

### 2.3 –LE FOUR BANAL



Il servait à cuire le pain et l'opération était frappée d'un impôt, la banalité du four, d'un montant au vingtième, comme pour le moulin (à eau ou à vent), de la même importance : au total, pour manger du pain, il fallait perdre 10% de sa récolte ! Ce qui est considérable, sans oublier les larcins inévitables du meunier et du boulanger.

Ce four, très beau sous voûte surbaissée, avec un plan de travail d'une coudée de large sur tout son long, avec une ample entrée, contenait une belle fournée. On ne sait où était l'avaloir des fumées. En cette boulangerie, on devait voir les farines apportées par les paysans et un pétrin, plus une table sur tréteaux pour façonner les pains.

Ce fournil a une particularité : il n'y a pas d'ouverture, de fenêtre, à part la porte d'entrée. On peut comprendre que cette absence s'explique par le désir de garder la chaleur.

Mais ici, cette porte donne derrière le rempart et il faut, pour gagner la rue, faire quatre à cinq mètres (ou dix canes) avant de se retrouver devant une poterne ouverte dans la muraille : faite d'un bois épais, encadrée par un très bel arc roman dont il existe deux autres exemplaires dans le village, cette entrée est à trois mètres au-dessus du sol (6 canes). On ne pouvait entrer et sortir qu'à l'aide d'une échelle qu'on manoeuvrait de l'intérieur de la forteresse ! Le souci de la sécurité et de la défense n'explique pas tout.

Échaudé par le meunier qui prélevait la banalité, le paysan mimétain devait s'exprimer lorsqu'il recevait sa fournée. Vu qu'il fournissait les fagots pour le feu, en guise de paiement de ses corvées, on peut comprendre son mécontentement. Devant cette poterne, huit à dix hommes énervés attendaient avec angoisse leur dû. Au moment de la réception des pains, c'était presque une émeute qu'il fallait calmer. Le plus simple, pour couper court, c'était de retirer l'échelle. Il restait aux paysans les menaces et les injures : il suffisait de ne pas les écouter !

Ce n'est pas pour rien que le fournil restera, au XIX<sup>e</sup>, une salle où se réunissait le conseil municipal : au chaud, l'hiver, dans un lieu qui représentait l'autorité seigneuriale et qui avait coûté si cher en pains.

Cependant, Mimet est une forteresse, l'une des 72 répertoriées en Provence. Cette poterne est un point faible de la fortification. Il faut concilier paix sociale relative et efficacité militaire.

D'autant qu'au-dessus de la boulangerie, se trouvait le pressoir à huile (pierre de contrepoids sur la Place du village et relevée ici) : à quelques mètres en haut et vers l'ouest (à l'emplacement du garage Corellou). Cette pierre permettait de soutenir la vis en bois fixée en son centre et qui entraînait l'abaissement de la poutre qui pressait les scourtins emplis de pâte d'olive. L'huile s'écoulait et les paysans venaient la chercher. Le pressoir n'était pas gratuit et les prélèvements toujours jugés abusifs. La même affaire que pour le pain ! Il semblerait que ce quartier ait été réservé à ces opérations alimentaires.

Pour que la défense n'en souffre pas, on peut imaginer une barbacane intérieure : un second mur en arrière muni, lui aussi, d'une poterne mais sur lequel pouvaient se tenir des soldats en armes. Une porte ne s'ouvrait que lorsque l'autre restait fermée : un piège pour toute intrusion intempestive et malveillante. Dès lors, l'entrée par cette poterne était aussi forte que pour la principale près du donjon.

Mais une autre discussion se présente : les borneaux placés dans l'épaisseur du mur de la poterne, pour évacuer les eaux usées ou les pluies. Ils sont de facture moyennement ancienne et dépourvus de signature du fabricant. On en faisait à Aubagne et ils servaient à l'évacuation ou à la conduite des eaux de source, et ce depuis des siècles, avant le grès, la fonte, le fer et le P.V.C. !

Ils signifient qu'un bâtiment plus haut existait à cet endroit, celui du XV<sup>e</sup> siècle qui s'installa au sud de la forteresse sur toute la longueur du château. Il fut d'abord ruiné et en 1909, il s'effondra (tremblement de terre de Rognes, le 11 juin 1909 à 21h. 30).

L'édifier n'empêcha pas le maintien de la barbacane, car le four et sans doute le pressoir avec sa vis en bois existaient encore au XX<sup>e</sup> siècle vers 1950. Quant au four, il fonctionna jusqu'après la Révolution : le nouveau maire, Philippe Etienne, est "fabricant" de pain et boutiquier en 1791, le 13 novembre, date des élections. La banalité du four avait disparu mais non la propriété qui était au ci-devant seigneur de Gras de Prégentil ! Nul doute que de Gras, homme procédurier et bon gestionnaire de ses biens, il n'émigrera pas et se tiendra à Aix, n'ait fait payer la location dudit four.

À vrai dire, le four banal, devenu four quelconque à la Révolution, n'était pas le seul à Mimet : on en connaît à Fontbelle, à la Dillotte un four appartenant à deux familles, à Sire Marin, à Doudon, soit quatre autres fours au XVIII<sup>e</sup> siècle. Celui de Fontbelle est vaste, doté d'un fumoir pour les viandes et retrouvé en ce début février 2016 ! Nul doute que le seigneur de Mimet ne les ait tolérés que contre versement d'une rémunération en argent ou en nature.

Celui de Mimet a permis de faire le pain durant des siècles. Il appartient aujourd'hui à Monsieur Corellou qui l'a soigneusement respecté comme il a su restaurer le bâtiment du XV<sup>e</sup>, le seul encore debout.