

Département de la Dordogne
DOSSIER D'INVENTAIRE
PETIT PATRIMOINE RURAL BÂTI DU PÉRIGORD

CONSEIL DEPARTEMENTAL
Conseil d'Architecture d'Urbanisme
et d'Environnement de la Dordogne
(C.A.U.E. 24).

LA PIERRE ANGULAIRE
Génération mouvement
Fédération de la Dordogne
(Association loi de 1901)



Arrondissement : **Périgueux**
Canton : **Brantôme**
Commune : **Valeuil**
Lieu-dit : **Les Biards**
Édifice : **Fours à pain**
DOSSIER n° **1368**

LOCALISATION GÉOGRAPHIQUE

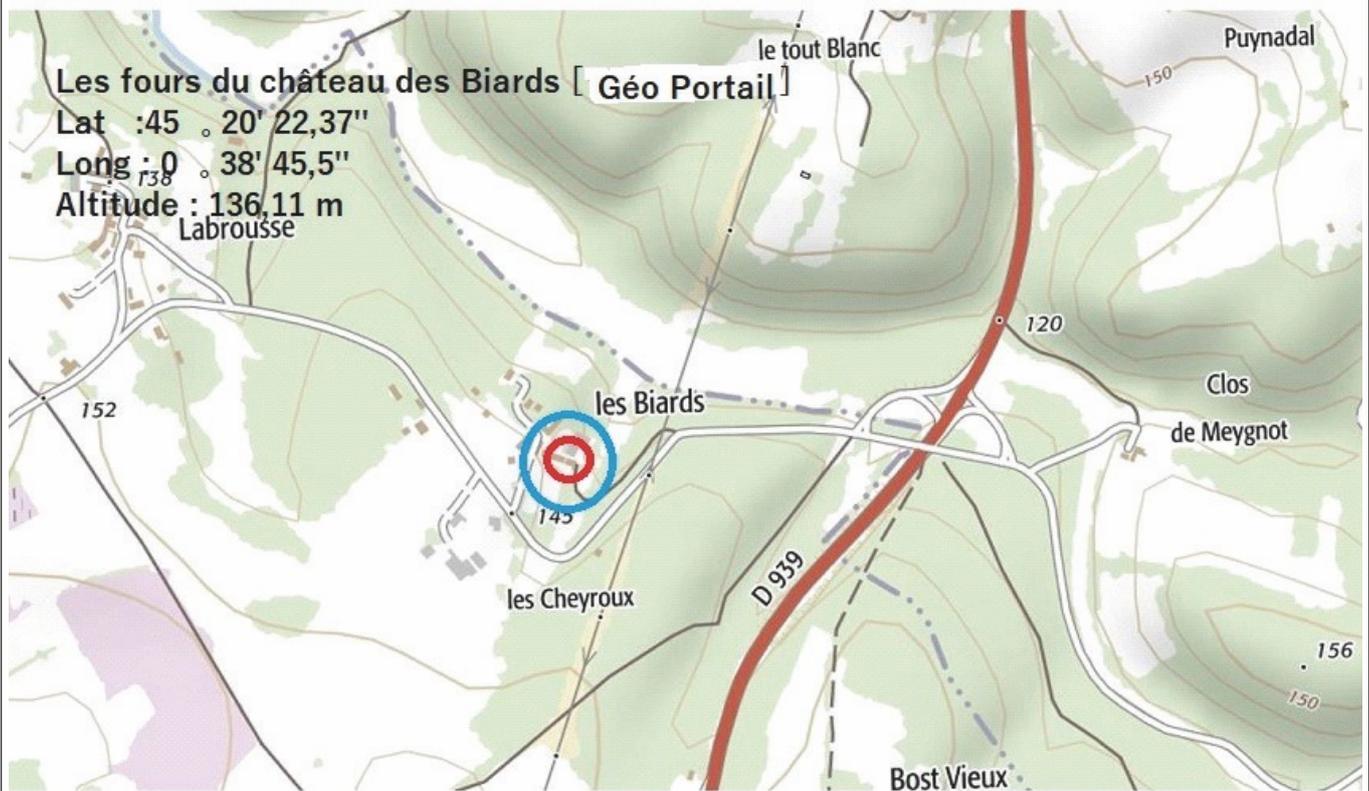
Carte IGN : extraite de Géo Portail

Longitude (référée au méridien international) : **0° 38' 45,5" E**

Latitude Nord : **45° 20' 22,37"**

Altitude : 136,11 m.

