Zeitschrift: Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari

Herausgeber: Société suisse des traditions populaires

Band: 71 (1981)

Artikel: Transformations de cuisines voûtées jurassiennes du XVIIe siècle à nos jours

Autor: Lovis, Gilbert

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1005373

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: 16.07.2025

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

Gilbert Lovis

Transformations de cuisines voûtées jurassiennes du XVIIe siècle à nos jours

Toute maison habitée, j'allais dire «vivante», se transforme inexorablement sous l'impulsion des nécessités de l'heure et il est donc fort malaisé de décrire «la» ferme jurassienne ou de classer chronologiquement les étapes de l'évolution de telle ou telle caractéristique architecturale. Les observations suivantes (faites depuis 1972), le lecteur voudra bien les considérer comme une série d'informations tirées d'un nombre limité d'exemples locaux (entre un et cinq) et non comme des règles générales valables pour l'ensemble du Jura.

Cuisine sans cheminée et *voûte*

Le Jura (ancien Evêché de Bâle) présente la particularité de posséder différents types d'aménagement de la pièce du feu, désignée ci-après par le terme de «cuisine». Parmi eux, je retiendrai une forme de cuisine sans cheminée («Rauchküche»): la «cuisine voûtée».

Pour désigner cette partie centrale du logement, les paysans jurassiens utilisaient différents termes dont j'ai moi-même encore entendu les sui-

Fig. 1. Cuisine voûtée construite en 1625. Elle est encore utilisée actuellement pour sécher la viande. Dans la paroi du fond, la porte reliant habitation et étable (Lajoux).

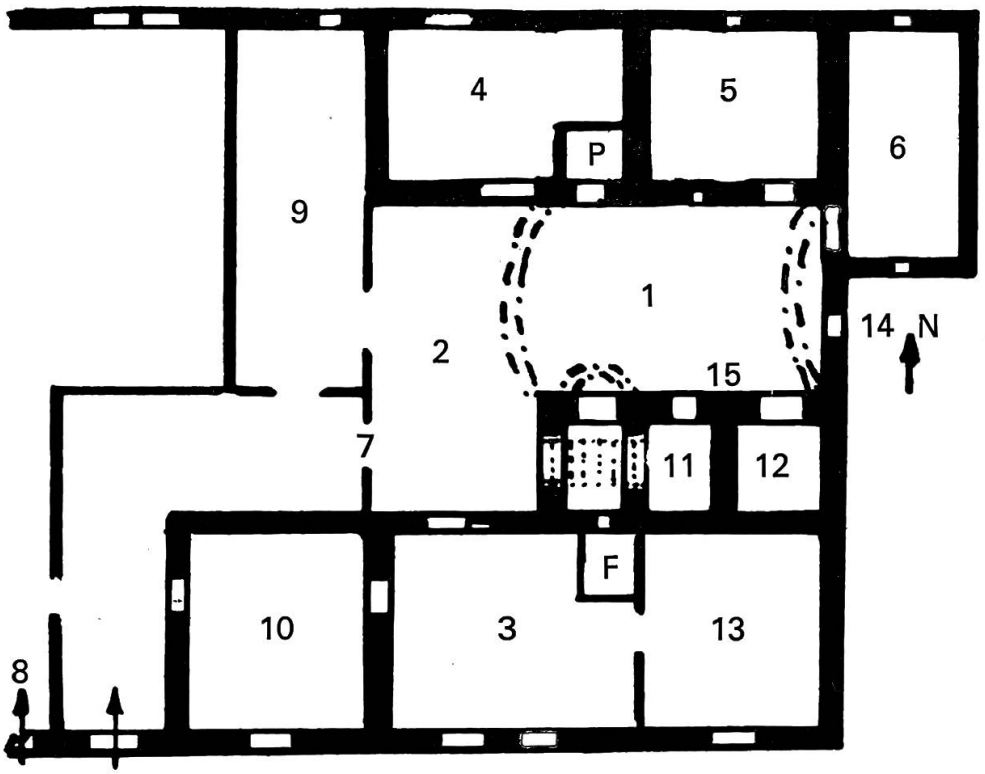


Fig. 2. Emplacement de la cuisine voûtée au sein de la ferme (plan schématique partiel). Les variantes sont nombreuses, mais l'exemple de la ferme de Lajoux est un des meilleurs.

1. Partie voûtée de la cuisine.
2. Partie couverte par les *rondelats* (ils recouvrent aussi la voûte).
3. La chambre de ménage avec fourneau à banc «F»; on le chauffe depuis la cuisine grâce à un passage voûté aménagé sous l'escalier conduisant aux chambres de l'étage.
4. Chambre dotée d'un très ancien poêle également chauffé depuis la cuisine.
5. Ancienne cave voûtée.
6. Cave voûtée construite ultérieurement pour conserver les pommes de terre; on y accède par la porte de cuisine secondaire (*l'heuchelas*) qui, auparavant, communiquait directement avec la rue.
7. Porte d'entrée débouchant dans un corridor moderne.
8. L'entrée principale (ou *devant-huis*) fermée par une porte cochère cintrée.
9. Une des étables.
10. Cuisine moderne.
11. Le four à pain aménagé sous l'escalier.
12. Un bûcher occupe un passage jadis utilisé pour accéder à la chambre.
13. Chambre.
14. L'unique et étroite fenêtre devant laquelle se trouve l'évier de pierre.
15. Emplacement de l'âtre.

vants: *lai tieûjaine* (la cuisine, en patois vadais), *le tché* (la cuisine, en patois des Bois) – qu'il ne faut pas confondre avec le *tué* (cheminée pyramidale parfois dite «burgonde») –, *l'étauffou* et *le tché ai piantchie* (cuisine à plafond de bois élevé appelée ainsi dans le Doubs et dans la région des Bois), *la voûte*, *la voûte plate* (sic) et *le satchou* (le séchoir). Tous ces noms concernent la cuisine sans cheminée.

