à recueillir les braises du foyer, à fournir potagers et autres bassinoires. Dans le fond de la pièce, la souillarde, lieu du nettoyage des légumes et éléments du repas. Le tout, surmonté d'une fontaine à eau en cuivre, provenant d'Aurillac, dix-huitième siècle.





Rendus au troisième lieu de notre visite, examen du fourneau potager de l'hôtel particulier de Bar et datant du quinzième siècle. Il est à cinq feux, proche de la cheminée pour recueillir les braises qui se plaçaient vraisemblablement dans une sorte de tiroir en fer situé dans l'emplacement prévu à cet effet.

La gravure de gauche, du quinzième siècle, nous montre une manière de cuisiner à cette époque et présente des objets divers tels que : chaudrons, crémaillères que nous avons présentés lors de notre exposition. Nous avons repéré quatre fourneaux potagers sur Allègre. Le dernier vient d'être découvert par Alban Cassus, membre de notre bureau et ce dans la demeure qu'il restaure. Élément monolithique qui a été récupéré pour servir de seuil de passage de l'habitation au jardin. La vue est prise à l'envers...





Enfin, la visite du dimanche 21 avec le groupe de vieille Brioude, public également motivé vu les nombreuses questions qui ont ponctué tout le parcours... Heureusement, nous étions à l'abri du déluge de ce second jour contrastant avec le précédent tout ensoleillé.

En référence au quarantième anniversaire de la fête du Roi de l'Oiseau au Puy en Velay et son concours culinaire, nous avons revêtu un costume Renaissance afin d'agrémenter la visite du samedi. Il faut souligner également, et nous l'avons découvert en dernière minute, que les fêtes du Patrimoine en Belgique étaient sur le thème de la cuisine...



André Louppe, 25 septembre 2025