Sauf indication contraire, les cartes sont orientées "Nord en haut"



LOCALISATION CADASTRALE

Cadastre extrait de www.cadastre.gouv.fr, à jour en CDIF le

Échelle d'origine :

Section :

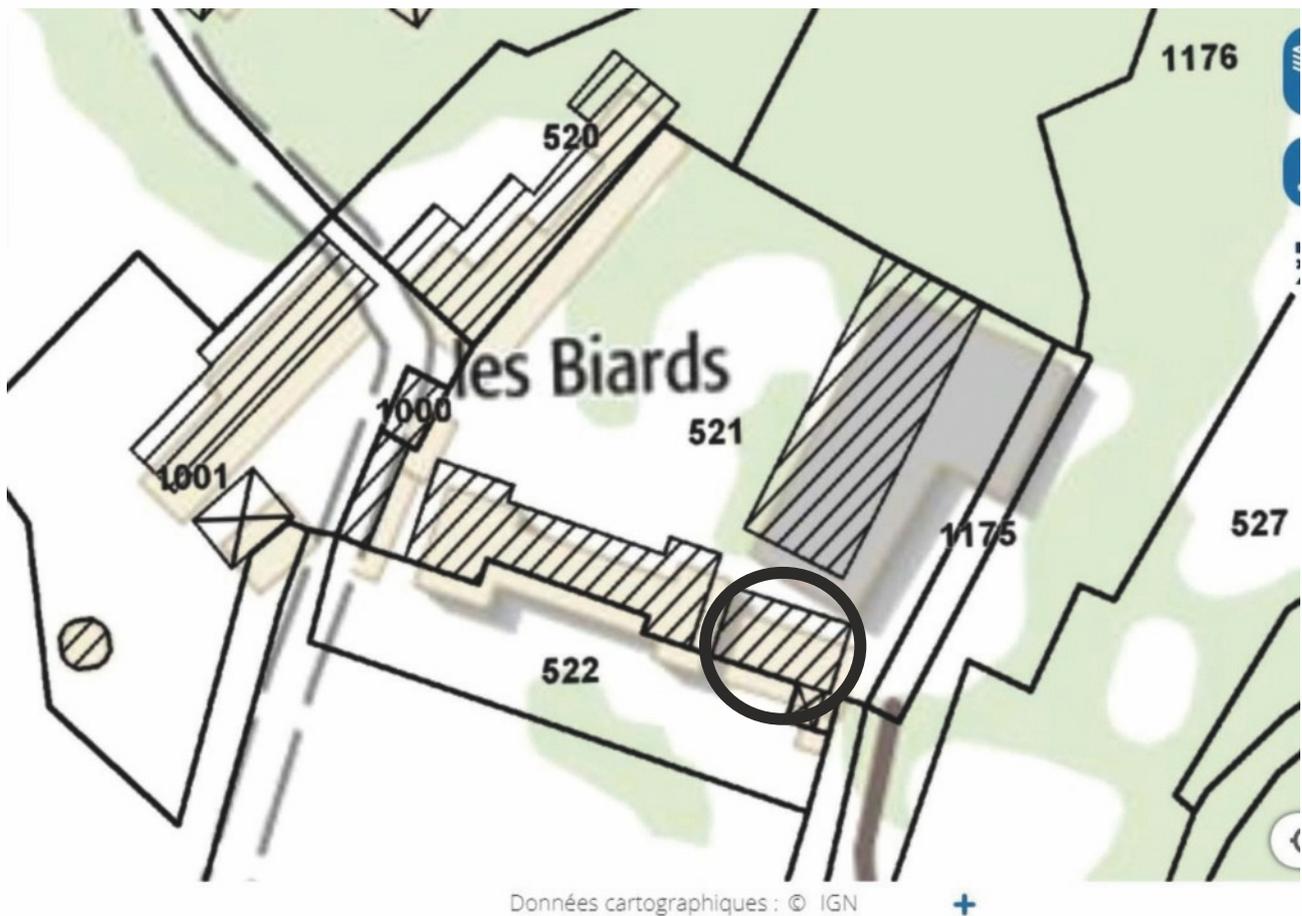
Feuille n° B02

Parcelle n° 521 - Superficie : 122,95 m²

Nature : maison

Propriétaire : **M. De LIGNAC.**

Sauf indication contraire, les cartes sont orientées "Nord en haut"



LOCALISATION CADASTRALE ANCIENNE

Cadastre en date de : 1843

Échelle d'origine :