Revenons à *la voûte:* un ouvrage de maçonnerie cintré et formé d'un assemblage de pierres. Tel est le sens communément donné à ce terme. Pour nos vieilles gens, il n'en était pas ainsi dans tous les cas et, souvent, ce mot avait pour eux la signification de 'séchoir de viande' (*satchou* ou *soitchou*). En voici la preuve.

Durant de nombreuses années, j'ai compris le terme *voûte* au sens architectural et je rectifiais mentalement l'expression *voûte plate* lorsqu'un interlocuteur l'employait. Or, ainsi, je modifiais l'information car, pour nos paysans (du moins ceux de la région de La Courtine et Saulcy), *voûte plate* signifiait 'séchoir à viande avec plafond élevé'... et non 'plafond cintré' horizontal, chose impossible.

Dans cet article, le mot *voûte* peut recouvrir deux choses différentes: 'un séchoir à viande aménagé dans une cuisine sans cheminée' ou 'un ouvrage de maçonnerie cintré'. Sauf indication contraire, c'est le sens architectural qu'il faut comprendre.

Cuisine voûtée avec *rondelats*

Pièce du feu dépourvue de cheminée, la cuisine voûtée avec *rondelats* comprend deux sortes de plafond. La partie renfermant l'âtre est couverte par la voûte en pierres non taillées (*laves*) assemblées grâce à un coffrage et non cimentées, les interstices étant colmatés à l'aide d'un mortier à la chaux. Ce plafond incombustible ferme plus ou moins complètement la cuisine, les plus anciennes ne l'étant jamais totalement (du moins parmi les exemples connus). Placée entre le *poiye* 'chambre de ménage avec poêle' et la cave, la *tieûjaine* est presque toujours perpendiculaire à la façade et les murs de refend contrebutent la voûte. Ils sont d'autant plus épais que la construction est plus ancienne, 80 cm étant l'épaisseur la plus faible et 120 cm la plus grande. Apparue dans les fermes vers la fin du XVIe siècle (d'après les exemples encore obser-

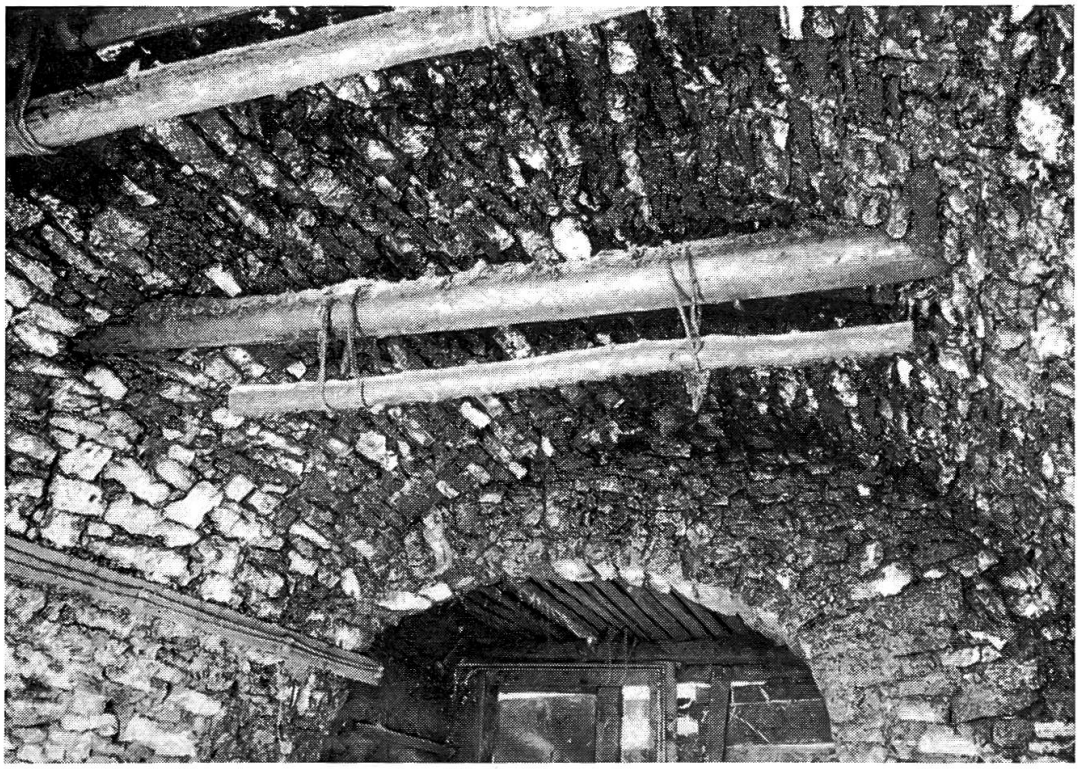
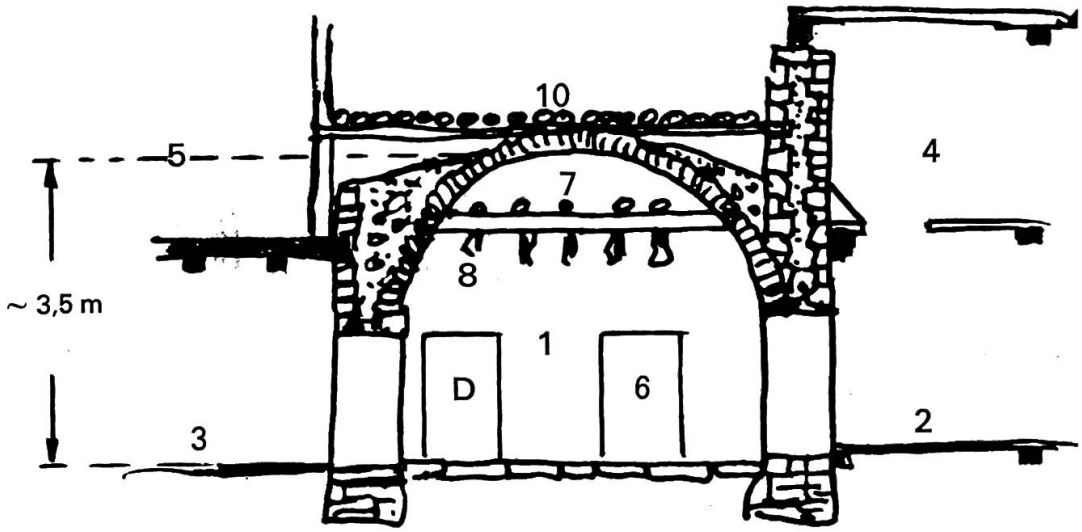


