

# Pain et pinot gris : fours, maisons de vigneronns et auberges

Autor(en): **Hermann, Volker / Gerber, Christophe / Glatz Regula**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **as. : Archäologie Schweiz : Mitteilungsblatt von Archäologie Schweiz = Archéologie Suisse : bulletin d'Archéologie Suisse = Archeologia Svizzera : bollettino di Archeologia Svizzera**

Band (Jahr): **39 (2016)**

Heft 2: **Plat bernois : un menu archéologique**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-632642>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



## Pain et pinot gris Fours, maisons de vigneronns et auberges

Volker Herrmann, Christophe Gerber, Regula Glatz, Christiane Kissling,

avec des contributions d'Isabelle Roland et Dirk Schimmelpfennig

**E**n prélude au plat bernois, voici quelques amuse-bouches sur des thèmes actuels de l'archéologie du bâti. L'accent y est mis sur les installations et bâtiments des meuniers, boulangers et vigneronns du Moyen Age et du début de l'époque moderne. Des meules de l'âge du Fer témoignent par ailleurs d'une longue tradition meunière. L'étude d'auberges historiques et d'établissements de bains dans lesquels on a trinqué et festoyé jusqu'à aujourd'hui complète cet apéro.

Fig. 1

La Neuveville, rue du Faubourg 21-25. Maison vigneronne caractéristique datée de 1584, dont la polychromie baroque est restaurée.

La Neuveville, rue du Faubourg 21-25. Una caratteristica tenuta viticola del 1584 con la policromia originaria di epoca Barocca.

La minoterie a profondément marqué notre paysage culturel jusqu'à la fin du 19<sup>e</sup> siècle. Les moulins se succédaient jadis le long des cours d'eau et des fleuves comme les perles d'un collier. Le métier de meunier était intimement lié au système seigneurial depuis le Moyen Age. Initialement, les moulins devaient moudre les céréales et les transformer en farine, semoule et gruau. Ils ont ensuite assumé aussi les fonctions de battoir, de ribe, de pressoir à huile ou encore de foulon.

### Moulins et fours

A Lamboing, sur la frontière méridionale du Jura, s'élève aujourd'hui encore un ensemble de bâtiments exceptionnel, regroupant cinq types de moulins différents. Ces derniers étaient autrefois associés à diverses seigneuries monastiques et laïques. Les origines du moulin étudié en 2014 remontent au 17<sup>e</sup> siècle. Agrandi à deux reprises, l'imposant bâtiment en pierre calcaire abritait, en plus du logement, une pièce sur deux niveaux accueillant l'engrenage entouré d'une plateforme de travail.

La transformation des céréales moulues en pain était organisée de façon très différente selon les régions du canton. Tandis que dans le Jura, chaque ferme était dotée de son propre four (voir encadré p. 9), sur le Plateau, le pain était cuit le plus souvent en commun. Les fours étaient utilisés par les habitants des villages selon une rotation fixe. Un tel four a été documenté à Arch en 2014. Des fruits pouvaient également y être séchés. Dans l'Oberland bernois, l'emploi réglementé de fours communautaires n'était en revanche pas très répandu. Dans les villes, contrairement aux villages, le travail du boulanger était régi par une corporation. Trois fours modernes à chambre de cuisson unique ont été documentés en 1998 à Unterseen, près de la porte des Boulangers.

Fig. 2  
Plateau de Diesse, Lamboing,  
Les Moulins 1. Machinerie du moulin  
à grain en fonction de la fin du 17<sup>e</sup> au  
début du 20<sup>e</sup> siècle.

*Plateau de Diesse, Lamboing,  
Les Moulins 1. Meccanismo del  
mulino cerealicolo in funzione dal  
XVII fino al XX secolo.*

Fig. 3  
Unterseen, Kirchgasse 17. Four de la  
boulangerie locale, daté vers 1850.

*Unterseen, Kirchgasse 17. Forno  
della panetteria locale datato al  
1850.*



### Maisons de vigneron

Dans les vastes caves des monastères et des bourgeois de Berne, on entreposait certainement du pinot gris et d'autres vins blancs dans de lourds tonneaux de chêne. La vigne a été introduite par les Romains autour des lacs. Les coteaux ensoleillés du lac de Bienne ont continué

d'être exploités depuis pour la viticulture. Jadis, plusieurs vignobles bordaient aussi les lacs de Thoue et du Plateau bernois. Les nobles et les monastères en étaient les principaux propriétaires. L'exploitation de la vigne est liée aux constructions en pierre qui façonnent les villages viticoles du Seeland depuis la fin du 15<sup>e</sup> siècle au moins. La maison vigneronne typique comporte une cave

Fig. 4  
Ligerz, Chlyne Twann 7. Résidence  
vigneronne d'automne de la seconde  
moitié du 16<sup>e</sup> siècle, avec noyau  
ancien et agrandissement.

