Histo-Généalogie

MOSSET

Les fours à faire cuire le pain (1/2)

Le four à pain

On peut encore voir aujourd'hui dans les rues de Mosset une quinzaine de fours à pain qui ont résisté aux vagues rénovatrices successives de l'habitat local. Ils s'affichent sur les maisons auxquelles ils apportent une note originale et nostalgique valorisante. Ils sont relativement récents. Ils n'ont été réglementairement autorisés qu'à partir de la Révolution. Le plus récent est celui du *Carrer de Las Eras* dont on pourra fêter les 100 ans en 2011.

Quelle était leur place dans la vie de nos ancêtres ?

Le four « *était en général accessible à partir de la cheminée. La porte était basse, le four proprement dit était de plan circulaire, garni de briques réfractaires. Certains fours de grandes dimensions formaient à l'extérieur un énorme renflement…* » . D'autres sont totalement à l'extérieur, généralement suspendus, et reposent parfois directement sur le sol ou par un pied de soutien. « *Curieusement, celui de Mosset* [au 10 El Plaçal] *repose sur des lloses soutenues par des écharpes en bois.*

Leur utilisation était intermittente. Une bonne demi-heure avant leur usage, ils étaient réchauffés de quelques fagots allumés, puis nettoyés des cendres. Les pains à cuire étaient enfournés, les plus gros les premiers afin de reposer au fond, sur la sole de brique et bénéficier davantage de la chaleur. Lorsque le pain était cuit et retiré, le four encore chaud permettait de cuire d'autres aliments[1].»

Les fours a pain de 1789 à 1926

De la fin du XVIIIe siècle jusqu'au premier quart du XXe, la plupart des maisons de Mosset possédaient un four à pain. On a compté officiellement en 1861, lors des opérations de cantonnement[2], 257 foyers dans la commune. On peut donc penser que le nombre de fours à pain devait atteindre la centaine.

En haut : 3 Carrer de las Eras - En bas : 10 El Plaçal

Les boulangers originaires de Mosset

Arrous Michel (1853) en 1880 à St Paul de Fenouillet
Martin Corcinos (1837) dit Pere Andreu en 1857
Cortie Jean (1844) dit Garraffe à Ria,
Cortie Jean (1859) à Perpignan, rue Jean Payra en 1920
Escanyé Etienne (1852) à Perpignan
Fabre Pierre (1841) à Vernet en 1875
Not Isidore (1911-1988) à Prades
Prats Joseph (1876-1964) à Bages
Prats Joseph (1843-1896) à Perpignan puis Port-Vendres.
et son fils Julien (1871-1929)
Radondy Baptiste (1884) dit Cuit en 1904
Radondy Jean Jacques (1830-1879) dit Pagot
Ruffiandis Jean (1746-1801) à Prades
Vidal François (1828) dit Ramon.
Jean et Jacques Cantié frères à Buenos Aires

Ces fours domestiques ont été au XIXe siècle les seuls pourvoyeurs de l'aliment de base des Mossétans. Même si on trouve dans le département de nombreux boulangers originaires du village [L'encart de la page précédente en fait la liste] aucun n'a exercé son métier dans le village. Les habitants marqués par un profond individualisme et très attachés à la production familiale ne consommaient que le pain provenant de leur propre foyer. Il a fallu attendre 1926 et **Julien Corcinos** (1904-1981) dit *Pinaxo* - descendant de **Pere Thomas Corcinos** (1689-1745) qui, batlle en 1737, était du côté des forces venues détruire les fours privés clandestins - pour que Mosset ait sa première boulangerie. A noter que les **Corcinos** ont été les promoteurs du four collectif : **Pere Thomas** pour le four d'**Aguilar**, **Julien** pour le four **Corcinos**. Le premier était salarié, le second, deux siècles plus tard, était propriétaire.

Criée[1] du 18 juin 1772

Article 19 - **Faire moudre au moulin du seigneur.**
"O*rdonnons à tous les habitants de ladite baronnie de porter à moudre le bled et autre grain dont ils seraient besoin pour leur subsistance et celle de leurs familles, dans les moulins à farine du seigneur pour être banaux sous la peine de dix livres d'amende à chaque contravention et contre chacun contrevenant*."