Fig. 3. Cuisine voûtée avec les rondins pour suspendre la viande à sécher, le «rabat-fumée» et, à l'arrière-plan, les «rondelats» (Bois-Rebetez).



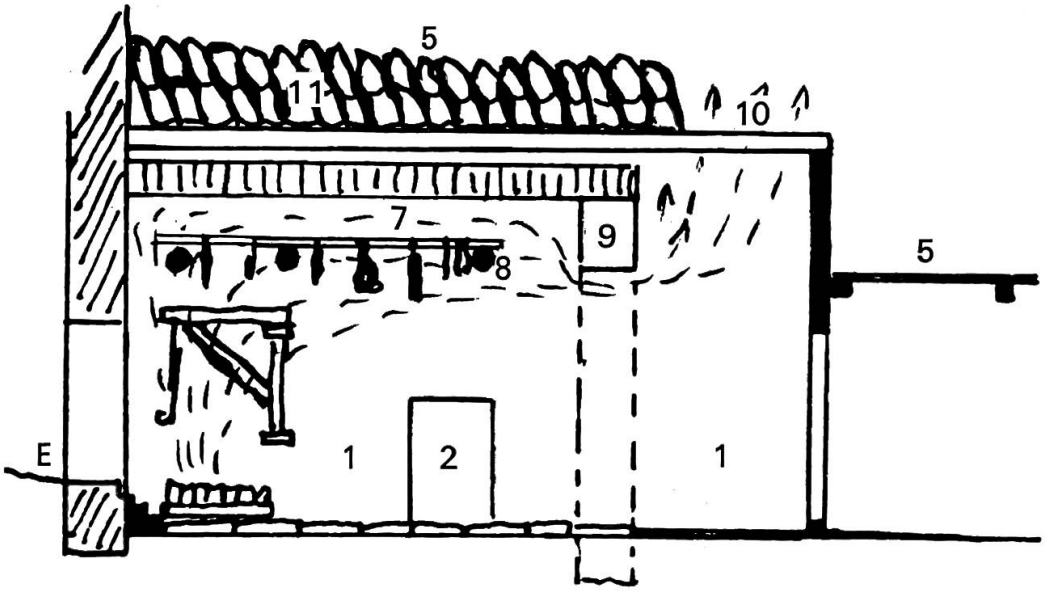


Fig. 4 et 5. Plan schématique de la cuisine voûtée avec *rondelats*

E: *L'heuchelas* (le petit huis), porte d'entrée secondaire, la principale donnant sur D.
D: *le devant-huis* (ou un corridor).

1. La cuisine voûtée.
2. *le poiye* ou chambre de ménage (avec l'alcôve des parents).
3. La cave (voûtée ou non).
4. Une chambre à coucher; on n'y accédait que par une trappe aménagée dans le plafond du *poiye* au-dessus du poêle.
5. La grange (fenil et pailler).
6. L'étable n'était séparée de la cuisine que par une simple paroi (maisons les plus anciennes).
7. *La voûte* faite de *laves* (pierre non taillées).
8. Le séchoir à viande (parfois nommé *la voûte*).
9. *Le rabat-fumée* (pas de nom ancien) n'est pas un arc doubleau, mais une maçonnerie y ressemblant beaucoup, dont le rôle était de faire stagner la fumée sous la voûte et de la forcer à descendre avant de s'échapper vers la grange à travers les *rondelats* (10).
10. *Les rondelats*, une plateforme sur laquelle les gerbes de céréales étaient dressées pour parfaire leur séchage (indispensable à la montagne).
11. Tas de gerbes de céréales (avant la battage).

vables), la cuisine voûtée fut une amélioration considérable des appartements paysans jurassiens. A défaut de documents écrits et de recherches systématiques, il est exclu de donner des informations sur cet événement. Pourtant, à partir d'observations personnelles, il me semble possible d'envisager la situation antérieure ainsi en ce qui concerne le plafond.

Dans plusieurs cuisines voûtées, on trouve encore un plafond de bois qui recouvre parfois toute la voûte. Appelée *les rondelats*, cette plateforme est précisément composée de *rondins*, c'est-à-dire de perches de sapin peu ou pas du tout équarries. Comme l'indique le croquis ci-dessus, ces *rondelats* ferment en tous les cas la partie de la cuisine opposée à l'âtre, celle proche de la grange et de l'étable.

