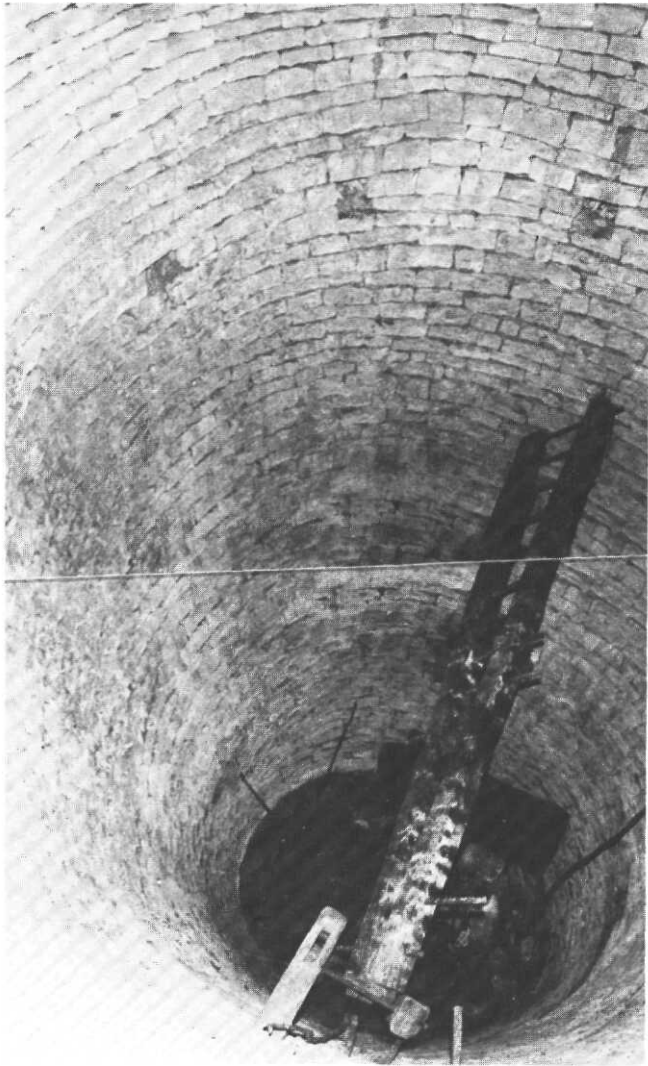


Les glacières du château de Donjeux



milieu du XVIII^e siècle

Claude Baudot

(d'après ses observations d'octobre 1985)



Les glacières se situent en contrebas de la terrasse du château, sous de frais ombrages. A noter la façade nord de style Louis XV.

Au château de Donjeux, en contrebas de sa terrasse, et quasi à la périphérie du parc privé du château, existe encore de nos jours, deux anciennes glacières blotties à l'ombre des frondaisons d'arbres séculaires. Rares dans notre département, elles pourraient figurer en bonne place parmi les documents ethnographiques de haut intérêt. Celles-ci, destinées à conserver pendant plusieurs mois des approvisionnements de glace naturelle récoltée pendant l'hiver, sont constituées chacune d'un vaste réservoir dont les parois sont en pierre sèche. Ces constructions, plus nombreuses dans le sud de la France, prennent le nom de « puits à glace » comme c'est le cas à Perpignan, au palais des rois de Majorque.

Ici, c'est après avoir fait démolir la triste et inconfortable forteresse féodale qui se dressait en ces lieux, que Charles-Jean-Henri de Gestas, marquis de Lespéroux et seigneur de Donjeux entreprit la construction de l'actuel château. Cet ensemble architectural ainsi que ses dépendances semblent avoir été terminées vers 1755, comme en témoigne le millésime inscrit sur les plaques de cheminée. Contemporaines du milieu du XVIII^e siècle, ces deux glacières semblent défier les ans et ont encore fière allure. Pendant longtemps, elles remplirent leur fonction et la plus grande était encore en service au début de ce siècle, comme me l'ont affirmé plusieurs témoins dont les propriétaires de ces lieux.

1) *SITUATION*

C'est en cheminant à l'ombre du sous-bois que l'on parvient aux glacières. Extérieurement, ce sont deux tertres séparés d'une douzaine de mètres et recouverts quelque peu par la végétation. En tous points, ces deux constructions se ressemblent et ne diffèrent d'ailleurs assez faiblement que par leurs dimensions d'où « la grande » et « la petite » comme l'on a coutume de dire ici. Toutes deux sont édifiées au centre d'une pe-



La porte en chêne de la grande glacière et son encadrement en pierre de taille.



