

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

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

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



Arrondissement : Périgueux
Canton : Saint-Astier
Commune : Saint-Astier
Lieu-dit : Nicoulou
Édifice : Four à pain
DOSSIER n°

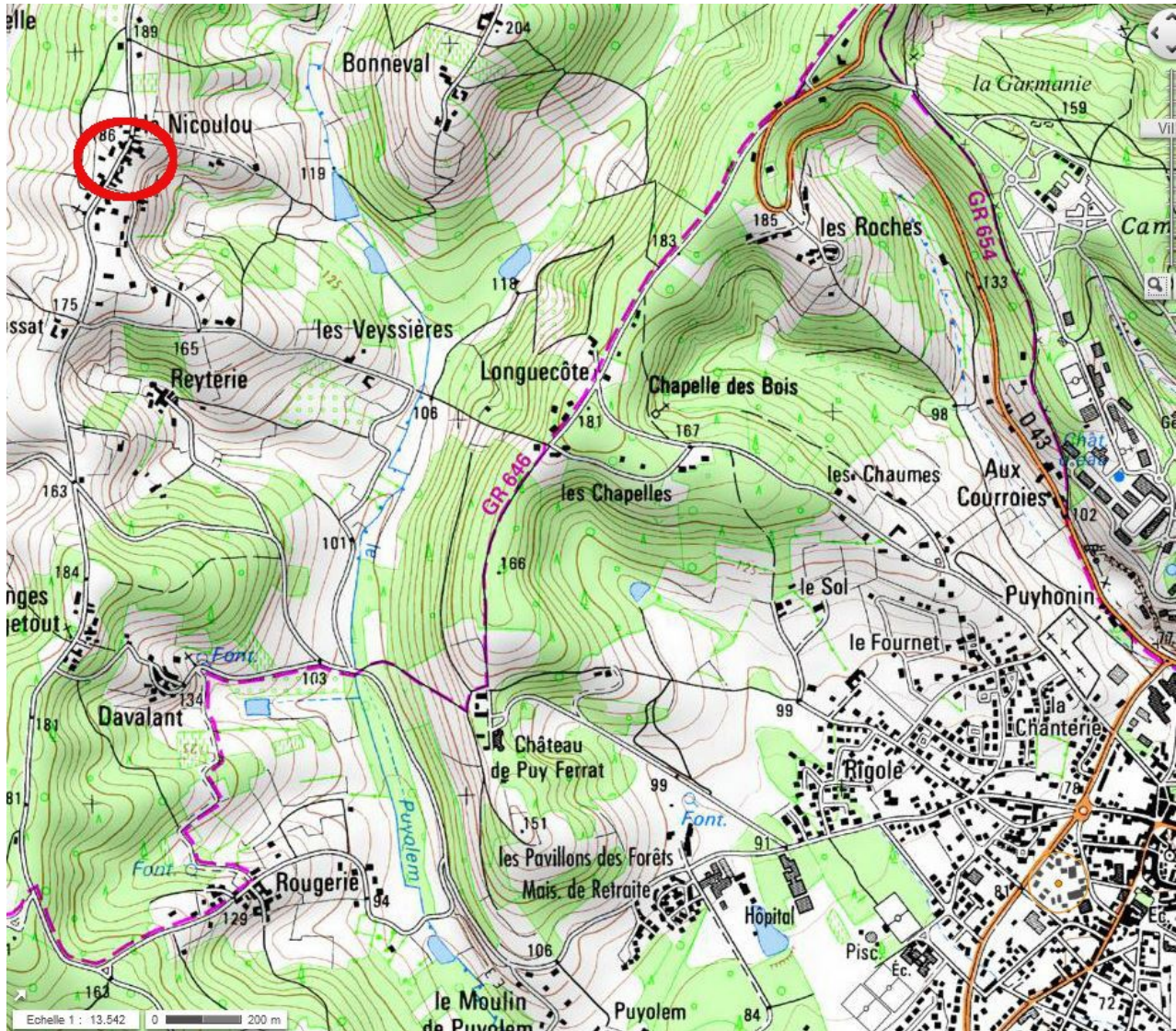
LOCALISATION GÉOGRAPHIQUE

Carte IGN : extraite de Géo Portail

Longitude (référée au méridien international) : 00°29'37,7''

