

L'HUILERIE



Ce hameau est situé au nord-ouest du bourg, à 1 km.

L'Huilierie est tout d'abord appelée Leuslerye : cette ancienne forme du nom est en association de deux formes concurrentes : Leusleyre et les Heusliers qui montre une toponymie en évolution rapide. L'Huilierie reste en grande majorité le village des Leusliers (on y faisait de l'huile de noix) et en 1541, on retrouve cette écriture : *Aussy j'ay donné une chartée à la cousturière de Leuslrye que le texier son frère luy charraya* (G. Debien).

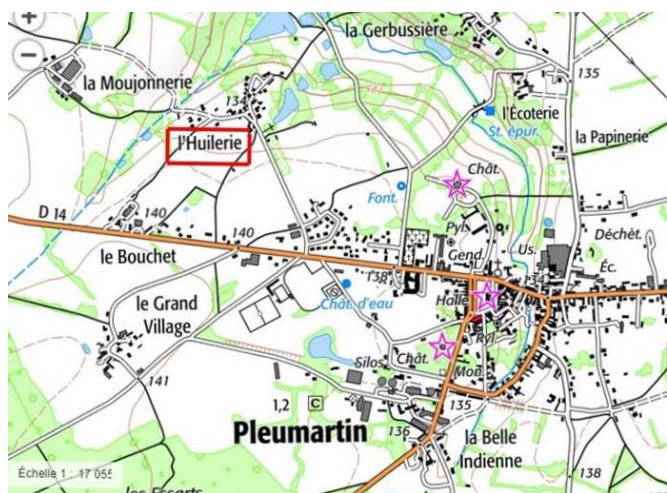
En 1627, ce lieu-dit est écrit *l'huillerye* (cure de Pleumartin).

Sur le plan napoléonien de 1833, on retrouve la topographie actuelle du hameau et certaines constructions, certes modifiées mais toujours présentes. On y note des traces de constructions anciennes, moellons d'angle ou linteaux en bois.

Selon les archives départementales, ce hameau recensait :

- En 1876 : 47 personnes réparties dans 17 foyers dont 6 cultivateurs, 3 journaliers, 3 maçons, 1 domestique, 1 tisserand : M. Vachon Jacques et 2 cantonniers, M. Reby François et M. Reby Jacques Célestin.
- En 1896 : 49 personnes dans 19 foyers dont 9 agriculteurs, 9 journaliers, 2 maçons et 1 maréchal-ferrant : M. Séveau Albert.
- En 1911 avant la Première Guerre mondiale : 47 personnes dans 19 foyers dont 6 cultivateurs, 6 journaliers, 2 maçons, 1 cantonnier : M. Boineau Auguste, 1 cordonnier : M. Massé Henri, 2 couturières : Mlle Vachon Andrée et Mme Guyonnet Marie.
- En 1936 : 46 personnes dans 14 foyers dont 4 agriculteurs, 7 journaliers, 2 domestiques, 1 apprentie couturière : Mme Tranchant chez M. Marquet et un coiffeur : M. Tranchant Henri.
- En 1946, après la Seconde Guerre mondiale : 43 personnes dans 16 foyers : 6 cultivateurs, 4 journaliers, 1 domestique, 1 maréchal ferrant : M. Audinet Roger et un apprenti, son fils Jacques (le père de Francis, Alain et Pascal, bien connus de nos contemporains), 1 sabotier : M. Tranchant Henri, 1 couturière : Mme Rivière Marguerite.
- En 1962 : 47 personnes dans 15 foyers : on remarque une plus grande diversité dans les métiers avec une baisse dans le monde agricole : 2 cultivateurs, 3 ouvriers agricole, 1 sabotier, 2 maréchaux-ferrants, 2 ouvriers laitiers : M. Carpy Raymond et M. Crespin René, 2 employés de maison, 1 employé de commerce : M. Fiot André, 1 employée de bureau : Melle Loget Joselyne. Dans ce hameau, 2 familles comptabilisaient au total 17 enfants...
- Après une baisse de la population dans les années 1970, on dénombre aujourd'hui 33 personnes réparties dans 13 foyers et 5 maisons secondaires.

