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

Herausgeber: Archäologie Schweiz

Band: 39 (2016)

Heft: 2: Plat bernois : un menu archéologique

Artikel: Pain et pinot gris : fours, maisons de vignerons et auberges

Autor: Hermann, Volker / Gerber, Christophe / Glatz Regula

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-632642

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 14.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Pain et pinot gris
Fours, maisons de vignerons et auberges

__Volker Herrmann, Christophe Gerber, Regula Glatz, Christiane Kissling,
avec des contributions d'Isabelle Roland et Dirk Schimmelpfennig

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.

En 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 vignerons 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.

La minoterie a profondément marqué notre paysage culturel jusqu'à la fin du 19e 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 17e 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 17e au début du 20e 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 vignerons

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 Thoune 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 15e 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 16e siècle, avec noyau ancien et agrandissement.

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

Fig. 5
Urtenen-Schönbühl, Solothurnstrasse 53. Le Bœuf, une taverne bernoise du 16e au 20e siècle.

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

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 15e-18e 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 20e 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 16e au 20e 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 16e 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 «Hinteres Bad» dans le Bunschental, près de Weissenburg. Les vestiges de l'ancienne maison thermale, datée du 17e au début du 20e siècle, ont été documentés et restaurés en 2014 et 2015.

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

Därstetten/Oberwil i. S., Bad Weissenburg. Le rovine di Hinteres Bad dopo il risanamento dell'estate 2015. Il primo stabilimento termale nella Bunschental è stato aperto verso il 1600.

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._*IR*

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 moudre 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 moudre 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 2e siècle av. J.-C. et permet de moudre 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.