Article 20 - **Vendre du pain.**
"*Défendons à toute personne de* ***vendre du pain*** *dans ladite baronnie sous peine de six livres d'amende contre chacun des contrevenants et de confiscation du type pain*."

Article 21 - **Cuire le pain.**
"*Défendons à tous les habitants de ladite ville de Mosset de faire cuire leur* ***pain ailleurs que dans le four banal*** *dudit seigneur sous la peine de six livres d'amende pour chaque contravention et contre chacun contrevenant*."

1 - Criée : ordonnance définissant les règlements applicable dans la baronnie qui étaient annoncées au peuple par une criée.

Les fours à pain avant 1793

Sous l'ancien régime, une grande partie de l'activité industrielle et commerciale locale était sous la coupe du seigneur qui en avait, en plus, le monopole. La libre activité des Mossétans était limitée à l'élevage, à l'agriculture et à quelques professions artisanales telles que celles de cordonniers, tailleurs, maçons, menuisiers… Le marquis de la baronnie était non seulement propriétaire des forges, des moulins et des banalités - boucherie, cabaret et four à faire cuire le pain - mais il en détenait réglementairement l'exclusive exploitation.

« Les **Corcinos** ont été les adeptes du four collectif : **Pere Thomas** pour le four d'**Aguilar**, J**ulien** pour le four **Corcinos**. Le premier était salarié le second, deux siècles plus tard, était propriétaire. **»**

Dans la chaîne des transformations qui conduit du grain de blé à la miche de pain, le Mossétan n'intervenait que pour semer, récolter et pétrir. Moudre et cuire ne pouvaient se réaliser en dehors des moulins et du four seigneuriaux.

La criée du 18/06/1772 prescrit, par ses articles 19,20 et 21, les règles dans ce domaine. [Elles sont dans l'encart ci-contre]

Contrat de fermage

Bien entendu le seigneur ne gérait pas en direct l'exploitation du four. Il en confiait le soin à un fermier. Le four seigneurial était dans le *Carrer de las Sabateras* au niveau de l'arrière des maisons du 10 et du 12 de la *Carretera de Prada*.

Le 4 janvier 1719, **don Dominique d'Aguilar[3]** a affermé à **François Portell (1668-1730)** , majeur d'âge et à **Michel Manaud** (1669-1727), brassiers de la ville, le four à faire le pain que la **Dame d'Aguilar**, la mère, possède à Mosset.

C'est dans ce four que tous les habitants sont obligés de faire cuire leur pain aux conditions suivantes :

1 - Il sera permis à **Porteil et Manaud,** fermiers, de faire du bois pour l'entretien du four dans le terroir de la ville de Mosset, bois dans lesquels ils ne pourront faire aucun dommage, et bois qui sera de "*fogetaille* " et non de "*boscailles*[4]. "

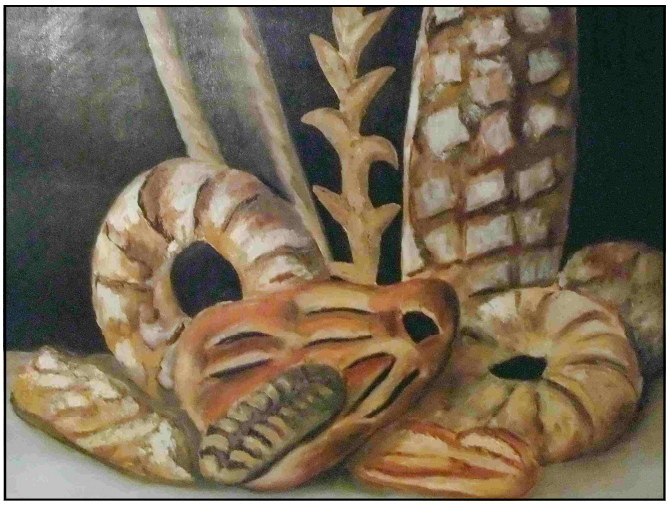
2 - Les fermiers s'obligent de chauffer le dit four tous les jours. Ils seront rétribués en nature en prélevant, " *pour leur devoir, chaque 25 que les habitants feront cuire."*
3 - les fermiers payeront d'une part la somme, payable par tiers tous les quatre mois, de 154 livres monnaie de France et d'autre part 14 charges de bled seigle, livrables chaque année, dans le château de Mosset avec récépissé du moulin.