Latitude Nord : 45°09'46,9''

Altitude : 185 m



LOCALISATION CADASTRALE

Cadastre extrait de www.cadastre.gouv.fr, à jour en CDIF le 16/10/2014, sur site le 10/02/2015

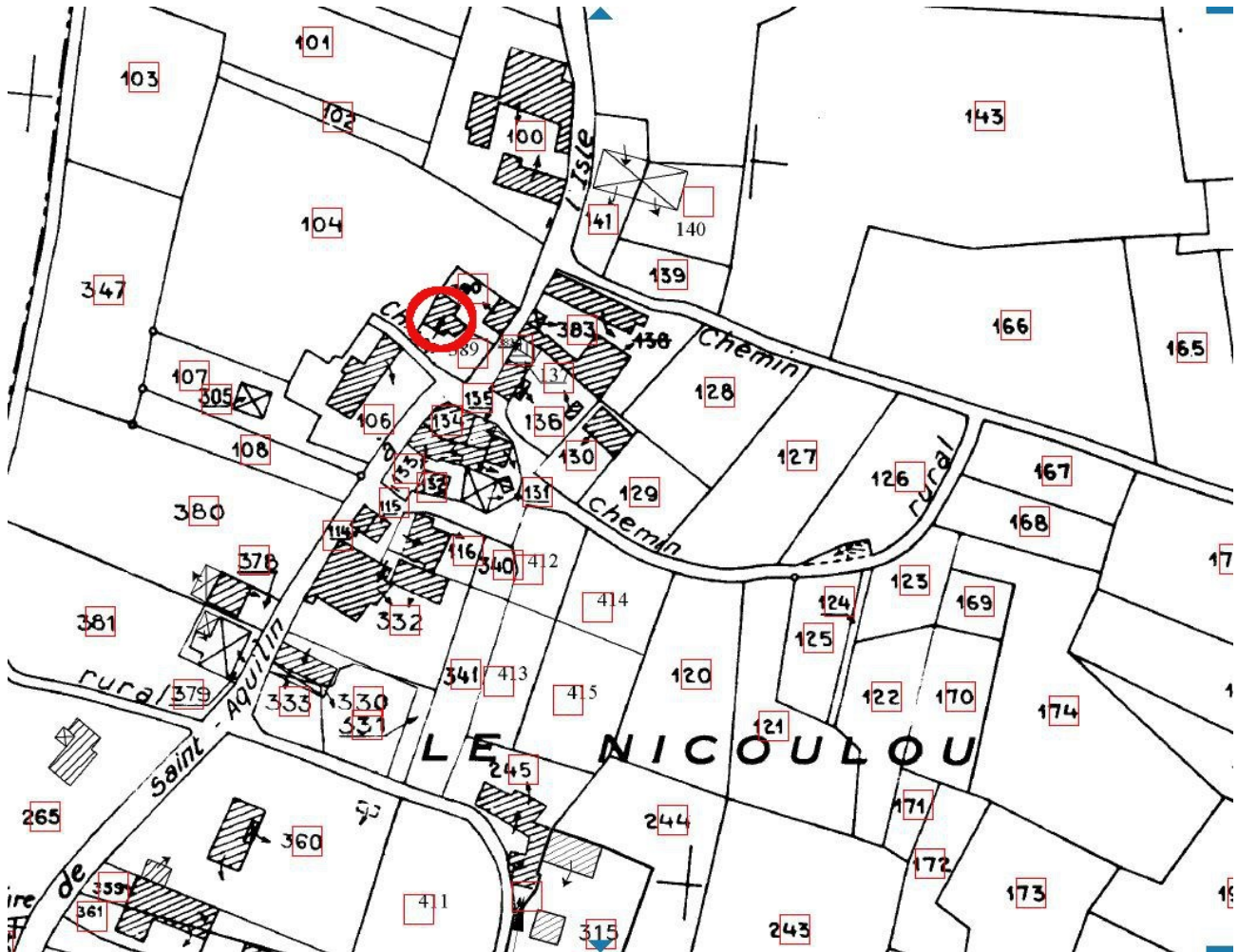
Échelle d'origine : 1/2000

Section : B

Feuille n° BE01