La présence de ce plafond de bois n'est pas fortuite car, on le verra, nos vieilles gens s'efforcèrent de pallier au principal inconvénient de cette installation: sa trop faible (pour ne pas dire nulle), capacité d'isolation contre le froid. Si l'on conserva les *rondelats* lorsque furent construites les premières voûtes, c'est pour au moins deux raisons: l'ancien mode d'évacuation de la fumée semblait encore judicieux et le séchage complémentaire des céréales pouvait être poursuivi grâce à cet aménagement peu coûteux et simple à réaliser. Les *rondelats* sont, me semble-t-il, une installation héritée du temps lointain où la fabrication de planches était malaisée. Ils nous permettent d'imaginer l'aspect qu'eurent durant des siècles les plafonds des cuisines sans cheminée du Jura.

La lutte contre le froid

Parmi toutes les astuces techniques trouvées par nos vieilles gens pour se protéger du froid, je ne retiendrai aujourd'hui que celles liées au mode d'évacuation de la fumée dans les cuisines dépourvues de cheminée.

Dans la ferme dite du banneret Wisard, à Grandval, la plateforme des *rondelats* recouvre non seulement la partie arrière de la cuisine, mais aussi toute la voûte. Il en est de même à Lajoux ou ailleurs car, ainsi, on pouvait utiliser la partie supérieure de la voûte comme espace de rangement. Si la fumée s'échappait aisément à travers les interstices de ce plafond de bois, le froid également pénétrait sans peine dans la cuisine et, à Grandval, les habitants modifièrent l'installation primitive en fermant partiellement la partie arrière, ne laissant qu'une fente d'une vingtaine de centimètres sous les *rondelats*.

Aux Genevez, dans la ferme du Musée rural, on construisit aussi un plafond en planche, mais plus bas, laissant libre la partie cintrée de la voûte comme indiqué sur le croquis. Un volet mobile permettait de fermer plus ou moins cette ouverture.

En 1885 vint aux Genevez un «sociologue» parisien (Robert Pinot) qui étudia la vie des gens de l'endroit et rédigea une étude intitulée «Le Paysan jurassien» (rééditée en 1979 par les Editions Grounauer, Genève). Il évoque, entre autres, ce problème avec précision:

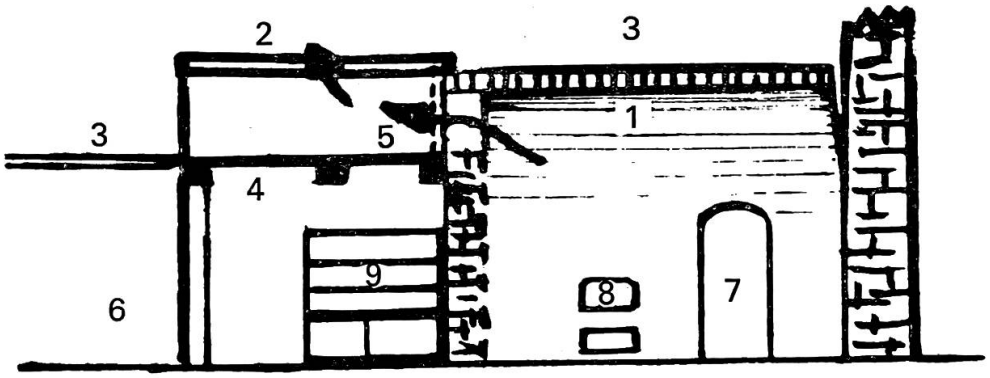


Fig. 6. Lutte contre le froid
(Cuisine voûtée du Musée rural jurassien, Les Genevez)

1. *La voûte.*
2. *Les rondelats* ne recouvrent pas entièrement *la voûte.*
3. La grange.
4. Un plafond a été aménagé sous *les rondelats* pour recueillir les déchets de paille, etc. lors du séchage complémentaire des céréales.
5. L'espace compris entre les *rondelats* et le plafond (4) pouvait être plus ou moins fermé par des volets nommés *les lades* (de l'allemand Laden).
6. L'étable et le *devant-huis*.
7. Les caves.
8. Le four à pain.
9. Le vaisselier (le *métra*).

«Entre la partie supérieure du mur (de la cuisine) et la voûte, il y a une baie en segment de cercle fermée par un treillage en bois. Ce treillage met en communication la pièce principale et la grange. La voûte, en fait, fait saillie sur le plancher de cette grange, qui ne s'étend pas seulement sur la pièce principale, mais qui occupe presque tout le premier étage.» Après avoir souligné la préoccupation des Dgenevézais de se protéger contre le froid, il ajoute: «Quelques propriétaires, en faisant construire de nouvelles maisons, ont voulu abandonner le vieux système de leurs pères; il leur semblait plus confortable de rejeter dehors une fumée qui, somme toute, est assez désagréable, et ils firent faire des cheminées avec des tuyaux de dégagement sur le toit. Aujourd'hui, ils sont les premiers à vanter l'ancien aménagement; ils ne savent comment faire sécher leur paille.»

Cuisine voûtée avec *rôda di fue* (ouverture dans le mur)

Cette nécessité n'était plus ressentie comme prépondérante bien avant que Robert Pinot n'écrive les lignes précédentes, vers 1885. En effet, certaines cuisines voûtées bâties au XVIIIe siècle déjà (Montfaucon, Semplain, La Bosse, etc.) ne possédaient plus de *rondelats* comme dans des demeures antérieures (La Racine, Bois-Rebetez-Dessus, Lajoux, Grandval, etc.). Une muraille montant jusqu'au sommet de la voûte séparait la pièce du feu de l'étable et de la grange (pour la partie supérieure de la cuisine). Le froid ne s'infiltrait dès lors plus directement dans l'habitation. Pour permettre l'évacuation de la fumée de ces cuisines sans cheminée, on aménageait une ouverture plus ou moins circulaire dans

ce mur, le *ronda di fue* ou *rôda di fue*. Il semble (mais l'observation directe n'est plus possible) que les gerbes de céréales étaient dressées à proximité de cet orifice, sur une plate-forme. N'oublions pas que, même avec les *rondelats*, le paysan déplaçait ses gerbes au fur et à mesure de l'avancement du battage de la récolte.

