

Le four à pain entièrement restauré

► **En août 2015**, le «kunscht» du Musée rural des Genevez était entièrement restauré car il tombait en ruine.

► **Mais l'équipe de bénévoles** qui s'occupent de la vénérable bâtisse n'en avait pas fini avec les problèmes.

► **En effet, il est apparu** à l'automne dernier que les pierres de la voûte du four à pain menaçaient de tomber.

► **Une restauration urgente était nécessaire.** Pour ce faire, la fondation s'est adressée à une entreprise spécialisée de Büron, dans le canton de Lucerne.

Depuis le mois de décembre, l'odeur du bon pain au feu de bois ne sort plus de la vieille cuisine voûtée chaque vendredi, une tradition depuis 25 ans. La première et dernière fois que cela avait été le cas, c'était en 2015, durant le spectacle du 500^e anniversaire de la bâtisse. Mais cette fois, c'est une tout autre urgence qui a imposé cette mise à l'arrêt.

En effet, depuis l'été dernier, plusieurs pierres menaçaient de tomber de la voûte, nécessitant une intervention rapide. La faute à une précédente restauration un peu hâtardeuse, impliquant des pierres inadéquates, et même du béton.

La première difficulté a été de trouver un artisan capable de restaurer le four à l'ancienne, dans les règles de l'art, car il n'en reste plus que quelques-uns en Suisse. C'est finalement sur l'entreprise lucernoise Origoni, fondée il y a plus de 200 ans, que la Fondation a jeté son dévolu: «Ils sont reconnus dans toute la Suisse pour avoir restauré de nombreux monuments histori-



L'artisan Gregor Origoni, de Büron, dans le canton de Lucerne, s'active à démonter la voûte qui menaçait de s'effondrer.

PHOTOS PJN

ques, notamment le Rathaus de Lucerne», raconte Charlie Aeschlimann. C'est en effet cet architecte retraité, qui a fait toute sa carrière à Zurich avant de s'installer aux Genevez au moment de la retraite, qui a pris les choses en main.

Plusieurs facteurs en ligne de compte

Pour l'artisan, la principale difficulté a été de concilier trois points de vue différents: celui, pratique, des dames qui font le pain, le deuxième historique, qui implique un respect du patrimoine, et enfin l'aspect financier, comme tou-

jours le nerf de la guerre. Signalons à ce propos que toutes les communes des Franches-Montagnes, à deux exceptions près, ont répondu favorablement à une demande d'aide financière.

Il a donc fallu faire des compromis pour arriver à la meilleure solution, ou tout au moins à la moins mauvaise, permettant de concilier tous ces points de vue différents.

Viennent ensuite les problèmes techniques: «Au début, je pensais pouvoir entrer dans le four pour travailler, mais cela n'a pas été possible, car la hauteur n'était pas suffisante», ex-

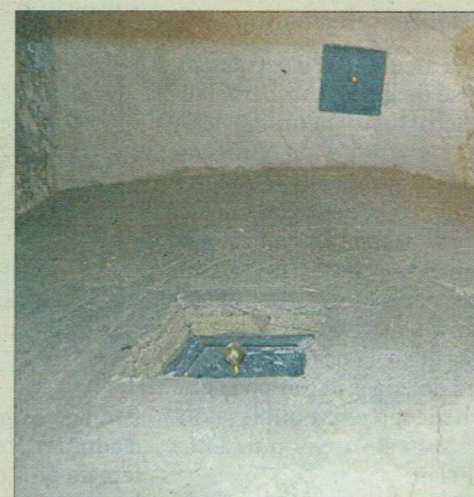


Les pierres utilisées lors d'une précédente restauration n'étaient pas adéquates.



La nouvelle voûte installée par l'artisan.

PHOTO CHARLIE AESCHLIMANN



La nouvelle voûte en chamotte liquide. Il ne reste plus qu'à attendre que cela soit sec.

plique Gregor Origoni. Il a fallu donc s'attaquer au four par le haut, depuis le devant-huis. Enlever pierre par pierre, récupérer celles qui étaient encore utilisables, puis tout reconstruire. Des travaux rendus difficiles par les basses températures de ces derniers jours, car une température minimale de 8 degrés est nécessaire. Il a donc fallu louer un chauffage électrique pour permettre aux ouvriers de travailler.

Enfin, une nouvelle voûte en chamotte liquide (n.d.l.r.: on appelle chamotte ou argile cuite, voire tesson broyé, la terre servant à la confection d'ar-

gile réfractaire) a recouvert le tout.

Réchauffage lent

Ne reste plus maintenant qu'à attendre que cela sèche, puis à dérhumer le four, c'est-à-dire faire du feu à l'intérieur deux fois par jour, mais précautionneusement, pour permettre de finaliser le séchage tout en évitant qu'il se fende.

Normalement, le pain devrait être de retour début mars dans le vieux four. Quant à la consommation de bois, actuellement de l'ordre de 2 à 3 stères par année, elle devrait diminuer de moitié, espère Clé-

ment Saucy, le président du Conseil de Fondation.

PASCALE JAQUET NOAILLON

Agenda

■ **LA CHAUX-DES-BREULEUX**
- Assemblée communale, convoquée ce mardi à 20 h, au Restaurant du Cheval-Blanc chez Mady.