Section : B2

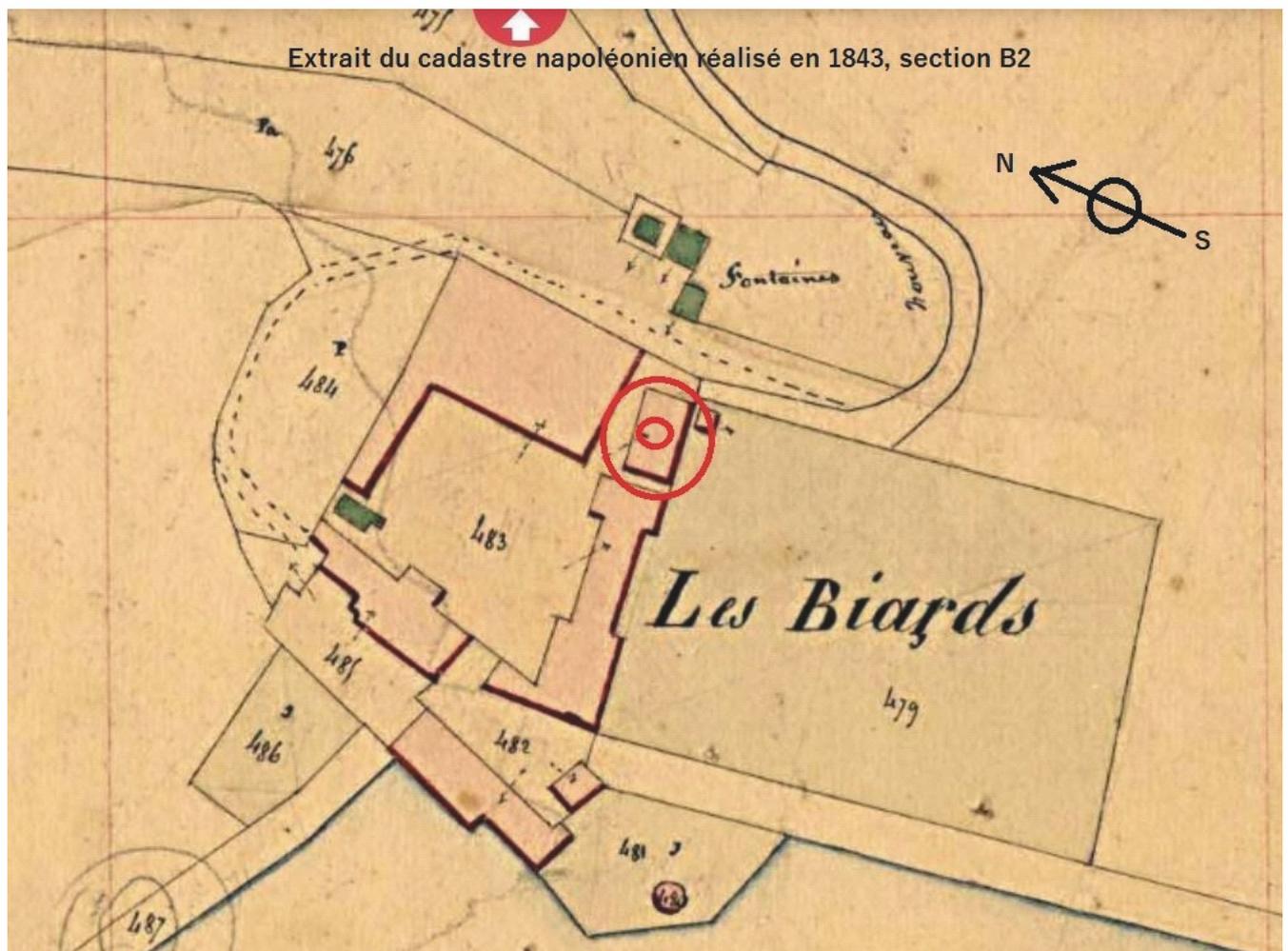
Feuille n°