Les témoins à la signature du contrat sont : **Joseph Prats** (1655-1720), prêtre et curé de Mosset, **Galceran Matheu** (1666-1720), pages et batlle, **don Dominique d'Aguilar, Onofre Bordes**, notaire et les deux fermiers[5].

Le four à pain de la Carole
Faire cuire son pain au four banal était une contrainte difficile à supporter. Nous verrons dans le prochain JDM que les Mossétans ont lutté pour en être libéré Par ailleurs le prélèvement par les fermiers d'un pain sur 25 correspond à une taxe de cuisson de 4% que la mère de famille aurait pu assurer presque sans frai.

Au début du XVIIIe siècle les habitants du hameau de la Carole ont, exceptionnellement, bénéficié d'un régime de faveur

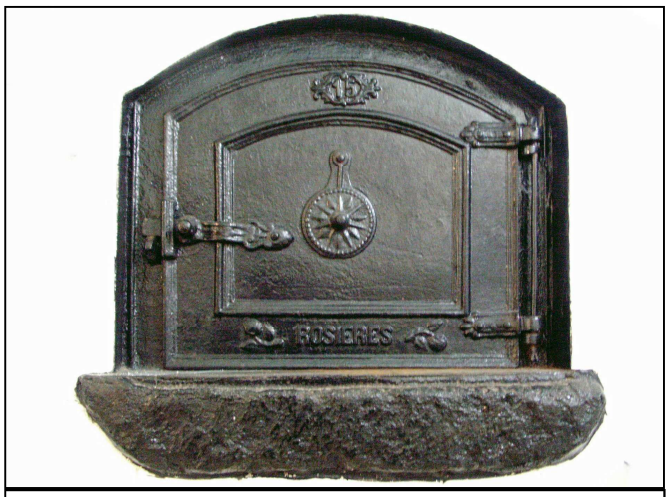
Le jour de la signature du contrat de fermage précédent, le mercredi 4 janvier 1719, un second contrat est signé : il concerne le four à faire cuire le pain de la Carole. Une assemblée des chefs de famille[6] est convoquée "*par parole*" par le doyen des habitants du hameau, **François Fauria**, 57 ans, sur la place publique de Mosset [*Plaça de Dalt*] en présence du batlle **Galceran Matheu** (1666-1720), qui, malade, s'est fait accompagner du sous batlle **Jean Cantié.** .



Four à pain de la Carole

Ces ruines sont à droite à l'entrée du *Carrer d'Estardé*. Le linteau au-dessus du four montre qu'il est de 1806. La configuration est celle d'un four commun. On peut penser qu'il a remplacé celui de 1719.

Le représentant de la seigneurie est **don Dominique d'Aguilar**[3]. Il a fait rédiger par le notaire de Prades **Bordes** une proposition importante concernant de nouvelles conditions d'utilisation du four banal du hameau. Écrit en français, le texte correspondant, retranscrit ci-après, est conforme à la loi de la fin du XVIIe siècle qui en interdit la rédaction dans la langue catalane en Roussillon. Les notaires s'y sont astreints immédiatement alors que le clergé de Mosset, rédacteur des actes d'État Civil, n'obtempèrera qu'à partir de 1738 .
Selon le texte même de l'acte notarié, le projet est présenté par le doyen **François Fauria,** alors qu'il ne saura le signer. Il est donc peu probable qu'il sache lire le français.
La proposition sont les suivantes :
"*Vous savez que, depuis un certain temps passé, la baronnie de Mosset a le bien d'un four à cuire le pain dont nous avons l'usage en payant un certain prix de ferme ou autrement. Depuis treize ans le dit four nous a été affermé en commun par ladite* ***Dame d'Aguilar*** *au prix de douze livres par*



Porte de four à pain du *Carrer de las Eras* construit en 1910

année et par la charge consistant à transporter dans les greniers à foin du château de Mosset tout le foin qui proviendrait, chaque année, des prés de ladite Dame, appelés prés de l'Horta ou de la Devèze de la Font del Tell.
Ceci nous causait de grands inconvénients et des querelles entre nous, pour avoir travaillé au dit transport de foin les uns plus que les autres, plus les grandes dépenses que ce même transport nous occasionnait et les douze livres que nous devions payer comptant chaque année.
Cet état de choses a fait que le four n'a pas été entretenu. Maintenant il faudrait aller pétrir à Mosset et faire faire notre pain au four de la ville, ce qui nous serait fort incommode, plus tous les droits que nous devrions payer.