Cuisine voûtée avec cheminée

Les transformations des cuisines voûtées sont, en fait, une combinaison plus ou moins particulière et originale des deux modes d'aménagement de la pièce du feu: «cuisine sans cheminée» et «cuisine avec conduit de fumée». Ce second mode d'organisation est lié à l'ancienne cheminée dite *tué* (ou *burgonde* par certains auteurs). Le tableau schématique suivant permet de situer quelques exemples concrets de cheminée par rapport au *tué*. A noter que les deux manières d'aménager la pièce du feu ne me semblent guère liées à des questions techniques ou de matériaux, mais à des causes «culturelles». Ainsi, dans une ferme de Cormoret, datant de 1597, un *tué* de pierre et une *voûte* couvrent la cuisine. Mais tout reste à découvrir en ce domaine-là...

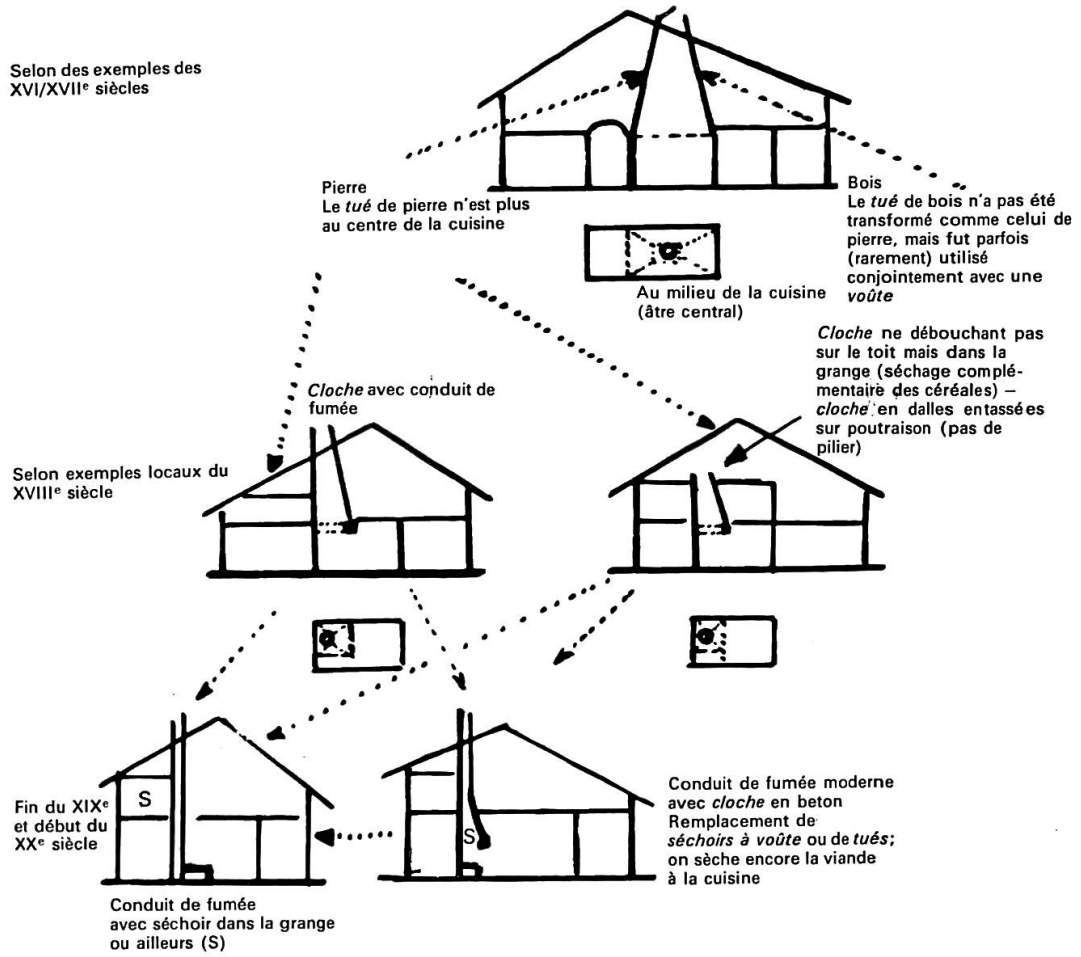


Fig. 7. Evolution probable du *tué* en pierre.