Parcelle n° 483-479

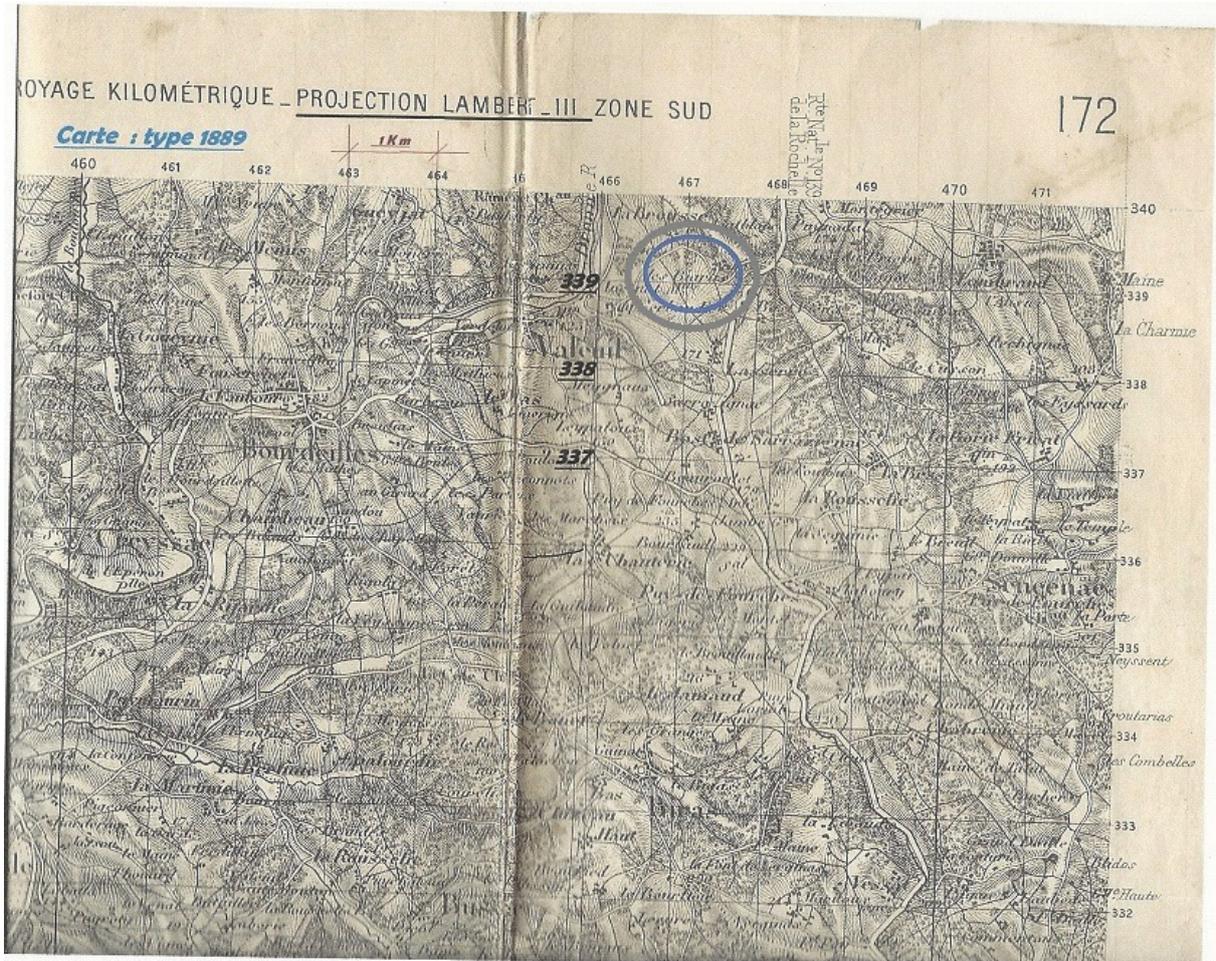
Superficie :

Nature :