*Ligerz, Chlyne Twann 7. Tenuta viti-  
cola e autunnale della seconda metà  
del XVI sec. con un nucleo più antico  
e ampliamenti più recenti.*





**Fig. 5**  
Urtenen-Schönbühl, Solothurn-  
strasse 53. Le Bœuf, une taverne  
bernoise du 16<sup>e</sup> au 20<sup>e</sup> siècle.

*Urtenen-Schönbühl, Solothurn-  
strasse 53. L'osteria bernese Ochsen  
dal XVI fino al XX secolo.*

**Fig. 6**  
Därstetten/Oberwil i. S., Bad  
Weissenburg. Les vestiges du  
«Hintere Bad» après leur assainisse-  
ment à l'été 2015. Les premiers bains  
du Bunschentel ont été ouverts peu  
après 1600.

*Därstetten/Oberwil i. S., Bad Weis-  
senburg. Le rovine di Hintere Bad  
dopo il risanamento dell'estate 2015.  
Il primo stabilimento termale nella  
Bunschentel è stato aperto verso il  
1600.*

légèrement surcreusée avec un pressoir. A l'étage se trouvent la pièce principale, la chambre et la cuisine, qui s'ouvraient à l'origine sur une galerie en bois (*Laube*) ou une tour d'escalier, puis plus tard sur un escalier extérieur massif. Souvent munis d'un monte-charge, les combles servaient à entreposer les réserves de bois de chauffage. A Anet, La Neuveville, Gléresse et Douanne, quelques maisons vigneronnes caractéristiques des 15<sup>e</sup>-18<sup>e</sup> siècles ont pu être documentées ces trois dernières années (fig. 1). Des indices clairs d'une datation plus ancienne de ces bâtiments font jusqu'ici défaut.

Dans le Seeland, l'essor des vignobles vers 1500 est étroitement lié à la prospérité économique de familles bourgeoises et à l'administration étatique d'anciennes propriétés monastiques. Celles-ci ont transformé des maisons vigneronnes en sièges domaniaux, comme à Gléresse, Chlyne Twann 7, ou érigé des résidences d'automne, comme à Douanne, Chlyne Twann 20. Ces bâtiments, en particulier les vastes salles à l'étage, servaient en premier lieu aux événements sociaux qui se déroulaient pendant les vendanges.

### Auberges et bains

Jusqu'au 20<sup>e</sup> siècle, les tavernes et les auberges formaient le cœur de la vie sociale, notamment dans les villages et les hameaux dispersés de l'Oberland, du Plateau et du Seeland, mais aussi dans le Jura et la Haute-Argovie. L'auberge du Bœuf à Urtenen a été fouillée en 2013. Plusieurs monnaies, des fragments de verre, des ossements d'animaux et des tessons de céramique retrouvés sous les lames de parquet de la salle commune démontrent clairement qu'on a ici trinqué et festoyé en bonne compagnie du 16<sup>e</sup> au 20<sup>e</sup> siècle, et qu'on s'est aussi adonné aux jeux de hasard à l'occasion.

Dans les régions rurales et en périphérie de la ville de Berne, les nombreux bains installés près des sources thermales depuis la fin du 16<sup>e</sup> siècle assumaient eux aussi une fonction sociale. Le bain collectif dans des baignoires en bois était apprécié tant par les paysans que par les citadins. Il durait parfois plusieurs heures et était agrémenté de dégustations de vin et de mets savoureux. Quelques établissements se sont transformés en bains thérapeutiques reconnus, comme ceux du «Hintere Bad» dans le Bunschentel, près de Weissenburg. Les vestiges de l'ancienne maison thermale, datée du 17<sup>e</sup> au début du 20<sup>e</sup> siècle, ont été documentés et restaurés en 2014 et 2015.