Aujourd'hui, pour obvier ces inconvénients et faciliter le paiement, il vous est proposé, de nous bailler et accorder une emphytéose[7] perpétuelle sur le dit four de la Carole… son usage commun ou particulier, d'en disposer comme nous le trouverons, pour notre usage seulement et non pour les étrangers, sans pouvoir le vendre, le céder ni l'aliéner pour quelque cause, raison ou prétexte que ce soit, à condition qu'il soit permis à tous les chefs de maison, actuels ou futurs habitants de la Carole, de se servir du dit four pour cuire le pain et d'en faire, si nous voulons, dans nos maisons, bien entendu pour notre usage particulier et non pour les étrangers.
Les autres conditions sont :
1 - de faire du bois dans les forêts de ladite baronnie de Mosset et ses dépendances, en n'y causant le moindre dommage, pour l'entretien du dit four et pour ceux que nous bâtirons dans nos maisons.
*2 - à condition pour chacun de nous et de nos héritiers, utilisateurs particuliers et chefs de maison, habitants de la Carole, de payer à ladite **Dame d'Aguilar** et à ses héritiers et successeurs, chaque année le jour de la fête de Saint-Michel de septembre* [le 29 septembre], *2 livres 3 sols et 4 deniers, monnaie de France, chacun s'engageant sur ses biens et droits, meubles et immeubles présents et à venir.*
*3 - à condition que les habitants de la Carole, en raison du droit d'entrée du présent bail emphytéotique délivrent à la **Dame d'Aguilar** ou au dit Monsieur son fils et procureur 7 poules grasses et bonnes[8]* "
Sur lesquelles propositions, après délibération, unanimes, ils acceptent le dit bail..
Ils ont nommé **François Fouria** et **Joseph Lacombe** auxquels ils ont donné pleins pouvoirs comme représentants des habitants de Mosset qui déclarent ne pas savoir signer.

Jean Parès **A suivre**…

Notes :
1- D'Ille et d'ailleurs
2 - Cantonnement : opération d'attribution à la commune d'une partie de la forêt des héritiers des d'Aguilar pour se dégager ainsi des droits d'usage.
3 - **don Dominique d'Aguilar** (1687-1777) est le fils et procureur général de sa mère, la Dame **dona Raphaela de Crouilles et de Santa Pau de Biure et de Margarit,** (décédée le 03/02/1719 soit un mois plus tard), baronne de Mosset, veuve de **Don Juan de Biure et de Margarit** (1629-1701), domiciliés à Perpignan
4- "*fogetaille* " désigne le menu bois qui n'est pas utilisé pour le chauffage des maisons alors que "*boscailles* " correspond aux rondins de diamètre supérieur à 20 cm.
5 - ADPO 3E21/337
6 - Les chefs de maisons de la Carole en 1719 sont au nombre de 14 :
François Fauria (1662) charbonnier, Emmanuel Savoyard (1667), Louis Savoyard (1670-1723), Joseph Lacombe (1676-1734), **François Lacombe** (<1684-1720)**, Joseph Vila (1700-1755)** Jean **Bardier** (<1693 - vers 1744) (**Sosa 1066**), **Joseph Forcade** (<1685-1720), Jean Antoine Serre, Jean Brizaut (1667-1726), Ramon Peix, Raymond Fauria (1666), Jean Cusi (1681), François Portell (1664) charbonnier.
7 - La caractéristique de l'emphytéose réside dans le fait qu'en compensation d'une redevance très modeste, sans qu'il ait à indemniser le locataire en fin de contrat, le bailleur devient propriétaire des améliorations et des constructions que le locataire a faites pendant la durée du bail.
8 - Remises le jour même à **don Dominique d'Aguilar**, les 7 poules grasses ont pu être consommées, dans les jours qui ont suivis, à l'ccasion des obsèques de **Raphaela d'Aguilar**, la mère décédée 5 jours plus tard.