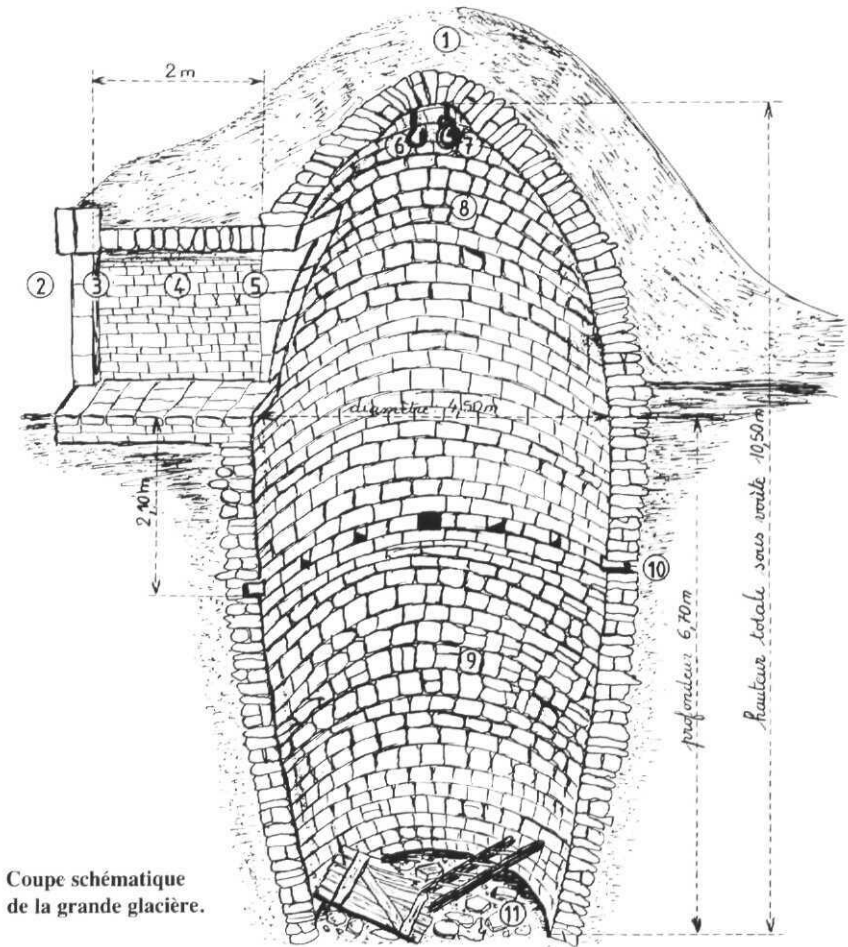
Accès au couloir menant au puits.

tite terrasse que l'on a créée, en terrain sec car avec l'humidité, la glace aurait pu fondre plus facilement. Aux alentours, la pente du coteau est entièrement boisée de grands arbres plantés serrés et au feuillage dense, afin que les constructions soient exposées le moins possible à l'action de l'air extérieur. Du point de vue de la conception architecturale, les deux glacières sont scrupuleusement identiques, aussi ne vais-je faire la description que de la plus grande qui est la mieux conservée.

II) DESCRIPTION DE LA GRANDE GLACIÈRE (d'après mes observations de 1985)