Propriétaire : (actuel) M. De LIGNAC



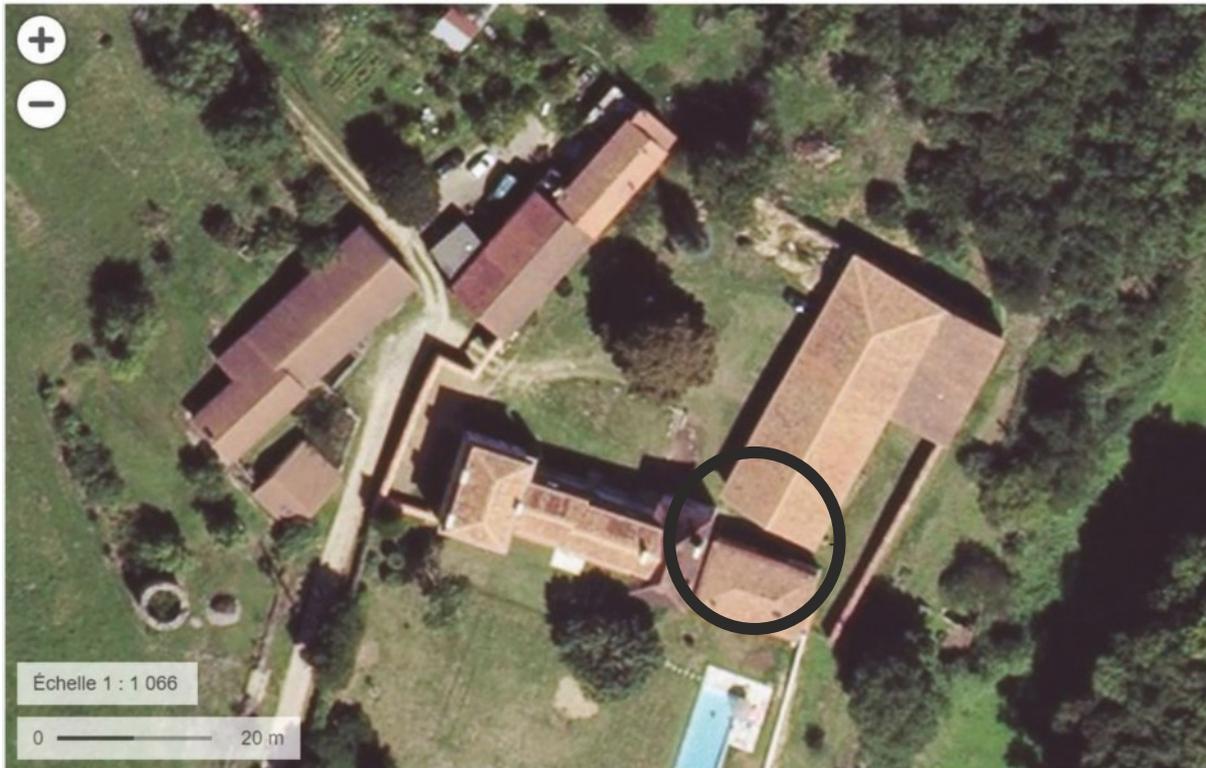
Château des Biards



Château des Biards

Vue aérienne du bâtiment abritant les fours à pain et la chaudière.

Sauf indication contraire, les cartes sont orientées "Nord en haut"

