

Les Ponnes de Benest

Fernand Pingannaud

Professeur Honoraire



Le sujet a été abondamment traité, notamment par *Léonide Babaud-Lacroze*, mais il n'est peut-être pas inutile d'ajouter, à tout ce qui a été vu d'assez loin, le témoignage de quelqu'un qui est né à moins de 200 m de la "Fabrique" des *Ponnes*, qui n'en était séparé pendant toute son enfance que par deux jardins aux murs écroulés qui n'étaient pas un obstacle, qui accédait quand il voulait à la *Fabrique* par la prairie du *Brandit* particulièrement chère à son souvenir, de quelqu'un qui entraît souvent, en revenant de l'école, en la boutique du débonnaire *Auguste Perrin* où l'on faisait des *Ponnes*, ou qui regardait longuement les *Malapert*, le père et les deux fils, préparer l'argile et fabriquer des *Ponnes*, qui regardait en s'éveillant l'énorme panache de fumée noire du four de la fabrique, qui a joué à cache-cache dans le vieux four des *Ponnes*, s'est chauffé le soir et a appris ses leçons à la *grabole* des potiers, qui a vu dans la maison familiale et dans le voisinage l'importante lessive, la "*bujade*" dans la *Ponne* de *Benest*.

Essayons donc d'évoquer la "*bujade*" et l'industrie des *Ponnes*, mortes l'une et l'autre. Il n'y a guère plus d'un demi-siècle lorsque triomphèrent les lessiveuses en tôle galvanisée elles-mêmes supplantées aujourd'hui par les machines à laver.

La *ponte* de *Benest* est d'une couleur voisine de celle de la fonte, on ne peut la confondre avec aucune autre, notamment avec celle de couleur ocre jaune ou rouge qu'on trouve en Charente-Maritime par exemple.

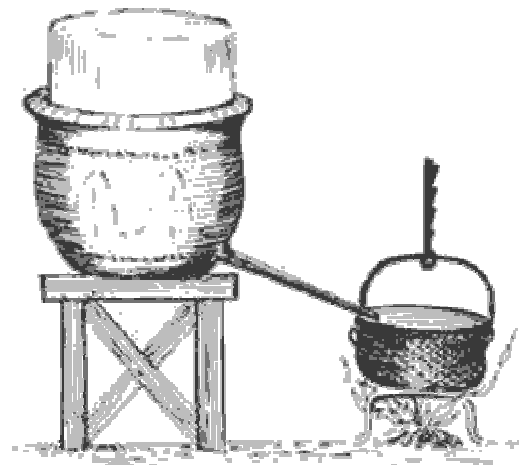
On ne la fabriquait qu'à *Benest* et elle se répandait fort loin dans tout le *Poitou* surtout, car si *Léonide Babaud-Lacroze*, administrativement, a raison d'inclure *Benest* dans le *Confolentais*, cela n'est guère vrai qu'à partir de la *Constituante*; l'*Angoumois* étant trop petit pour former un département, il a fallu ajouter d'importantes portions de *Saintonge* et de *Poitou* dont *Benest*.

Les vieilles chartes disent: "*Benays en Poictou*" et la paroisse dépendait de l'abbaye de *Charroux*. Le patois local est rigoureusement *Poitevin* alors que celui du *Confolentais* est *Limousin*.

Benest est situé à mi-chemin entre *Ruffec* et *Confolens*, à 20 km environ de l'un et l'autre de ces deux chefs-lieux, à 14 km de *Charroux* que se partageaient l'Abbé et le Comte de la *Marche*. La commune limitrophe de *Châtain* (5 km de *Benest*) est dans la *Vienne*. *Benest* est sur la rive gauche de la *Charente* légèrement en amont du *Moulin de l'Ane Vert* où notre petit fleuve commence cette incursion dans la *Vienne* qui se développe au Nord jusqu'à *Civray*.

Les *Ponnes*, aujourd'hui ornements des jardins et des terrasses où elles meurent rapidement parce qu'on prend trop rarement les précautions qui s'imposent contre le gel, furent jusqu'à la fin du XIXe siècle un ustensile ménager de première importance.