**Les fours à pain du Jura bernois.** Dans cette partie du canton, bien des fermes possèdent – ou possédaient – un four à pain, situé en principe dans la cuisine pour que la fumée s'échappe avec celle du foyer. Quelques exemples sont cependant aménagés dans une cave, comme aux Ecorcheresses ou à la cure de Grandval. Souvent à proximité d'une fenêtre, le four est inscrit dans le volume de la maison ou forme une saillie extérieure, protégée ou non par une toiture ou des dalles en pierre. Lorsque le logement est à l'étage, cette saillie peut être placée en encorbellement, comme à Sonceboz et Orvin. Ce dernier village est celui qui a conservé le plus de fours à pain, soit une bonne douzaine dont certains fonctionnent encore. Dans cette commune, le four de la ferme du Jorat 121, propriété de la Bourgeoisie, se trouve dans une annexe isolée, cas rare dans le Jura bernois.

La multiplicité des fours incite à penser que l'obligation de cuire dans un four banal ou communautaire n'était pas de règle dans l'ancien Evêché de Bâle, chacun étant libre de cuire chez soi. Cependant, les archives contraignent à nuancer ce propos. En effet, un four commun est bâti à Cormoret en 1621, et deux autres à Courtelary en 1628, afin de réduire la consommation de bois, les forêts étant alors dans un état lamentable. A Courtelary, on prévoit même d'amender toute personne

qui continuerait de cuire à domicile, à moins qu'elle ne dispose de son propre bois.

D'un point de vue architectural, les fours du Jura bernois, entièrement maçonnés, reposent sur un socle dans lequel on aménage souvent un cendrier, tandis que la voûte est constituée de claveaux de molasse ou de calcaire (dalle nacrée), plus tardivement de briques réfractaires. L'ouverture, ou bouche, est fermée par une porte en fer ou en fonte, simplement retenue par une barre ou dotée d'une poignée et pivotant sur des gonds. Un ou deux canaux d'aération améliorent le tirage, sauf dans les exemples les plus anciens.

Rappelons que les voûtes étaient fréquemment réparées et que le four ne servait pas uniquement à cuire du pain et des gâteaux. En effet, on y séchait aussi des fruits, des légumes et du lin. *\_JR*



Diesse, Derrière-Mottet 15. Intérieur de la cuisine avec le four à pain; un cendrier est aménagé dans son socle (la cheminée à droite est récente).

Diesse, Derrière-Mottet 15. Cucina con forno per il pane. Alla base è stato murato un contenitore per le ceneri (il caminetto a destra è più recente).

**Les meules de l'âge du Fer de Roggwil.** Avec l'agriculture, les hommes ont développé des outils en pierre pour mouler ou broyer les céréales cultivées. Au Néolithique et à l'âge du Bronze, on utilisait des moulins de type «va-et-vient» en deux parties. Ils étaient constitués d'une meule allongée posée sur le sol, sur laquelle les grains à mouler étaient répandus. Ces derniers étaient pulvérisés grâce à un broyeur mobile, qu'on poussait à la main sur le sens de la longueur, dans un mouvement de va-et-vient. Le moulin rotatif est une innovation technique de l'âge du Fer qui gagne la Suisse au 2<sup>e</sup> siècle av. J.-C. et permet de mouler les céréales beaucoup plus rapidement. Le moulin rotatif est également constitué d'une meule dormante. Celle-ci est toutefois percée par un axe vertical en bois. Une meule mobile dotée d'une perforation centrale, dans laquelle sont versées les céréales, est posée sur la meule dormante. La meule mobile est actionnée à la main à l'aide d'une poignée en bois fixée sur son bord.

En 2008, dix fragments de meules rotatives ont été mis au jour dans une fosse de l'âge du Fer à Roggwil (voir page 37). Leur état de conservation est variable et quelques-uns présentent des traces de passage au feu. Un fragment de meule mobile est entouré d'une bande sombre, dont l'analyse a révélé qu'il s'agissait des restes d'un cerclage de fer. De telles traces de bandes métalliques, généralement interprétées comme une composante du dispositif d'entraînement, n'ont que rarement été détectées jusqu'à présent: moins de 30 exemplaires, en France et en Grande-Bretagne, sont actuellement publiés. Le fragment de Roggwil pourrait constituer le premier de ce genre en Suisse. *\_DS*



Roggwil. Sélection de fragments de meules. Le fragment avec les traces d'un cerclage de fer mentionné dans le texte se trouve dans la rangée arrière, tout à droite.

Roggwil. Selezione di frammenti di macina. Il frammento con i resti relativi ad un nastro metallico si trova in seconda fila a destra.