A la base de son tertre, orientation plein nord, se trouve l'entrée de la grande glacière. On y pénètre en poussant une lourde porte en chêne de 0,95 m par 1,70 m. L'entrée, surmontée d'un linteau en pierre de taille, repose sur deux forts jambages également du même matériau. Cette première porte passée, on se trouve dans un étroit et court passage de 2 m de long, 2,20 m de haut. 1 m de large environ et faiblement voûté à sa partie supérieure. A son extrémité, subsistent seuls les gonds rouillés d'une seconde porte. Celle-ci, également en chêne, battait à l'intérieur de ce petit couloir et donnait alors directement sur la paroi d'un vaste puits ; si elle n'est plus en place, on peut très facilement, par l'huissier, en déterminer ses dimensions : 0,95 m par 1,90 m. donc légèrement plus haute que la porte extérieure. Autrefois, ces portes fermaient très soigneusement. Les murs et l'intrados du couloir sont construits d'une très belle maçonnerie de pierre sèche. Le sol est un solide pavage comme celui des anciennes écuries. Mais la pièce maîtresse de la glacière, est son puits, combien impressionnant par ses dimensions, sa forme et aussi sa maçonnerie. C'est une vaste fosse ronde, finissant en bas en pain de sucre renversé, et coiffé par une voûte en coupole, le tout en maçonnerie de pierres assez régulières. Cette forme, qui n'est pas sans rappeler l'intérieur des hauts fourneaux de l'époque, avait été étudiée en fonction des efforts de poussée. C'est ainsi que le poids énorme du chargement de glace, se faisant peu sentir sur le fond du puits, se répartissait et pesait sur toute la paroi. Actuellement, la partie inférieure de la glacière est malheureusement remplie de pierres, de gravas, de poutres, d'anciennes échelles en bois et des débris de la seconde porte. Tous ces matériaux seraient à enlever pour découvrir le bas de l'ouvrage. Je présume qu'à l'origine, la partie inférieure formait un puisard sur lequel un assemblage à claire-voie de pièces de bois entrecroisées permettait à l'eau, provenant de la glace emmagasinée, de s'écouler. Cette description serait un peu incomplète si je ne mentionnais pas certains détails. Sur tout le pourtour du puits, à 2,10 m environ de profondeur par rapport au pavage du couloir, se trouvent dans la paroi du mur des alvéoles de sections rectangulaires prévues pour recevoir des poutres. Je pense qu'elles soutenaient une sorte de plancher intermédiaire et amovible. Maintenant, si le regard se porte alors au sommet de la coupole, il y découvrira un fort crochet en fer forgé ainsi qu'une ancienne poulie, avec chape également en fer forgé dont l'axe porte les restes d'une roue pleine, en bois, creusée d'une gorge sur tout son pourtour ; ces objets sont solidement scellés à la voûte.

A l'intérieur de la construction, règne une atmosphère très sèche et une température relativement fraîche.



LA GRANDE GLACIÈRE

(d'après observations faites en octobre 1985)

- 1 - Tertre.
- 2 - Entrée (orientation nord).
- 3 - Première porte (existant encore actuellement).
- 4 - Couloir.
- 5 - Emplacement de la deuxième porte.
- 6 - Fort crochet en fer forgé.
- 7 - Poulie ancienne : chape en fer forgé et roue en bois à gorge.
- 8 - Voûte en coupole.
- 9 - Vaste fosse ronde, finissant en bas en pain de sucre renversé.
- 10 - Alvéoles prévues pour recevoir des poutres et situées sur le pourtour du puits.
- 11 - Débris de matériaux divers remplissant le fond (échelles, pierres, cailloux et la seconde porte en chêne).



Vue sur la porte d'entrée, le couloir et l'ouverture de la seconde porte donnant directement sur le puits.



Emplacement de la deuxième porte : les gonds subsistent encore. Il faut remarquer :

- le cintre de la voûte du couloir ;
- le début de la coupole se traduit par le profil en arc de cercle des jambages en pierre de taille ;
- à l'arrière-plan, la très belle maçonnerie du puits.



Vue plongeante et fort impressionnante sur le puits en forme de pain de sucre renversé. Dans le fond : débris divers. Sur la paroi, on distingue très bien les alvéoles destinées à recevoir des poutres.



Le sommet de la coupole est entièrement maçonné. On y distingue : deux forts crochets en fer forgé dont l'un porte encore les vestiges d'une poulie en bois à gorge.

III) LA CONSERVATION DE LA GLACE

Au XVIII^e siècle, il n'existait assurément aucun moyen pour fabriquer de la glace en grande quantité. On pouvait cependant en disposer volontiers, même en été, en utilisant une technique qui permettait d'en stocker en abondance pendant de longs mois. En certains coins de France, dans le Jura par exemple, existent des glaciers naturelles : l'une dans la forêt de la Joux, la seconde à environ une vingtaine de kilomètres de Baume-les-Dames, plus importante. L'observation et la manière de faire avaient tout naturellement amené l'homme à construire comme je l'ai précédemment écrit. Quant au garnissage du puits en forme d'œuf, voici comment l'on procédait.