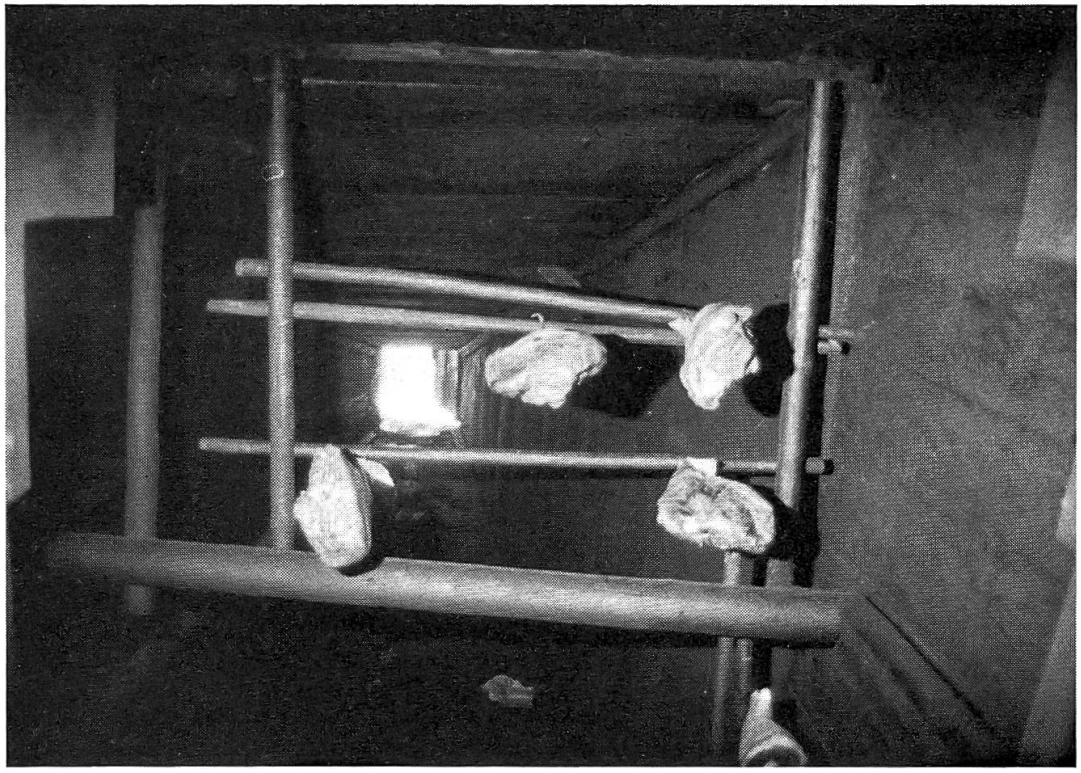


Fig. 8. Intérieur du *tué* de bois des Esserdilles (Biaufond)

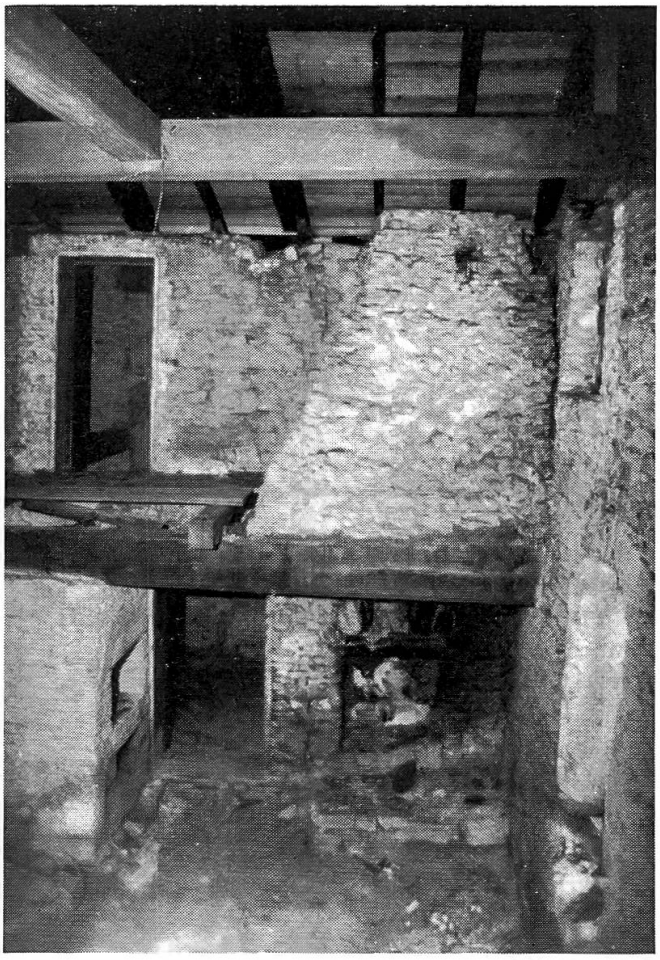


Fig. 9. Vue générale d'une *cloche* dont le conduit de fumée ne débouchait pas sur le toit, mais dans la grange (le plafond de la cuisine a été enlevé pour être remplacé) La Bosse.

«Chez Danville», dans une demeure du XVIe siècle, on trouve encore une cuisine voûtée bien particulière, construite ou transformée à la fin du XVIIIe siècle. Cette pièce du feu est dépourvue de *rondelats*, totalement entourée de murailles, disposée parallèlement au mur de façade et sans *rôda di fue*. L'évacuation de la fumée est assurée grâce à un conduit (une cheminée dans le langage populaire) aménagé au sommet de la voûte, à l'extrémité opposée à l'âtre. A la Racine, aux Vacheries Brunier, par exemple, on trouvait des cuisines voûtées dotées... d'un *tué* en bois.