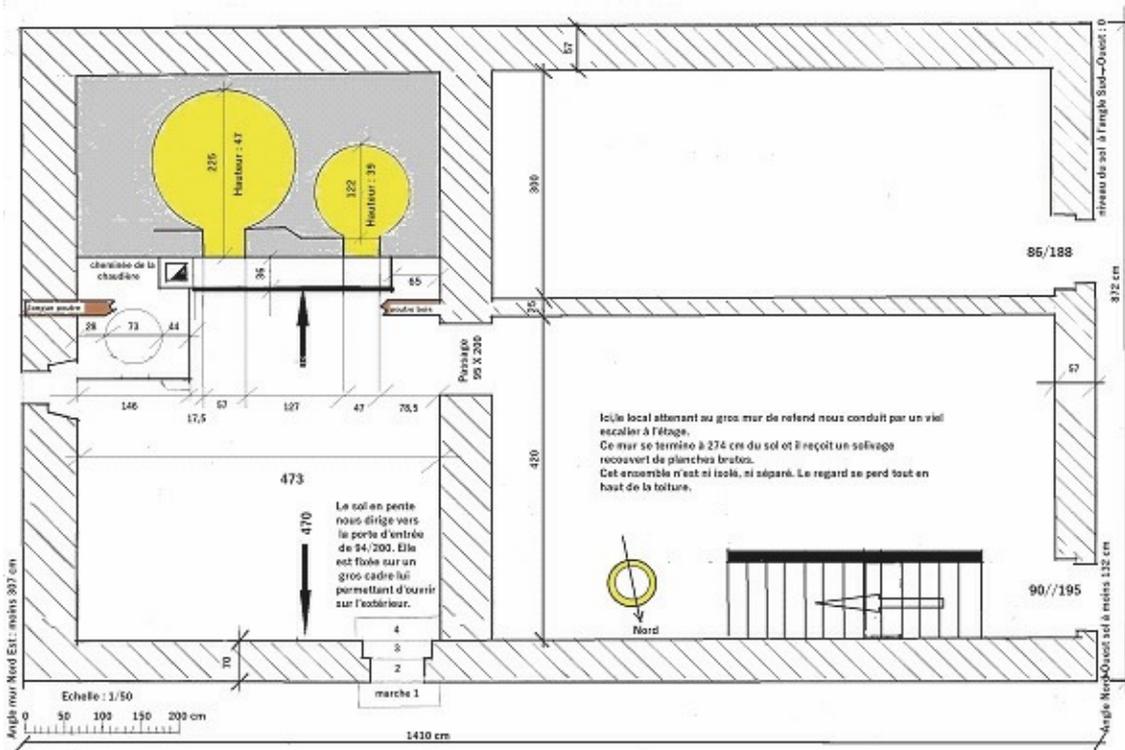


Château des BIARDS commune de Valeuil 24310

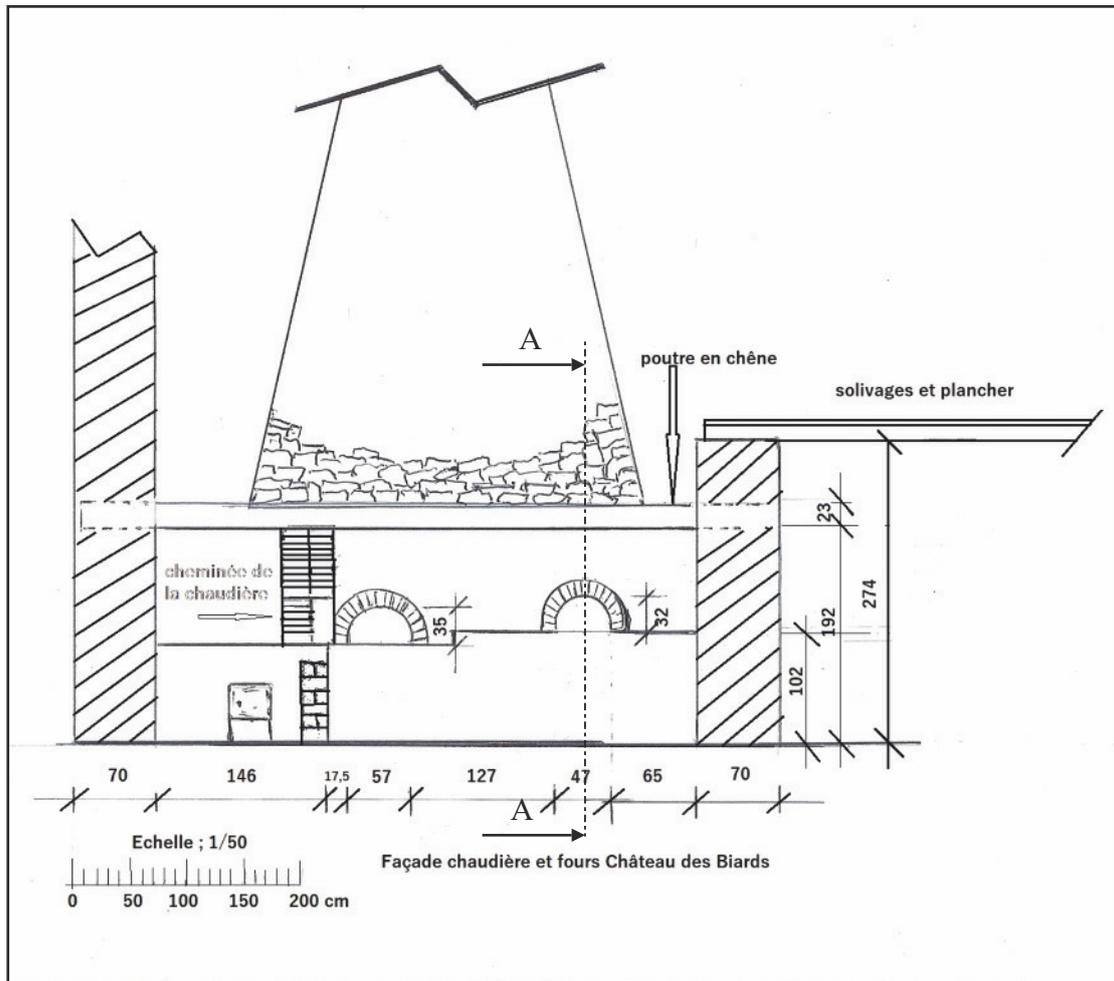
Ancienne demeure des Beaupuy de Bascharetie et des Cothet, ce château du XVIII^e siècle fut peut-être la maison de maître d'un domaine viticole. A proximité, un colombier du XVIII^e siècle en mauvais état porte un millésime en partie illisible (177..). Ce château classique, comprend un corps de logis central à un étage carré, flanqué de deux pavillons. La façade orientée au nord donne sur la cour environnée, du côté oriental, des dépendances et, du côté occidental, d'une ancienne métairie du domaine.

L'entrée se fait au sud ouest de la cour par une porte charretière complétée d'une porte piétonne. L'accès au corps de logis central s'effectue par le portail au traitement ornemental classique (fronton cintré et décor de triglyphes). Le bâtiment, couvert d'un toit à deux pans brisés en tuile creuse et plate, est flanqué de deux pavillons, composés d'un étage carré et d'un étage de comble. Les toits en croupe sont couverts, l'un en tuile plate et l'autre en tuile creuse pour le terrasson et tuile plate pour le brisis. Une chapelle abrite une croix portant les armes de la famille de Cothet.

Sources ci-dessus prises sur internet.