Dans la *ponte*, on faisait la lessive (on disait la "*bujade*"), une fois l'an dans la plupart des familles, deux fois dans d'autres suivant l'importance numérique de la famille et suivant sa plus ou moins grande aisance. Il fallait posséder un stock de linge important, de l'ordre de 24 draps par lit, sans compter le menu linge.

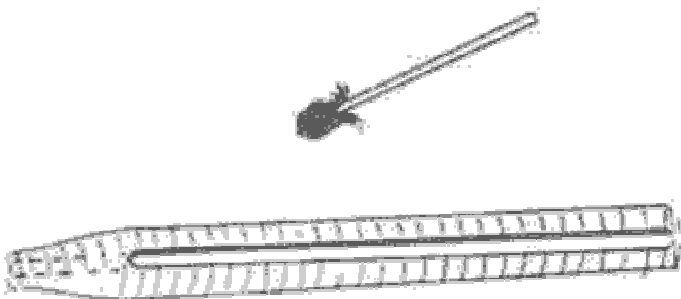


On fabriquait des *Ponnes* plus petites ou *ponneaux* (on disait "*panou*", comme on disait "*pannes*" et non *Ponnes*) avec lesquelles on pouvait faire de petites lessives plus fréquentes en attendant les grandes lessives annuelles ou semi-annuelles. Les voisins apportaient à charge de revanche, leur petit paquet de menu linge, cette coutume permettait d'attendre plus commodément sa propre lessive.

La *Ponne* était installée soit à demeure dans un chai sur un socle de maçonnerie soit d'une manière amovible sur un socle de bois.

Elle communiquait avec la chaudière placée au-dessus du feu sur un trépied de fer pour l'installation amovible ou sur un fourneau en briques dans les installations permanentes par un conduit en bois qui portait le même nom que l'ouverture inférieure de la *Ponne*: la "*trute*".

La *trute* était une sorte de gouttière en bois extérieurement pleine sur 15 à 20 cm pour s'adapter à la trute de la *Ponne*.



On fermait ce conduit par une baguette de bois entourée d'un chiffon à son extrémité.

Mon père, habile ouvrier du bois dans sa jeunesse, avait apporté à la *trute* un perfectionnement important. La *trute* était une sorte de gouttière en bois extérieurement pleine sur 15 à 20 cm pour s'adapter à la *trute* de la *ponne*. Toutes les ménagères du bourg venaient emprunter la

nôtre Cette *trute* perfectionnée n'était plus ouverte mais percée d'un bout à l'autre et munie d'un gros robinet de barrique le "*jeau*".

Ainsi étaient supprimés le bouchon de chiffon au bout d'une baguette et le risque grave de débordement de liquide bouillant.

Le linge *essangé* était soigneusement rangé dans la *Ponne*. Au fond, un sac à farine en toile de chanvre contenait un "boisseau" ($\frac{1}{4}$ d'hectolitre) ou un demi-boisseau de cendres de foyer criblées et choisies en évitant certaines essences comme le noyer qui avaient la fâcheuse réputation de tacher le linge.

L'échafaudage du linge dépassait souvent de 50 à 60 centimètres et davantage la hauteur de la *Ponne*. Comme sous le linge, il y avait dessus un autre sac de cendres. La cendre apportait la potasse naturelle pour blanchir le linge; on se défiait encore des cristaux de soude qu'on trouvait à bon marché dans le commerce.

Pendant une première phase, de beaucoup la plus longue, l'eau chauffée dans la chaudière était versée au sommet du linge à l'aide du "*pot de bujade*", récipient en fer blanc ou en cuivre contenant environ deux litres.

Pendant toute cette première phase la *trute* restait ouverte, cela durait plusieurs heures, l'eau qui refroidissait en imprégnant peu à peu le linge se réchauffait de nouveau dans la chaudière, circulait ainsi longuement et devenait "*le lessi*".

Dans la dernière phase, on arrêtait "*de verser*", la *trute* restant ouverte la chaudière se remplissait, on fermait la *trute*, on attendait que le *lessi* entre en ébullition. On versait alors, *trute* fermée, le *lessi* bouillant sur le linge. Le rebord de la *Ponne*, incliné vers l'intérieur, qu'on appelait "*l'orle*", empêchait le liquide de tomber.