Plan napoléonien de 1833, AD 86 en ligne



Carte IGN de Pleumartin



Vue aérienne du hameau de « L'Huilierie »

Que trouve-t-on à l'Huilerie ?

LE LAVOIR ABREUVOIR

Il se situe à côté de la source sur des terrains communaux : ce lavoir est composé de deux bacs dont le premier en amont, faisait office de lavoir et le second, en aval, d'abreuvoir destiné aux animaux du hameau.



Le battoir

On y remarque la pierre à laver, pierre basse inclinée vers l'eau devant laquelle la lavandière prenait sa place, agenouillée dans une boîte de bois garnie de paille dite « barrot » ou « garde-



Lavoir de l'Huilerie

genoux ». Une torche de foin était jetée à l'eau afin d'isoler la lessive particulière du reste du lavoir. Munie d'une brosse, la laveuse frottait le linge sur sa planche à laver, un support plat en bois muni de rainures. Elle frappait le linge avec le battoir ; les draps et les torchons étaient ainsi tordus, tapés à tour de bras, trempés, rebattus et trempés encore... Cette étape terminée, la lavandière faisait un rinçage sommaire et une vérification de propreté et de blancheur. Elle rejetait le linge dans l'eau, le rinçait, l'examinait, puis le frottait à nouveau avec des tampons mouillés contenant de la cendre, le rinçait et le tordait en le pliant plusieurs fois. Pour la dernière fois, la lavandière se servait du battoir pour évacuer l'eau et essorer le linge rincé.

La source s'écoule vers la Luire en alimentant quelques pièces d'eau. Autrefois, les cuisinières venaient puiser l'eau de la source pour faire cuire les haricots blancs...



La source du lavoir

LE MARRONNIER



Arbre remarquable et insolite par son tronc, anormalement court ; en effet, le terrain ayant été comblé il y a une cinquantaine d'années, il se retrouva le « pied » enfoui. Depuis, malgré cette agression, il continue de croître !

Connaissez-vous le terme marronnier utilisé dans la presse pour qualifier un article de presse sur un évènement qui se renouvelle chaque année ? Tous les ans, aux premiers jours du printemps, un marronnier à fleurs rouges fleurissait sur la tombe des Gardes-Suisses tués lors de la journée du 10 août 1792, dans les jardins des Tuileries à Paris ; et tous les ans, un article paraissait dans la presse pour s'en faire l'écho.

Le marronnier près du lavoir

LES PUIITS



Au hameau, presque chaque parcelle possède son puits, parfois plusieurs. Ils sont tous situés à peu près sur la ligne de crête du coteau, à la même profondeur d'environ 7 mètres.

On en dénombre une quinzaine : ils ont été pour certains restaurés de belle façon, d'autres comblés à l'arrivée des réseaux d'eau potable dans les années 1960. Autrefois, une fois abandonnés, ces puits servaient de dépotoirs dans lesquels ont été retrouvés des carcasses d'animaux, des ferrailles de tout genre, du verre, des godillots, etc...

Un ancien puit rénové



Une ancienne pompe de puits

LE CALVAIRE



Le calvaire de l'Huilerie

La croix a été remplacée en 1989 : le bois avait été fourni par le comte Stanislas d'Escayrac de La Puye.

Elle fut inaugurée par le prêtre Jean Victor en présence des élus et de la population. Cette croix fut à nouveau restaurée en 2020, pendant le confinement, par les habitants du hameau.

On y fêtait aussi tous les ans le feu de la Saint- Jean. Autrefois, tous les habitants du village ou des hameaux se réunissaient pour faire un feu de joie : chaque participant apportait son fagot pour alimenter le feu. On dansait au son d'un accordéon ou d'un phonographe, on chantait et on faisait une ronde autour du brasier ; certains sautaient même par-dessus. A la fin de la soirée, chacun partait avec un tison de feu de Saint-Jean : il était censé protéger la maison du tonnerre toute l'année. Ce feu de Saint-Jean fut maintenu à l'Huilerie jusqu'aux années 1970.

Inauguration de la croix par le prêtre Jean Victor



LES MURS EN PIERRES SECHES



Les chemins fréquentés par les randonneurs sont bordés de murets en pierres, extraites du sol riche en calcaire dur que les habitants sortaient de leurs champs, délimitant ainsi les parcelles. Ils sont aussi des refuges pour les lézards et les couleuvres.