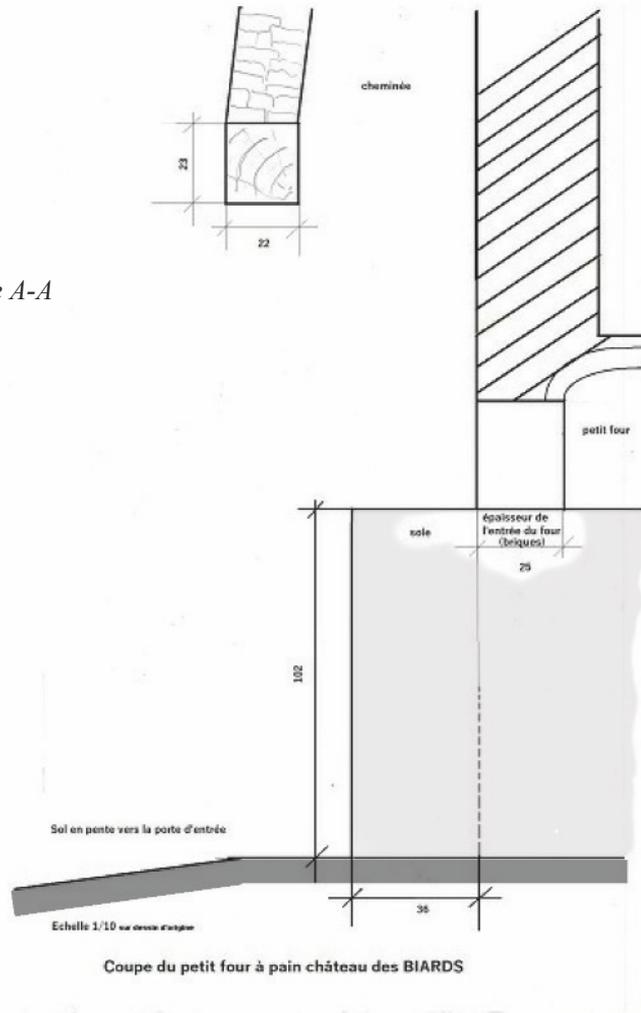


plan du bâtiment des fours à pain. Château des BIARDS, propriétaire M. De LIGNAC 24310 VALEUIL
Naboulet R.C Brantôme le 02/11/18





Coupe A-A





Façade Nord du bâtiment des fours et de la chaudière

A droite intervalle entre les deux bâtiments : 1,15 m. Cette construction est bâtie sur un terrain en pente, le point A est 1,75 m en dessous du point B de l'angle du mur qui est lui-même 1,32 m en dessous du point C.



Le château des Biards : la grande cheminée des fours à pain

DESCRIPTIF ÉCRIT

Propriété de M. De LIGNAC Cne de Valeuil

Les fours du château des Biards

Situation.

Le logement (probable).

Le fournil.

La chaudière.

Le bâtiment recevant les fours à pain et la chaudière se situe à l'est du château des Biards. Il se prolonge dans le même alignement.

Néanmoins, il s'en détache d'un intervalle de 1,15 m. On peut penser que ce couloir pouvait éventuellement permettre de réduire la propagation du feu en cas d'incendie.

Ce grand bâtiment de 14,10 x 8,75 m est bâti en moellons de pierres calcaires, sans enduit.

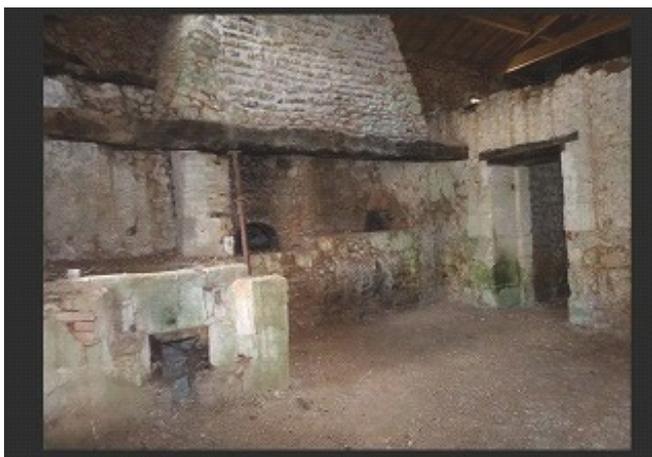
Une charpente en sapin, quatre pentes, à fermes traditionnelles a été récemment construite. La couverture est en tuiles canal. Deux cheminées en pierre de Paussac sortent du toit. La plus grande cheminée, celle des fours, s'empare des soucis du charpentier qui a dû inscrire son linçoir entre l'arêtier et la demi-ferme de croupe.

A l'intérieur, ce bâtiment est partagé en deux parties séparées par un très gros mur de 0,70 m d'épaisseur et d'environ 2,80 de haut. Quelques faibles indices laissent penser que cette partie, à droite du gros mur, servait de logement : trace de trou d'évier, trace d'une porte d'entrée dans le mur de façade au rez-de-cour. Un vieil escalier se dirige à l'étage sur un plancher dont les solivages s'appuient sur le gros mur ouvert côté four. A ce niveau, l'hiver, la chaleur du fournil pouvait amener un confort appréciable.

Le fournil : Sur une poutre en chêne de 0,23 x 0,22 m de section, à 1,92m du sol, s'élève le mur de la cheminée bâti en petites pierres plates. Il prend une forme pyramidale en s'élevant jusqu'à la toiture. À l'aplomb de cette poutre et à 0,90 m du sol, la sole de 0,36 m de largeur reçoit le grand four, elle continue mais elle est surélevée de 0,12 m devant le petit four. Le grand four est utilisé pour la cuisson du pain et le petit four pour la cuisson des gâteaux ce qui nous a laissé l'appellation des « petits fours ».