Parcelle n° 389 - Superficie : 134 m² Nature : maison

Propriétaire : la commune



LOCALISATION CADASTRALE ANCIENNE

Cadastre en date de : 1808

Échelle d'origine : 1/2500

Section : B dite des Chauzes-Nicoulou

Feuille n° 2

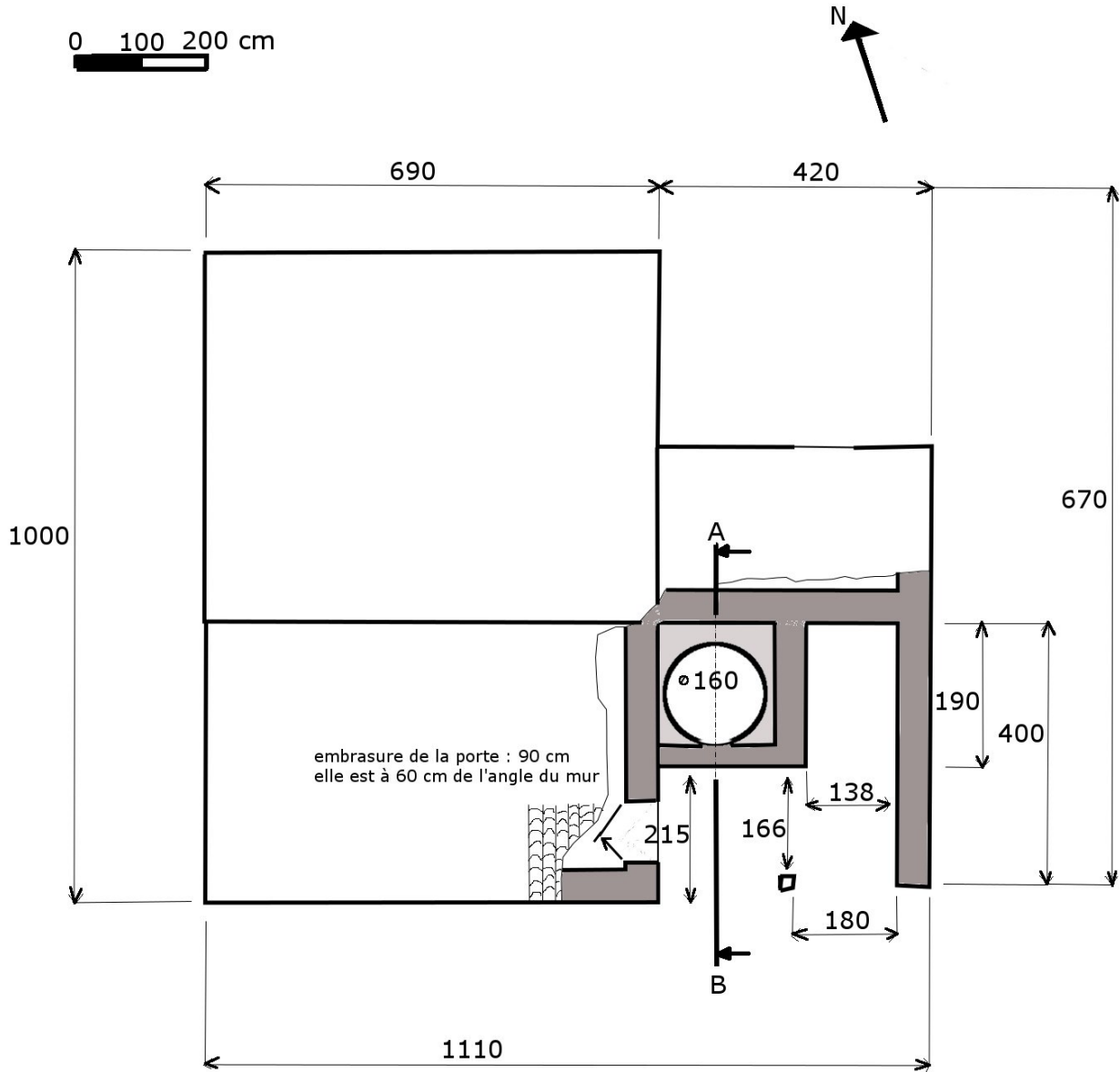
Parcelle n° 1070 Superficie : 0,64 ares Nature : maison