Lorsqu'on commençait à apercevoir le *lessi* sur l'*orle*, la *Ponne* étant pleine, on arrêtait de verser. On laissait le liquide bouillant imprégner le linge pendant une dizaine de minutes, on ouvrait alors la *trute* et on remplissait la chaudière. On refermait et quand le liquide bouillait de nouveau, on recommençait l'opération. Ainsi de suite une douzaine de fois, une douzaine de "*chauffes*". Cela s'appelait "*couler*" la lessive.

Il serait trop long d'ajouter la longue liste des superstitions qui avec la cendre, le grand feu de bois et le *lessi* faisaient le linge blanc.

Après la dernière chauffe, on ouvrait définitivement la *trute*, le linge s'égouttait et refroidissait; le lendemain matin, on recueillait précieusement pour des lavages ultérieurs le *lessi* qu'on ne laissait pas séjourner très longtemps dans la chaudière de crainte de la rouille et on "*défaisait*" le linge livré aussitôt à trois ou quatre laveuses qui allaient le savonner et le rincer au lavoir de la fontaine.

De pittoresques longues files de draps blancs habillaient alors les haies pour le séchage.

A la fontaine, les langues, comme il se devait, allaient leur train, même pas interrompues par la volée des "*battedours*" sur les "*selles*". On apprenait des choses, vraies ou fausses "*en lavant la bujade*" d'une telle ! Chronique archi-complète, assez rarement bien veillante, qui rendait absolument superflue toute chronique locale de presse.

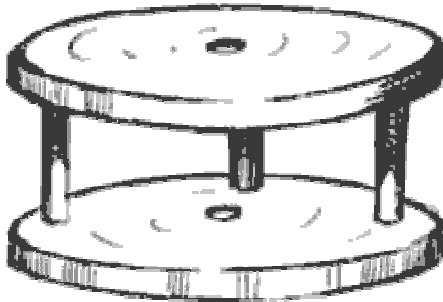
La lessive comportait du renfort de laveuses, voisines bénévoles et journalières (10 ou 12 sous par jour), c'était un gros travail suivi comme il se devait d'une modeste petite fête de famille.

On avait maintenant du linge "*blanc de lessive*" pour l'année.

Les *Ponnes* de Benest, instruments obligés de la *bujade*, répandues dans tout le *Poitou* et bien au-delà, ont été l'objet d'une importante industrie traditionnelle sans changements notables au cours des siècles. On retrouve sur des vases antiques les ornements des *Ponnes* du siècle dernier.

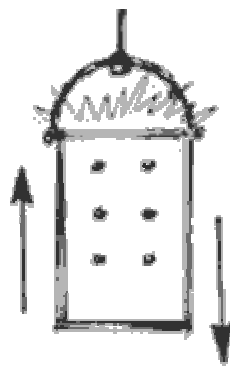
L'argile se trouvait en abondance dans la bande tertiaire du sol de *Benest*. Le mot savant argile était à peu près inconnu à *Benest*, on disait "*de la terre*", quelquefois la "*terre liche*" ou simplement la "*liche*". Les fabricants extrayaient eux-mêmes cette argile qu'il fallait ensuite "*battre*".

On y procédait de la manière suivante:



L'argile était étendue en couche d'une vingtaine de centimètres d'épaisseur au maximum sur un "*banc*", sorte de table étroite composée de deux forts madriers et appliquée le long d'un mur. On frappait alors l'argile à coups très rapprochés avec un instrument vaguement tranchant analogue à un *coudre* de charrue. On brassait ensuite l'argile et on recommençait un certain nombre de fois jusqu'à ce qu'on obtienne une pâte homogène, onctueuse mais ferme dont on faisait, à mesure des besoins des rouleaux de 7 ou 8 centimètres de diamètre.

L'artisan préparait alors son tour. Cet appareil très simple se composait de deux plateaux circulaires réunis par 3 ou 4 fortes entretoises de 25 à 30 centimètres.



