

## Le Four à pain ...



Au début de l'histoire, elle n'a pas fière allure, la petite maison dans la prairie...

Les occupants l'ont désertée depuis longtemps et seules les hirondelles et sans doute les araignées entretiennent un peu de vie...

Pourtant...

Les habitants d'aujourd'hui ont deviné son charme caché sous ses guenilles...

Et un enthousiasme généreux s'est porté à son secours...





Blottie sous l'appentis bancal, envahi par les orties, se dissimule une trace voûtée, carcasse efflanquée témoignage d'une Vie passée...

Un endroit où a régné le partage, la création de la nourriture pour une famille et ses voisins...

Un four à pain !

Le pain nourricier... Source de Vie essentielle de nos aïeux...



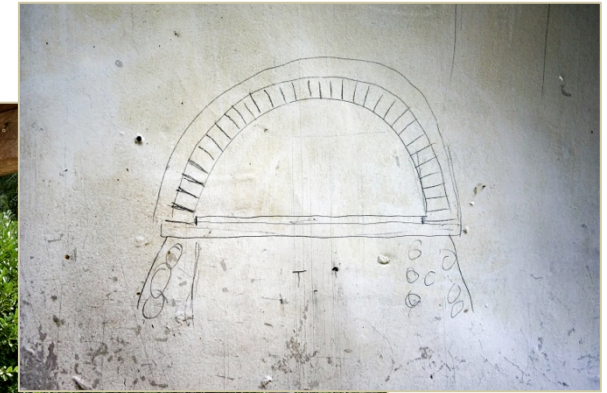


L'intérieur n'est pas bien riche...

Des briques de la cheminée ont dû servir à caler un objet titubant, à rencaisser une ornière ou boucher le trou d'un mur ...

Et le vieux bonhomme Noël n'a pas dû souvent se noircir à la suie du conduit...

Pourtant... On a vécu ici !



Jean-Yves l'archéologue gratteur a retrouvé les fondations qui corroborent les savants calculs de Jérôme

## Chirurgie charpentière...

Le pied de la charpente est gangréné et la jambe est en lévitation.



Il faut amputer  
Et greffer une jambe de bois !  
C'est Sébastien le chirurgien...





## Le soubassement



Pour faire le mur...

En circuit court, il faut collecter les silex de la ... cour et séparer les gros des petits, les coller à la chaux...

C'est au pied du mur qu'on reconnaît le maçon...

Le maniement de la truelle : Une première pour certains !



Une fois le mur d'enceinte bâti, épais et solide, il faut combler l'intérieur de terre humide et de silex...  
Séance de musculation en portage et jetés de seaux...  
Des centaines de seaux...  
Mais les forçats ont le sourire...  
Et le lendemain des courbatures !





Il faut alors paver la sole d'une épaisseur de briques et de deux en tommettes.

Tomettes locales récupérées sur le chantier...

Brossées et débarbouillées...

Le tout ceint de deux rangées de briques.





### **Le château de sable...**

C'est alors qu'il faut faire un très gros pâté de sable.

Bien lisse et bien formé, il servira de forme pour construire la voûte en briques





Pour Cent Briques...

Aujourd'hui t'as plus rien, alors...  
Il en faudra bien plus que cent !  
Plus de mille même !  
Et si la voûte prend forme...  
Les dos se voûtent...





La voûte est terminée  
Il faut maintenant la  
couvrir d'un torchis  
terre paille de lin fait  
main... enfin... fait à  
pieds joints !  
Les transporteurs sont  
prêts et il suffit de  
recouvrir avec ce beau  
manteau bien épais et  
bien chaud !



Ah oui ne pas oublier...  
Maintenant que c'est sec... il faut vider le sable et nettoyer le four...





Gratter, gratter...  
Ouf c'est fini  
Merci Jérôme !  
Et c'est bientôt Noël...



Il faut alors recouvrir l'œuvre...  
On parle de toit...



La prière du couvreur

Pour éviter que la pluie ne flagelle la motte il faut un peu barder...  
Les menuisiers à la pause corrigée par une IA malicieuse...  
Cherchez les différences...  
Le travail est solide. On peut même s'appuyer dessus !





C'est presque terminé...

Un couvreur, M Mercadier, refait la couverture du bâtiment trop haut pour nos bénévoles...

En récupérant les tuiles anciennes stockées dans le corps de ferme.

L'électricien Pierre Brisset nous offre un éclairage nocturne...



L'eau est branchée dans le bâtiment par Arnaud Delavigne...  
L'évier offert par Laurent Sorant est installé par les Patrick...  
La porte du four est confectionnée par les élèves d'un lycée d'Evreux sous la conduite de Stéphane Bénard.  
Et la porte est l'œuvre de tout un groupe...



Un p'tit coup d'aspirateur...  
Vraiment jusqu'au moindre recoin...  
Robert a préparé les pizzas deux minutes de cuisson avant  
de se régaler..  
Alors ça s'arrose bien sûr !



Premier grand test...  
Le feu est allumé et la  
braise chauffe la sole  
et la motte...

Robert le boulanger extrait les premiers pains ...  
Cuits à point et dévorés des yeux avant de rassasier les gourmands...  
Patrick, heureux grand-père, transmet son savoir à Sébastien qui se  
fabrique des souvenirs pour ses futurs petits enfants ...  
Le fil de l'histoire est renoué... La Vie a repris en ce lieu...