Cuisine voûtée avec *cloche*

La grande cheminée a, elle aussi, évolué au cours des ans. Afin d'éliminer l'inconvénient du froid, le *tué* fut un jour réduit à la forme d'un manteau de cheminée ouverte, appelé *cloche* dans le langage du pays. Le tableau schématise cette «évolution». Dans les cuisines dotée d'une *cloche*, il était possible de sécher la viande tout en n'ayant pas (autant!) de fumée

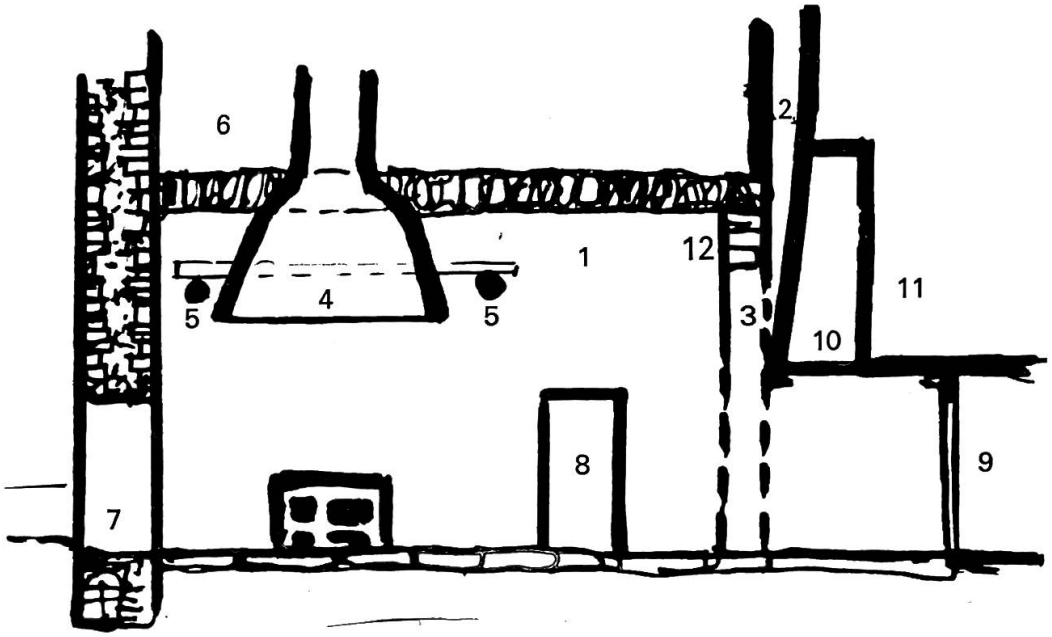


Fig. 10. Modernisation de la cuisine voûtée (l'exemple de la ferme de la Theurillatte, Les Breuleux).

1. *La voûte* de pierre ferme entièrement la cuisine dans sa partie la plus haute; les *rondelats* n'existent plus.
2. A la place des *rondelats*, une cheminée en bois utilisée uniquement pour évacuer la fumée lorsqu'on sèche la viande ou qu'on utilise le four à pain aménagé dans la cave.
3. Un panneau mobile permet de clore ce conduit de fumée en temps ordinaire.
4. *Cloche* en béton reliée à un conduit de fumée moderne et située au-dessus du *potager*.
5. Les gros rondins du séchoir à viande aménagé sous la *voûte*.
6. Partie de la grange où la viande séchée est entreposée à l'air.
7. *L'heuchelas*.
8. *Le poiye*.
9. L'étable et le *devant-huis*.
10. Le corridor permettant d'accéder aux chambres de l'étage.
11. La grange (fenil).
12. Le *rabat-fumée*.

dans la pièce. Cette conception de l'aménagement de la cuisine inspira les propriétaires de fermes dotées de voûte; au lieu de détruire ce plafond, certains d'entre eux percèrent la voûte au-dessus de l'âtre, y firent passer un conduit de fumée, et, en guise de manteau posé sur piédroits, construisirent une *cloche*. Ce nom vient de la forme plus ou moins arrondie qu'ont ces installations, illustrées ci-dessus à partir de l'exemple de La Theurillate.

En fermant la cuisine du côté de la grange (où on trouvait encore parfois une galerie ouverte au début du XIXe siècle), on diminuait l'arrivée de l'air froid. Une *voûte* étant cependant un bien meilleur séchoir à viande qu'une *cloche* (l'air y est plus chaud, la fumée ne peut y être dosée, etc.), le propriétaire aménageait le conduit de manière à pouvoir diriger la fumée dans le *soitchou*. Pour l'évacuer de la *voûte*, il devait alors percer une ouverture dans la paroi en segment de cercle proche de la grange. Dans certains cas, il n'y a qu'une fente entre l'extrémité de la voûte et la paroi (Les Genevez), dans d'autres (comme à La Theurillate), un canal muni d'un clapet a été construit.

Cuisine combinée

Ce genre de transformations montrent que tous les détails architecturaux d'une vieille ferme doivent (d'abord) être examinés sous l'aspect fonctionnel. En outre, l'étude des aménagements successifs d'un logement incite à considérer les maisons dans une perspective évolutive et non

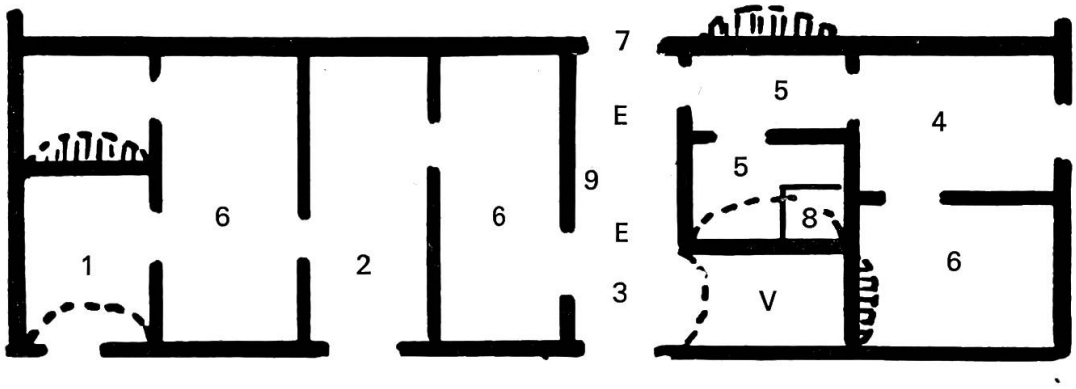


Fig. 11. Cuisine sans cheminée: variantes réunies sous un même toit.
Ferme sise à Froidevaux (Soubey) présentant plusieurs formes particulières de cuisines sans cheminée par suite de transformations.