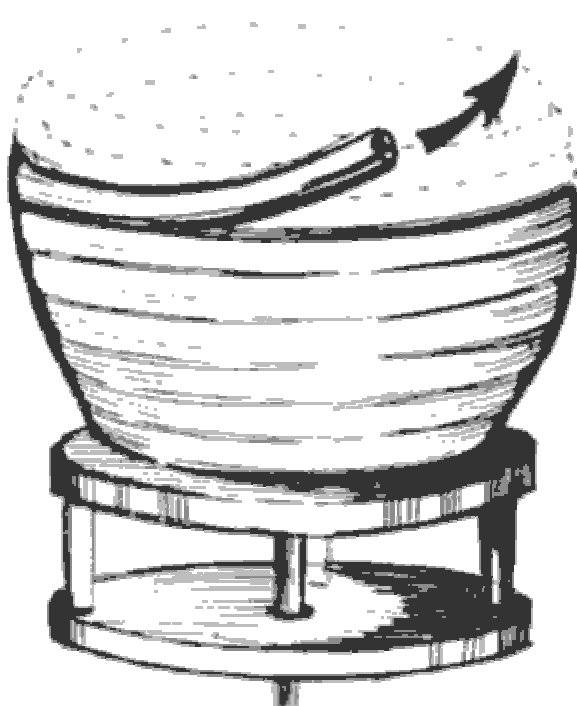
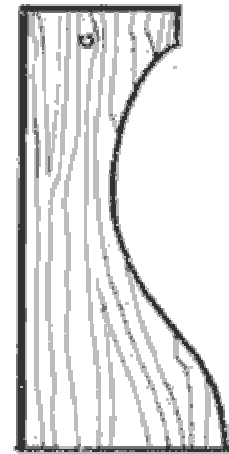
Les deux plateaux du tour étaient percés en leur centre d'un trou où entraient une solide tige d'acier scellée dans une pierre du sol.

Cet appareil en bois tournait facilement sur son axe convenablement lubrifié.

Sur le tour se plaçait un plateau cendré pour que l'argile n'adhère pas.

L'argile était étendue pour former le fond de la *Ponne*, de ce fond partaient les rouleaux d'argile qui, pressés entre les mains de l'ouvrier une à l'intérieur, l'autre à l'extérieur,

formaient la paroi qui montait en hélice prenant la forme renflée immuable que les ouvriers sûrs d'eux donnaient sans hésiter à leur fabrication; les plus hésitants utilisaient une "*forme*", sorte d'*estèque*, planchette convenablement découpée, pour s'assurer de la régularité de leur travail.



Un brasero suspendu descendait à volonté dans l'ouvrage pour assurer un premier séchage.

Toujours à la main, on faisait l'*orle* et la *trute*. Pour la *trute* on se servait d'un mandrin en bois poli qui arrondissait le trou et permettait de faire à l'extérieur du trou un important renflement qui donnait une ouverture solide.

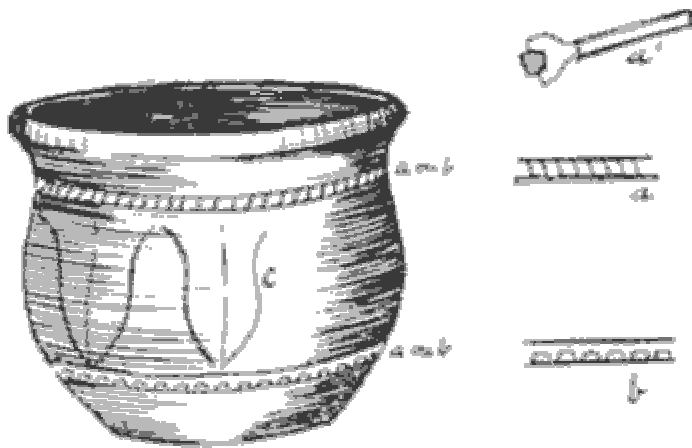
Ensuite on procédait au finissage ou lissage et à l'ornementation.

Le finissage ou lissage consistait à rendre la paroi intérieure et extérieure parfaitement lisse. L'outillage

était très sommaire:

Une sorte de raclette, un chiffon mouillé imbibé d'argile et surtout les paumes des mains.