Propriétaire : Antoine RICHARD au Sol



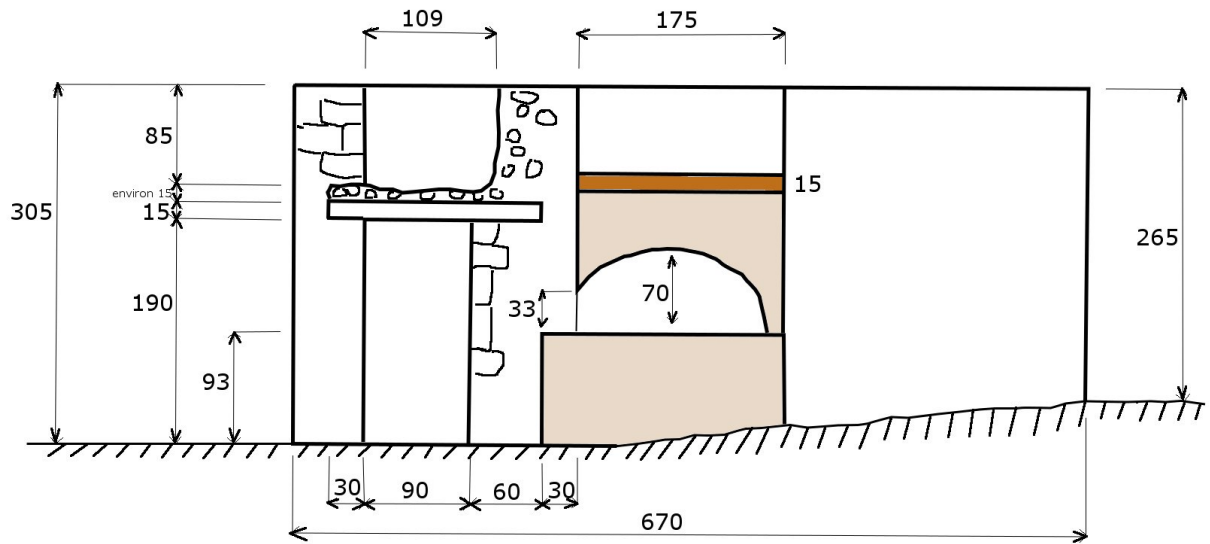
DESCRIPTIF GRAPHIQUE

Coupe au niveau de la sole du four



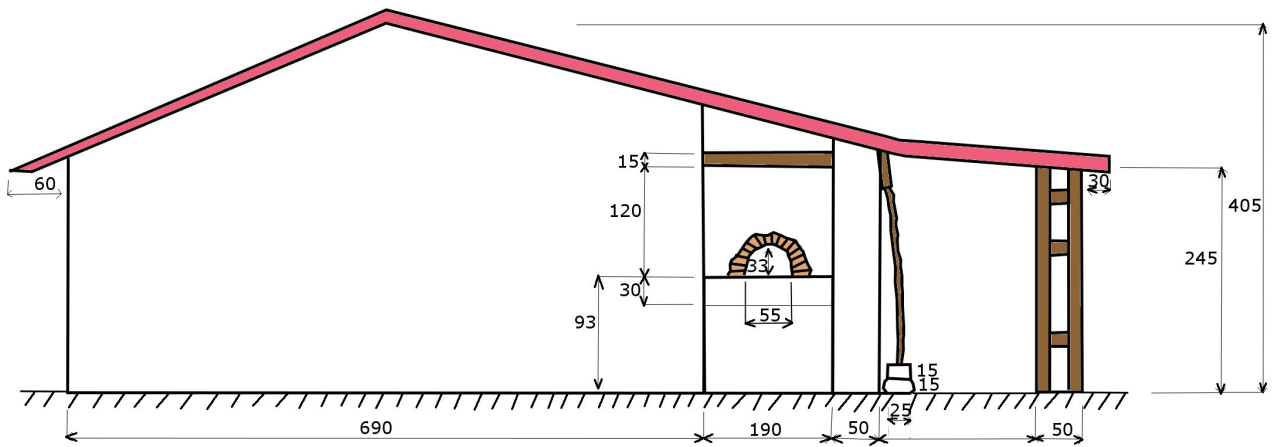
Coupe AB

0 50 100 cm



Elévation sud-est

0 50 100 cm



DESCRIPTIF ECRIT

Ce four à pain est inclus dans une maison d'habitation au cœur du village du Nicoulou, en bordure de la route qui le traverse. La maison n'est plus habitée depuis longtemps et la végétation qui l'envahit peu à peu ne nous a pas permis d'y pénétrer, d'où l'imprécision de certaines mesures.

Le four est précédé d'un fournil ouvert et longé par une sorte d'appentis. Les sols du fournil et de cet appentis sont en terre. La construction est faite en moellons de calcaire tout venant, parfois enduits. Des consolidations en ciment épais ont été faites sur le pilier central. L'extrémité du mur de l'appentis a été enserrée dans des poutres de chêne. L'embrasement des portes et la chaîne d'angle des murs sont en pierre de taille. L'embrasement de la fenêtre au-dessus de la porte d'entrée dans la maison a été consolidée avec des planches.

Le four lui-même est bâti en moellons de calcaire tout venant, de même que sa voûte dont les pierres sont liées à l'argile. La sole semble être une plaque d'argile. La bouche du four ne comporte pas de fermeture ; elle est encadrée par des briquettes disposées en éventail.

La construction ne va pas jusqu'au toit : à environ un mètre de celui-ci une poutre encadre le « toit » du four : un espace plan, recouvert de gravats et de pierres ce qui ne permet pas d'en connaître la nature.