Les murets servaient aussi à border

des passages, notamment un sentier pour cheminer en brouette, en descendant vers une fontaine, dans le vallon, à l'ouest du village.

LE RENDEZ VOUS



Le pavillon de rendez-vous

Cette bâtisse était un lieu de rencontre pour les chasseurs du château de Pleumartin : selon la légende, il aurait été aussi un rendez-vous galant... À l'intérieur de ce pavillon, on peut observer une belle peinture réalisée aux alentours du XIX^e siècle, sur le manteau de la cheminée. Des trous de boulins sont visibles à l'extérieur.



Peinture de rendez-vous galant



Loge de vigne

LES CABANES DE VIGNE

Autrefois, on pratiquait dans certaines fermes la polyculture et il était courant que les propriétaires ou locataires de terrains exploitent un ou plusieurs lopins de vigne pour leur consommation personnelle.

Quelques vigneronniers entretiennent encore de nos jours leurs vignes. Jadis, ce refuge était le bienvenu pour tous les travailleurs de la vigne et était utilisé pour s'y restaurer et ranger les outils.

LE FOUR À PAIN

À la campagne, on cuisait généralement encore à domicile aux alentours de 1900, dans des fours pouvant contenir 15-25 pains et qui étaient chauffés au bois. La cuisinière à gaz ou la cuisinière électrique n'existaient pas encore à cette époque. Tout le monde ne disposait toutefois pas d'un four à pain. Ils étaient généralement réservés aux grandes fermes. La cuisson avait lieu une fois par semaine.

Lorsqu'ils ne possédaient pas de four à pain, les gens pouvaient faire cuire leur pain chez un voisin ou dans un four à pain communautaire. Un tel four existait souvent dans les villages, généralement sur la place.

Le four à pain, tel que nous le connaissons aujourd'hui, a une très longue histoire. Le principe avec sole et voûte existe depuis au moins 4000 ans. Par ailleurs, un four pouvait être utilisé à des fins très diverses, comme la cuisson de poteries, la fusion de métal ou de graisse ou le rôtissage d'une pièce de viande. Mais la plupart étaient réservés au pain.

Dans l'ancienne Gaule, les hommes faisaient cuire des pains plats à base de millet, d'avoine et d'orge, parfois de froment. Pendant la féodalité, le four banal fut institué. Ce mot « banal » vient du Moyen Âge et, en droit, signifie astreinte. Il faisait partie des « services » que le seigneur féodal devait mettre à disposition des habitants, contre une redevance, tout en leur interdisant de faire cuire le pain chez eux. En France, le droit de banalité fut supprimé dans les villes par Saint Louis vers le milieu du XIII^e siècle, mais dans les campagnes, il ne le fut qu'à la Révolution.

Les paysans utilisaient leurs propres céréales, préparaient la pâte puis les pains. Lorsqu'ils faisaient cuire dans un four commun, ils y apposaient une marque de propriété ou un signe de reconnaissance. Cette marque était souvent appliquée d'une marque à pain enfoncée dans la pâte. La cuisson était hebdomadaire.

Certaines dépendances ou extensions ont été bâties entre le milieu du XIX^e et le début du XX^e siècle, période correspondant à la croissance agricole et à la séparation des logements pour animaux et récoltes. Des fours à pain furent construits à cette époque, soit accolés au pignon de l'habitation, soit à l'intérieur d'une grange, soit à part, dans une cour commune.

Si bien que vers 1900, dans les campagnes françaises, on dénombrait peu de fours communautaires de villages et davantage de fours particuliers équipant des fermes. La construction des derniers fours dans les fermes remonte à 1910. Et pendant les deux guerres mondiales, certains fours furent restaurés pour fonctionner à nouveau pour pallier le manque de pain.



Ancien four à pain



À l'huilerie, ce four à pain fonctionnait encore vers les années 1960 : les habitants se souviennent que l'on y cuisait le pain mais aussi que l'on y faisait dessécher les fruits.

Ce four servait également pour cuire les victuailles et les gâteaux lors des cérémonies telles que les baptêmes et les communions...

La sole et la voûte du four