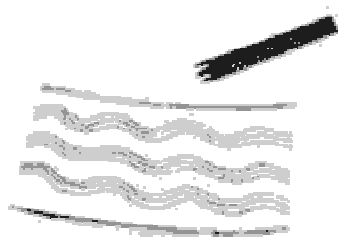
Nos artisans ajoutaient quatre sortes d'ornements:



En haut et en bas, des bandes circulaires d'environ deux centimètres de large d'argile molle appliquées sur la paroi et ornées soit de l'empreinte du pouce (b), soit d'une légère frise obtenue par déplacement d'un rouleau de buis (a, a'). Sur le corps de la *Ponne* le dessin principal, ornement immuable que l'on trouve sur certains cratères antiques (c). Ce dessin était fait avec un bâtonnet d'argile mou pressé sur la paroi entre l'index et le majeur.

L'*orle* recevait aussi un dessin, une triple rainure répétée trois fois en général et

obtenu par frottement d'une baguette plate présentant à son extrémité deux encoches.



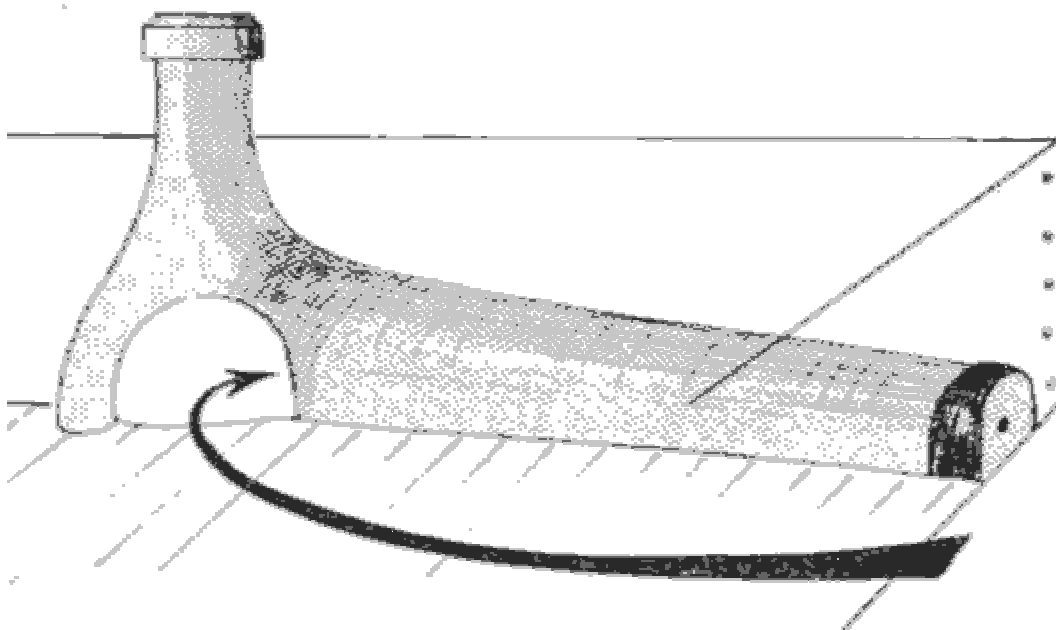
Les très grandes *Ponnes* étaient ornées de bandes verticales très rapprochées au lieu de l'ornement classique (c).

Dans la "*boutique*" (atelier), convenablement chauffée, commençait le séchage.

Les *Ponnes* devenues transportables étaient groupées dans le bâtiment du four. Sur la voûte et autour de la voûte, pendant qu'une fournée cuisait dans le four proprement dit, les autres *Ponnes* séchaient en attendant

qu'on les enfourne à leur tour.

Le four est une construction qui comprend le four proprement dit, long couloir voûté de 15 à 20 mètres de long, 2 ou 3 mètres de large et de haut, en pente, probablement pour faciliter le tirage. A l'extrémité



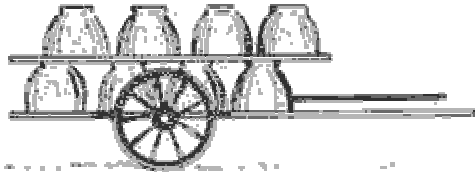
antérieure, une bouche d'alimentation avec fermeture métallique ou briques et argile, souvent les deux. A l'extrémité postérieure, une vaste cheminée. Sous la cheminée, une double entrée voûtée.

Pour la chauffe, la première voûte d'accès est murée: briques et argile.