La façon était analogue pour les deux glaciers. Le petit passage souterrain aménagé au cœur de chacune d'elle était soigneusement bouché à ses extrémités par deux portes de chêne épaisses et bien closes. Principalement en été, il fallait fermer la première porte avant d'ouvrir la seconde, pour que l'air du dehors n'y entrât point, car il aurait fait fondre très rapidement la glace. C'est donc par ce couloir que s'effectuaient le remplissage de la cavité, l'approvisionnement et la sortie des produits que l'on avait conservés, comme dans une chambre froide de notre époque.

En hiver, en période de grands froids, des domestiques du château partaient aider le fermier à récolter la glace des mares et des biefs gelés du Rognon ; celle-ci était alors transportée dans des tombereaux tirés par des chevaux. Avant d'entreposer ces chargements, on avait pris soin de couvrir le fond du puits d'un épais lit de paille. Les plus gros morceaux de glace et les plus épais étaient les meilleurs à condition qu'ils fussent entassés avec le moins de vide possible. Sur ce premier lit, on en mettait un second et ainsi successivement jusqu'en haut du puits. Il fallait veiller à ce que les morceaux soient bien tassés, ce que l'on faisait en les calant avec des « mailloches ou des têtes de cognée »¹. De temps en temps, on jetait de l'eau sur les lits, afin de remplir les vides avec des petits glaçons si bien que le tout venant à se congeler, on obtenait en définitif un bloc que l'on était obligé de casser par la suite en morceaux pour avoir des portions. La glacier pleine, on étalait un bon lit de paille sur le haut et sur les côtés. Pour tenir la paille aussi serrée que possible, on y mettait des planches que l'on chargeait de lourdes pierres. Par ce procédé, cette glace naturelle arrivait à se conserver jusqu'au cœur de l'été.

IV) UTILISATION

A l'époque de Louis XV, la glace conservée dans les puits que nous venons d'étudier, offrait deux applications importantes dans l'art culinaire déployé dans les élégantes demeures des aristocrates. C'était, d'une part, la conservation des substances alimentaires quoique très limitée dans le temps et d'autre part, la confection des glaces, crèmes glacées, sorbets, etc. A cette époque, on savait déjà préparer ces aliments. N'est-ce pas l'Italien Procope qui fabriqua les premières glaces qu'on ait mangées à Paris, en 1660. Un siècle plus tard, le marquis de Lespérour, qui

(1) *Mailloche* : (nom féminin) gros maillet de bois. Marteau de maréchal-ferrant.

admirait tant Versailles et la cour, offrait en son château de Donjeux des aliments glacés que l'on qualifiait alors de luxe. Ces choses exquises étaient composées de sucres de fruits, de sucre, de matières aromatiques et d'eau congelée. La recette d'alors consistait à introduire dans un vase cylindrique en étain ou argent, très mince appelé sabot ou sorbetière, les liquides que l'on voulait glacer. Ce vase métallique était alors plongé dans un mélange de 6 parties de glace pilée avec 2 parties de sel marin auquel on ajoutait du chlorure de calcium cristallisé, afin d'en hâter la congélation. Alors, il ne restait plus qu'à agiter rapidement la sorbetière jusqu'à ce que toute la liqueur, après avoir perdu sa transparence, se soit convertie en une sorte de neige compacte.

La seconde utilisation des glacières, sinon la plus importante, était la conservation des aliments. Je pense qu'elles avaient un rôle bien défini : la petite, probablement pour les aliments glacés et les pâtisseries et la plus vaste réservée aux viandes, gibier et poisson. N'oublions pas qu'il n'y avait aucune aération et que certaines odeurs pouvaient être tenaces et se transmettre aux aliments délicats. Quant au crochet et à la poulie de la grande glacière, ils devaient sans doute servir à descendre des gibiers entiers tels que cerfs, sangliers, etc., afin de les conserver pendant plusieurs jours en attendant d'être savourés lors de festins prochains.

Ces constructions, témoin d'un passé déjà lointain, représentent à mes yeux un intérêt historique certain. Elles montrent aux générations actuelles l'ingéniosité des anciens qui savaient conserver de la glace pour l'utiliser en toutes saisons.

Malheureusement, ces « bonnes vieilles glacières » auraient besoin de quelques restaurations urgentes qui les sauveraient réellement de la dégradation du temps. Là, une aide financière totale serait absolument nécessaire.

Ma pensée va également vers les propriétaires actuels du château de Donjeux qui, avec beaucoup de compréhension, m'ont ouvert leur propriété et permis que je réalise cette étude ; je les en remercie très vivement.