

assure une protection parfaite. Pour compléter la voûte naturelle, parfois, du côté de la façade, un bout de toit s'incline, fait de paille ou de « brande » (ce qui reste la règle pendant des siècles). Sous ce toit, un plafond en « torchis », mélange d'argile et de paille ou de foin, tient la pièce chaude et à l'abri de toute humidité.

La maison ne comporte qu'une pièce principale : la salle commune où la famille travaille, mange et dort ; les étables, les remises à fourrage et à charrettes, les pressoirs sont dans des caves séparées qui s'ouvrent autour de la petite cour. Dans la salle commune, la vaste cheminée est le cœur de la maison : elle chauffe la pièce, on y fait cuire les aliments, elle éclaire les longues veillées.

Le mobilier est fort modeste : au Moyen Age, un grand coffre



pour ranger les vêtements roulés et qui sert aussi de siège ; un lit, généralement très grand, car on y couche à plusieurs ; une table qui n'est qu'une planche posée sur des tréteaux. Peu à peu les coffres sont réservés à l'alimentation et deviennent



des « huches », en même temps qu'apparaissent les bahuts, les armoires, bancs, chaises... Certaines « caves » ont même de beaux vaisselliers !

## L'ALIMENTATION

Elle est fortement marquée par l'observance des lois religieuses. Le jeûne de Carême en particulier est strictement observé pendant quarante jours, la nourriture se compose uniquement de poisson et de légumes, assaisonnés exclusivement à l'huile.

Le pain est comme aujourd'hui, la base de l'alimentation, mais d'un aspect bien différent de nos « baguettes » actuelles : chaque famille pétrit tous les 15 jours sa farine et fait de gros pains ronds, épais, de dix à douze livres, cuits au four commun, chauffé par des fagots d'épines. Ces fours communs s'appelaient « fours Banaux ». Le paysan, pour la cuisson de son pain, devait payer une « banalité » au seigneur. Près de **Chavais** il y avait un ensemble de sept fours banaux, qui appartenaient sans doute à l'abbaye. Après la Féodalité, chaque famille avait son four ; on y cuit le pain, mais aussi de savoureuses galettes, des tartes, et l'on y fait « sécher » des poires et des prunes de Sainte-Catherine qui, transformées en pruneaux, sont conservées tout l'hiver dans des « potines » en grès (1).

On mange aussi de la viande : tuer le porc est une des occupations traditionnelles des mois d'hiver. On choisit un bon « tueux » qui sache faire de bonnes rillettes appelées alors « grillonnés » et des salaisons qui se conservent bien, et l'on invite le jour même parents et voisins à se régaler de succulentes grillades ; c'est une occasion de réjouissance qu'on ne manque pas ! On consomme encore un peu de bœuf, de veau, de mouton, mais surtout de la volaille. Les soupes, notamment les soupes au lard, les fromages variés, les friandises au miel complètent les menus.

Pas d'assiettes, sauf aux repas où l'on mange la soupe. Pendant longtemps, pas de fourchettes non plus : on pose son morceau de viande ou ses légumes sur une épaisse tranche de pain, le « pain de tranchoir » (1). Un bon couteau suffit ; le plat de sauce est mis sur la table et chacun y porte la main à son tour pour y tremper son pain.

En temps normal, la nourriture est donc variée chez les paysans de Rochemenier. Mais hélas, trop souvent la région est dévastée par de redoutables épidémies ou de terribles famines, dues à des conditions climatiques désastreuses... quand ce n'est pas par les guerres, les réquisitions, les impôts...

LA FONTAINE dit du paysan : « les impôts, le créancier, la corvée, lui font d'un malheureux la peinture achevée ». Et

(1) Voir musée