

Les bassins, les fours à pain

De nombreux bassins et fours à pain agrémentent notre commune.

Nos deux anciennes boulangeries à QUINTAL ont été tenues d'une part par Jean FEUILLAT (anciennement chez François MOREL) auquel succède Georges BURNET et d'autre part par Félix FROMAGET puis Cyprien FROMAGET. Aujourd'hui, il ne reste qu'une boulangerie pâtisserie tenue par Patrice COLLET.



La plupart des anciens fours dans la commune sont des constructions de pierre ou de molasse avec une charpente et un toit. Il n'y a pas deux fours identiques.

Les fours en molasse

Dans la région, les fours en pierre sont plus répandus. La molasse abonde et c'est une pierre tendre facile à extraire et agréable à travailler. Elle durcit en séchant et résiste au feu. C'est une pierre parfaite pour les âtres (le conduit construit en dur véhicule et confine les fumées) et pour les fours à pain.



Les maçons du village sont capables de réparer un four : c'est la spécialité des tailleurs de pierre et cette manière de faire s'est transmise du Moyen Âge à nos jours. Il n'existe plus de très vieux fours pour la simple raison qu'ils s'usaient très vite, soit 30 à 40 ans d'existence pour les mieux construits.



La particularité du four de Chambert, c'est en fait une maison-four. D'après Jérôme DAVIET (PNR du Massif des Bauges) ce bâtiment est antérieur au XVIIIe siècle, en référence aux encadrements taillés à angles droits et dotés d'un léger liseré sur les arêtes. Propriété de la commune, il a fait l'objet d'une restauration de 2013 à 2015.

De nos jours dans certaines communes, grâce à des bénévoles, le four est remis en fonctionnement, de temps en temps à l'occasion de fêtes locales. Les amateurs de bon pain ne manquent pas ces rendez-vous et participent à la mise en valeur d'un patrimoine vivant. Ils ont eu l'idée originale d'aménager à l'étage une « give-box » ouverte au public.



Retrouvez l'histoire des fours de Quintal dans un livret édité en septembre 2017 et disponible en mairie