1. Cuisine voûtée avec sortie de fumée à l'extérieur de la ferme.
2. Cuisine moderne.
3. Cuisine comprenant une partie voûtée (V) et un *étauffou*» (E).
4. Cuisine aménagée en 1707.
5. Cuisine abandonnée en 1707 (probablement) et transformée en cave et dépôt.
6. Chambres.
7. Porte de la cuisine débouchant sur le rural.
8. Four à pain.
9. Emplacement approximatif de l'âtre.

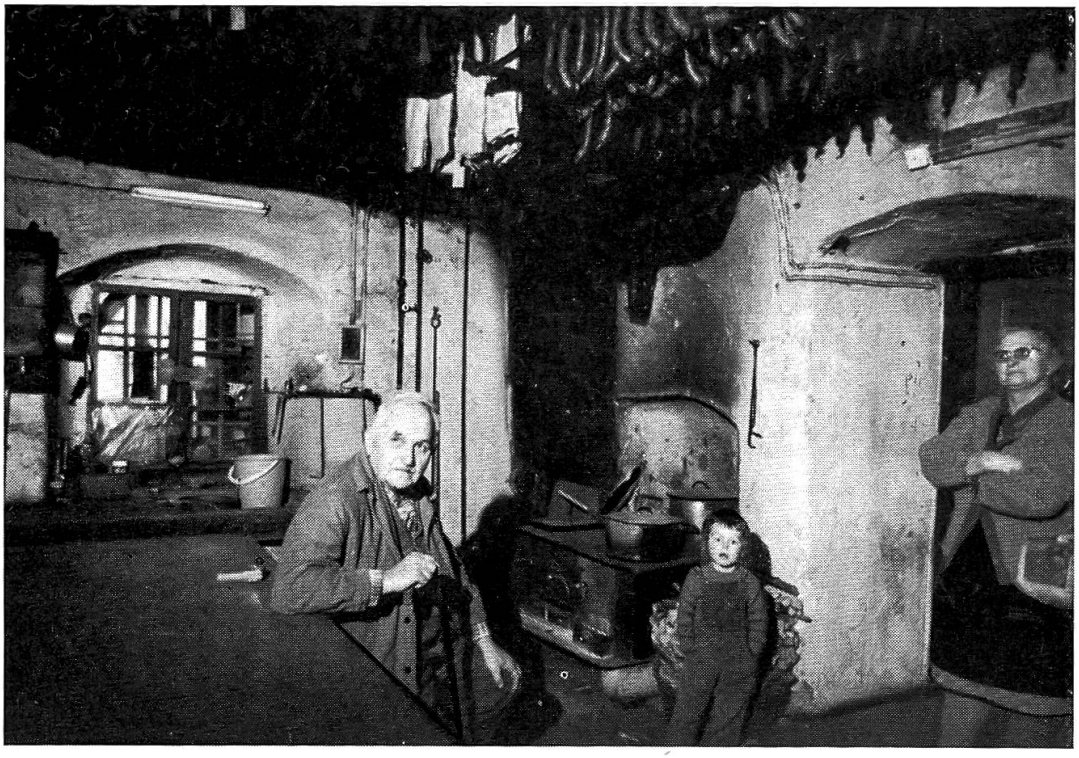


Fig. 12. Rencontre de deux générations. (Cuisine voûtée de Châtelat).

statique. L'emprunt et la combinaison de structures architecturales différentes sont illustrés par l'exemple donné par une ferme de Froidevaux, près de Soubez. Une des quatre cuisines de cette demeure est composée de deux parties: une *tieujaine* voûtée et un *étauffou*, donc deux aménagements dépourvus de cheminée. La partie voûtée atteint à peine 2,5 m de hauteur au sommet du cintre afin de permettre un chauffage relativement aisé du local. Disposé perpendiculairement à cette première partie de la cuisine, le *tché ai piantchie* sert de séchoir à viande et traverse la maison de part en part jusqu'à l'étable. Cet aménagement montre qu'on a voulu disposer d'une cuisine plus confortable que celle construite à l'autre extrémité de la ferme où, cas unique à ce jour, la fumée n'est pas évacuée dans la grange mais directement vers l'extérieur: c'est réellement très particulier pour une cuisine voûtée.

Tout reste à découvrir

Cette brève et sèche énumération de détails architecturaux n'a pour prétention que de montrer combien nos connaissances sont limitées. Nous ignorons tout des constructions rurales antérieures au XVe siècle. Nous ne savons pas grand chose de l'art de vivre de nos vieilles gens au temps passé car, en fait, l'étude des bâtiments devrait *absolument* être complétée par une enquête orale auprès des derniers témoins de la société traditionnelle... qui disparaît à jamais sous nos yeux*.

* *Références:* toutes les références relatives à ces quelques exemples locaux et aux documents (plans et photos) figurent dans Lovis Gilbert, «Que deviennent les anciennes fermes du Jura?», Société jurassienne d'Emulation, 2900 Porrentruy, et «La ferme du Musée rural jurassien, Les Genevez», Association pour la sauvegarde du patrimoine rural jurassien (ASPRUJ), 2802 Develier.