Le tout est enfermé dans un bâtiment utilisé pour le séchage avant cuisson et prolongé à l'avant par un vaste avant-toit, sorte de hangar pour la manipulation du combustible (bois de chauffage sec et vert).

L'alimentation se faisait donc au bois. Des fagots de bois vert donnaient au cours de la cuisson, avec une abondante fumée, la coloration caractéristique des *Ponnes de Benest*, cette couleur fonte qu'elles prenaient dans le four; elles étaient jaunes à la fabrication et au séchage.

A la sortie du four, les *Ponnes* étaient vérifiées, quelques-unes mises au rebut, la plupart qui "*sonnaient comme des cloches*" pouvaient être livrées.



Les longues charrettes en transportaient jusqu'à 10 en deux étages de *Ponnes* renversées on disait "*la goule en bas*", séparés par deux longues planches et les charrettes prenaient la route comme aujourd'hui les camions à deux étages transportent les automobiles sortant d'usine.

Que reste-t-il comme témoins de cette industrie?

Dam mon enfance, j'ai connu trois fours. L'un qu'on appelait le vieux four n'était déjà plus et depuis longtemps qu'une ruine. Un autre four plus récent ne servait plus, supplanté par celui de la *Fabrique*. Il a été transformé au cours de ce dernier demi-siècle en servitudes domestiques ou agricoles.

Reste la *Fabrique*

On y est accueilli fort aimablement par Mme *Pesturaud*, née à la *Fabrique* où son père et son oncle *Julien* et *Eugène Alloncle* faisaient des *Ponnes* dans un local attenant à l'habitation.

j'ai connu également l'ancêtre *Ysaac Alloncle* qui faisait aussi des *Ponnes* autrefois.

Tout cela est appelé à disparaître très vite.

"*La Fabrique*" n'est plus fabrique que de nom, elle n'a plus guère que l'aspect d'une exploitation agricole.

Le foin remplace les *Ponnes* dans le séchoir du four, le four lui même semble avoir servi de cellier, le bois de chauffage masque la bouche d'alimentation et encombre l'entrée.

Avoir retrouvé les débris d'un tour est une réelle chance.

Voilà ce qui reste d'une industrie morte.

Les lessiveuses, bien avant les machines à laver, ont tué la *bujade* et la *Ponne*. Seules quelques personnes âgées ont vu faire les dernières *Ponnes*. Un des derniers artisans devenu gendarme est mort en retraite il y a quelques années. Avec lui s'en est allée une époque révolue.

Lorsque le four, dont la toiture menace ruine, aura disparu à son tour, il ne restera plus comme témoins que quelques-uns de ces beaux vases brun bleuté de plus en plus rares qui ornent certains squares comme à *Saint-Hilaire de Poitiers*, la cour d'honneur du *Lycée technique de Poitiers*, grâce à M^r *Reverchon*, l'escalier monumental du *Musée de Cognac*, des jardins et des terrasses privés, et qui n'évoquent plus que pour de bien rares passants la *bujade* de mon enfance, mais qui continuent à porter témoignage de l'œuvre extra ordinaire des artisans du passé.





1. L'argile arrivait sous ce hangar où elle était battue soit à la main, soit à l'aide d'un perfectionnement important et récent: un malaxeur mécanique
2. Le bâtiment du four. Toiture en ruines, intérieur encore intact, seule la superstructure de la cheminée a disparu. (Ce qu'on voit est l'avant toit, sorte de hangar au fond duquel on distingue la bouche d'alimentation partiellement masquée par un pilier et un tas de bois de chauffage).





3. Parmi les vieux bois et les herbes folles, les restes d'un tour.

4. Entrée du four. Double entrée voûtée. La première en plein cintre donne accès à un espace de quelque 20 à 30 mètres carrés, c'est le départ de la cheminée.

A 45 degré à droite, une autre entrée voûtée, c'est le début du four qui s'étend vers l'avant jusqu'à la bouche d'alimentation. L'objet que l'on voit accroché à la paroi de brique n'a rien à voir avec les *Ponnes*, c'est un vieux garde-manger, le four ayant servi de chai.

L'entrée à 45 degré restait ouverte et faisait communiquer le four avec la cheminée. L'autre entrée était murée (briques et argile) pour la cuisson.





5. Intérieur du four, au fond bouche d'alimentation.