DESCRIPTIF PHOTOGRAPHIQUE





Détails du solivage d'une partie du bâtiment située à droite des fours à pain, un vieil escalier conduit à l'étage. Ancien logement probable

La chaudière et les fours à pain à l'intérieur du bâtiment



Cour et façade du château des Biards



Façade Sud du bâtiment des fours à pain



Façade EST du bâtiment des fours à pain

Les fours du château des Biards

La chaudière :

La chaudière servait à cuire les ingrédients pour la nourriture des porcs. Le paysan allumait le foyer de sa chaudière dès 6 h le matin, il mettait à cuire dans le chaudron les betteraves, les navets, les raves ou pommes de terre puis les laissait tiédir. Ensuite les betteraves et autres étaient versées dans l'auge en bois du cochon, elles étaient écrasées avec la tranche et mélangées avec une proportion de farine de blé ou d'orge.

De nombreux paysans, petits propriétaires, fermiers ou métayers possédaient deux bœufs pour les labours ou l'attelage d'un tombereau. Parallèlement, ils achetaient des brouards qu'ils nourrissaient avec du foin ; ils leurs donnaient la même pâtée que celle des porcs pour les engraisser au mieux et les vendre à la boucherie. Ce menu frugal était donné matin et soir pour les cochons, ce n'était pas aussi méthodique pour les veaux.

Les chaudières sont encore utilisées pour faire bouillir de l'eau qui servira à y tremper les canards ou les poules afin de les plumer plus aisément.

Enfin les mêmes chaudières servent pour la stérilisation des boîtes de champignons, de tomates et des boîtes de conserves : pâtés, légumes, fruits, etc.

Profitant de cette source de chaleur, les châtaignes en boursade sont cuites à la vapeur ou plus rarement grillées sur les cendres et braises du foyer de la chaudière.

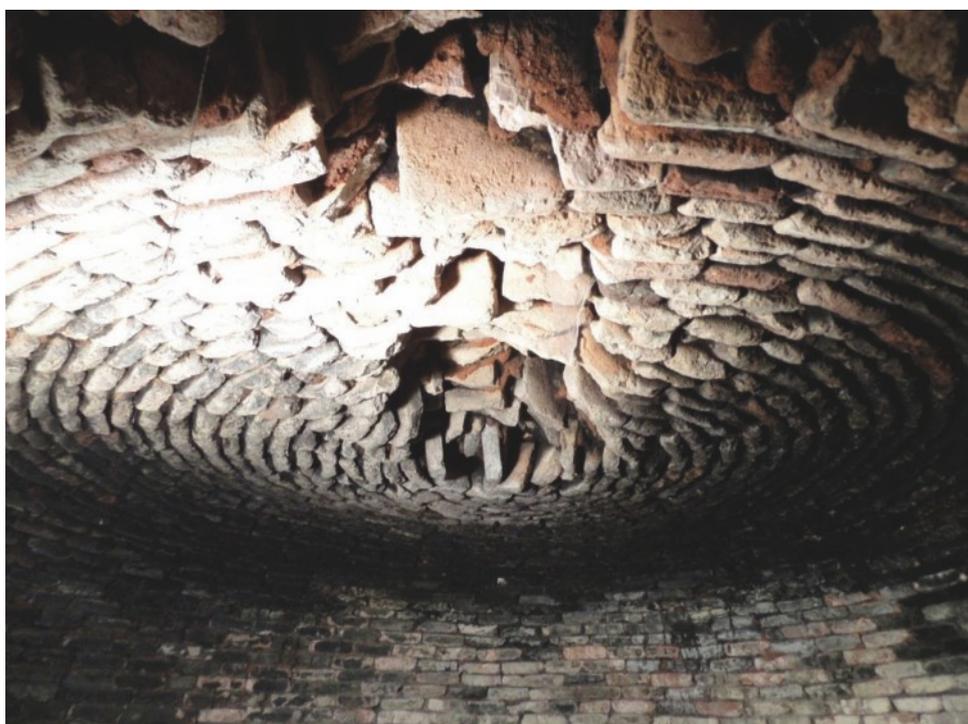


Chaudière située dans l'angle du mur du bâtiment des fours à pain.
Elle est lourdement dégradée au niveau de la maçonnerie.
Seules la cuve en métal de 0,73 m de diamètre et la petite porte du foyer pourraient à nouveau accomplir leur rôle.





Château des Biards
Vue intérieure du plafond du grand four à pain



Vue intérieure du plafond du petit four

DEVENIR DE L'ÉDIFICE**OBSERVATIONS ET SUGGESTIONS DU RÉDACTEUR**

Cet édifice a été restauré totalement concernant la charpente, la couverture et les menuiseries extérieures ainsi que les sorties des cheminées en toiture.

A l'intérieur, reprise difficile du grand conduit de cheminée. M. De Lignac va continuer des travaux de nettoyage et protéger les éléments existants.

RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS

Noms et prénoms des rédacteurs NABOULET Robert Claude

Dossier achevé le : 08/08/2018.

PORTEFEUILLE DOCUMENTAIRE