

Sigonce ... Avant la boulangerie ... Il y avait plusieurs fours à pain au village.

- Les fours à pain existent depuis le Moyen-âge.
- Sous le régime féodal, le vassal était obligé de faire moudre son grain au moulin du seigneur, de faire cuire son pain au four même, et de payer pour cela, un droit qu'on appelait « banalité ». Ce droit de banalité était inféodé, moyennant redevance, à des boulangers qu'on appelait « fourniers ».
- À la période révolutionnaire, ce système fut aboli. Chaque propriétaire fit construire un four à faire cuire le pain dans la cour de sa ferme, près d'une mare (l'eau servant à pétrir la pâte, ou à arrêter un incendie), à une distance respectable de la maison. C'est à cette époque que de nombreux fours virent le jour dans les villages qui avaient tant souffert de ces contraintes.

Avant de s'appeler boulangeries, les fours à pain, qu'ils soient seigneuriaux, artisanaux, communaux ou privés, ont marqué la vie de notre village. De nombreux fours étaient en activité, de-ci, de-là, sur la commune, mais ils ont fermé ou ont été démolis, tant ils étaient vétustes, peu rentables et peut-être trop nombreux.

Le dernier four communal se situait place de La Garenne. Le dernier gérant de ce four s'appelait M. Jules Michel. Il avait obtenu par adjudication (car cela se faisait à la bougie) l'autorisation, et ce, pendant un an, de faire cuire le pain pour les personnes qui avaient elles-mêmes pétri la pâte.

Il y a 157 ans, ce poste avait été occupé, pendant un an par l'instituteur qui avait été adjudicataire, puis par un aubergiste, et par la suite par d'autres personnes qui organisaient leur emploi du temps pour cumuler deux fonctions. Ce bâtiment était si délabré que la cuisson du pain fut finalement abandonnée. De plus la concurrence commençait à se faire sentir et devenait de plus en plus sévère.

Ce local devint pour quelque temps encore un abri pour le corbillard communal, puis l'état de vétusté du bâtiment s'étant aggravé, le conseil municipal décida le 14 novembre 1926 de démolir l'ancien four communal.

Le corbillard retrouva provisoirement une place dans un petit local, sis la Grand'rue, face à la grande fontaine (actuels WC publics), puis quelques temps après fut transféré dans un garage aménagé à cet effet sur le terrain communal du Grand-Jardin, propriété communale.

Durant plusieurs années, c'est M. Albert Boivin, propriétaire de la campagne St Jean à l'époque, qui conduisait le corbillard tracté par un cheval. Quand il n'eut plus de chevaux c'est M. André Chiapella qui avait encore des chevaux qui prit la suite. Enfin la voiture fut utilisée et plus tard, alors qu'il était maire, M. Émile Portigliatti acheta à M. Louis Jourdan, alors maire de Peyruis la voiture-corbillard qui allait être remplacée et qui était en très bon état. Durant plusieurs années ce corbillard communal rendit de grands services aux habitants de Sigonce (les familles bénéficiant gratuitement de cette prestation). C'était M. Ismaël Turin, alors garde-champêtre qui assurait cette fonction de conducteur de corbillard. Plus tard, vers 1983-84, le corbillard a été cédé à M. René Marzec en échange de traverses de chemin de fer qui ont servi à aménager l'espace boules sous l'avenue des platanes. Peu de temps après, ce corbillard fut revendu à Rousset, dans les Bouches du Rhône, et là, il fut repeint et transformé en ambulance militaire, ambulance qui a participé à des défilés à Verdun pour l'anniversaire du débarquement.

(renseignements donnés par M. René Marzec ce 10 juin 2005).

Les habitants se sont alors tournés vers les pompes funèbres de la région.

- **D'autres fours offraient leurs services :**

Tel celui qui se trouvait au pied de l'horloge, rue du Château. À une certaine époque, il fut aussi un four communal. Il appartenait depuis longtemps à la famille Alexanian et depuis mars 2014, il appartient à M. Émile Portigliatti.

Sur les vieux volets lorsqu'ils sont ouverts, on peut encore y lire, écrit à la craie :

ICI
L'ON DONNE
2 PAIN
PAR FOURNÉE
SANS BOIS



ICI
L'ON PAYE
UN PAIN PAR
FOURNÉE POUR
PÉTRIR

Les volets de l'ancien four rue du Château avec leurs inscriptions.
Février 2005.

Un four, qui existe encore à ce jour, se trouvait dans la maison annexe de M. Granier Philoxène puis Granier Jean-Marie, puis Ruggiero Joseph et depuis fin 2013, c'est un Belge, M. Verlinden Jean-François, qui espère venir habiter à Sigonce dans 3 ou 4 ans, qui a acquis la maison Ruggiero et celle annexe où se trouve encore de nos jours ce magnifique four d'environ 5 mètres sur 4 mètres.



Photo de ce four, Juin 2014.

« Le Four », on l'appelle aujourd'hui encore par ce nom, c'est celui qui se trouve après « le café de la Mine », (ancien café Audibert).

Ce four était la propriété de Mme Monique Audibert, épouse Hergott.

Depuis début juin 2005, les murs du bar et le local du four qui va avec ont été rachetés par la Mairie qui prévoit d'y installer la bibliothèque municipale et de réhabiliter le four.

Il appartenait dans le passé à M. Rey. Lorsque ce dernier l'exploitait encore, il y avait donc : le four, un peu plus loin, une gloriette (petit laboratoire de travail) et le pain se vendait dans l'ex-maison de Mme Élise Audibert, qui a appartenu ensuite à M. Charles Roche et aujourd'hui Sébastien Bic.

Il est encore en très bon état.



« Le Four » qui appartient aujourd'hui à la mairie, juin 2005, et qui a été exploité jusqu'à sa fermeture par M. Rey. Mars 2005.

• Enfin une vraie boulangerie avec magasin s'installe au village !

Boulangerie gérée par M. et Mme Charles Piche.

Afin de ne plus avoir de concurrence sur la commune, ces derniers achètent le fond du four de M. Rey, le seul restant, et le ferment aussitôt. Lorsque M. Charles Piche se retire, c'est M. Léopold Sube son gendre qui prend sa succession vers 1935.

Le four a fonctionné durant très longtemps au bois, témoins les gros tas de fagots que l'on pouvait voir en bordure de route, quartier « La Bambou », fagots que le mitron allait chercher tous les soirs avec une brouette en prévision de la nuit et des prochaines fournées.

Le four cuisait le pain mais aussi les bons plats de tomates et courgettes farcies, et les succulents gratins qu'apportaient les clients qui n'avaient pas de four chez eux à l'époque. Aujourd'hui, avec la généralisation des produits « bio », ou pour ceux qui veulent manger « leur pain », de petits fours individuels refont leur apparition dans des constructions mêmes modernes où la ménagère se fait un plaisir de cuire elle-même son pain.

Le village a eu ses nombreux fours, sa boulangerie à demeure durant plus d'un demi-siècle, mais aujourd'hui seul un boulanger ambulant dessert le village, tous les jours de la semaine vers 11h15, sauf le mercredi où on va s'approvisionner au bar de la Mine.



Devant la boulangerie Charles Piche vers 1925 de gauche à droite :

Charles Piche, Georgette Sube (Espinelly), un voisin de passage, Rose Maillet (Espinelly), Irène Caron (Alexanian), et les deux enfants de l'époque Marcelle Piche et Suzanne Christini (Piozin).