L'ensemble est couvert d'un toit à deux pans en tuiles canal.

DESCRIPTIF PHOTOGRAPHIQUE



Façade arrière (nord-ouest)



Façade latérale (est)



« L'appentis »





Le dessus du four



Photo aérienne (Géo portail)



HISTORIQUE ET SOURCES DOCUMENTAIRES

La maison existe déjà sur le cadastre napoléonien de 1808, presque identique ; la maison qui figure à l'avant, en bordure de route, a été démolie récemment. On peut supposer que le four a été construit en même temps que la maison, sans avoir de certitude. Selon les voisins, presque toutes les maisons du village avaient leur four.

Sources orales : voisins

Sources écrites : néant

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

Le four en lui-même semble en bon état. Il n'en est pas de même de la maison attenante et du fournil qui sont envahis par la végétation, ce qui à terme atteindra le four, et dont les pierres au sommet des murs se détachent. La consolidation du pilier central en ciment épais n'est pas heureuse et gâche une construction traditionnelle.

La commune, qui a acheté récemment l'édifice à la SOGAP, voudrait restaurer le four pour en faire un centre d'animations. Mais un agriculteur voisin voudrait l'acquérir. Selon un de ses collègues il aurait l'intention également de restaurer le four.

RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS**Noms et prénoms des rédacteurs**

Catherine Schunck (antenne de Périgueux)

Dossier achevé le : 1^{er} mars 2015