

Son existence fut signalée par des voisins, début 2001.  
 Il fallait savoir que, là-dessous, se cachait un four !!!  
 Les membres d'*Histoire et Patrimoine* ont retroussé leurs manches:  
 Les bénévoles munis de faucilles et de débroussailluses ont pu dégager le sentier  
 et les abords du four, totalement envahis par la végétation, pour enfin voir  
 apparaître la partie supérieure de son entrée.



Fin 2002, tout était dégagé: talus redressé, four retapé et un muret construit tout autour avec les pierres retrouvées dans la terre.  
 La voûte et la sole du four étaient en bon état. En 2003, après stockage de fagots, un premier essai de chauffe s'est avéré concluant. Des pâtons ont été achetés chez le boulanger et les premiers pains croustillants à souhait sont apparus. Le riz au lait fut également cuit dans des barquettes avec la chaleur résiduelle du four, et le tout fut distribué aux bénévoles pour leur plus grand plaisir..

En 2017, afin de mettre la zone en conformité avec le POS, la ferme située au sud du four a été en partie démolie.  
 Une dépendance a été conservée: elle abrite une colonie de chauves-souris et l'abri attenant protège la réserve de bois de l'association.

D'après le cadastre de 1828 :

Il y eut deux fours à Trébrévan: Celui de Trébrévan huella est répertorié sous le n° B-228 : four en ruine en 1828, commun aux habitants du village. (Proche du four actuel).  
 Celui de Trébrévan izella n'est pas numéroté. Il jouxte, à l'ouest, un bâtiment en ruine.



Février 2026, IPNS

Pour nous écrire ou nous rejoindre : [plozevet.hp@free.fr](mailto:plozevet.hp@free.fr)

Tous les numéros peuvent être téléchargés sur ces sites :

Site d'Histoire et Patrimoine : <http://plozevet.hp.free.fr/publications.html>

Blog d'Histoire et Patrimoine : <http://plozevet.hp.free.fr/Blog/>



## *Histoire et Patrimoine raconte : Autrefois à Plozevet... N°55*

### *Faire son pain !*

### *Les fours à pain, témoins des temps anciens.*

La maison du four à pain de Kéristenvet est la plus ancienne maison de Plozevet.



Elle date probablement du 14ème ou du 15ème siècle.  
 La maison et le four ont été restaurés par l'association Gwarez ar Glad (protection du patrimoine) qui les entretient et les fait vivre en été.



Sur son site internet\*, l'association écrit :

« L'association organise des démonstrations du fonctionnement de ce four; des expositions de photos concernant le patrimoine de Plozevet et des soirées contes au coin du feu.

Le but de ces manifestations est de recréer l'ambiance des siècles passés, de retrouver les gestes et les odeurs d'autrefois ainsi que l'atmosphère captivante qui régnait autour des conteurs. »

\*Les photos sont également issues de ce site.

Le four à pain tel que nous le connaissons aujourd'hui a une très longue histoire. Le principe du four avec sole et voûte existe depuis au moins 4000 ans.

A la campagne, on cuisait généralement encore à domicile aux alentours de 1900. Les fours pouvaient contenir 15 à 25 pains et étaient chauffés au bois.

Tout le monde ne disposait toutefois pas d'un four à pain. Ils étaient généralement réservés aux grandes fermes. La cuisson avait lieu une ou deux fois par semaine...



Un four privé dans un ancien moulin construit au 18<sup>ème</sup> siècle par Charles Le Guellec, ancien maire, riche cultivateur-meunier et grand bâtisseur.

### Les premiers boulangers de Plozévet, vers 1860.

1 - A 28 ans, Madame Labory (Marguerite Le Floc'h de Kervenec en Plouhinec), venait de perdre son mari boulanger, tombé sous les roues d'un char à banc en rentrant de Pont-Croix.

Que faire en pareil cas, sinon se faire désormais livrer son pain. Elle s'adressa aux Normant de Pont-Croix et c'est Michel qui fut le livreur. Il ne tarda pas à épouser Marguerite... (Le mariage eut lieu à Plozévet le 12 mai 1862.)

Quand furent vendues la mairie et l'ancienne école (maison Perrot), ils les achetèrent et y installèrent leur boutique, auprès de l'ancienne boulangerie Normant, aujourd'hui fermée.

2 - A l'auberge de Guillaume-Fidèle Guillou, il y avait aussi une forge et un commerce tenu par Jeanne Bodet, épouse de Guillaume. (emplacement de l'actuel office du tourisme).

Leur fils Henry Guillou (1828-1874), était boulanger au bourg, tout comme le fils de ce dernier, Henri-Corentin (1861-1902).

Les enfants de Henry s'établirent au bourg et à Kerhat, et firent prospérer les boulangeries Gouzien et Guillou.

A la fin de la guerre de 14-18, les bras manquaient pour couper le bois, et tous les restes de démolitions, bois peint ou traité, étaient parfois utilisés partout en France.

Les archives de la mairie en gardent des traces :

*"Nous, maire de Plozévet*

*Vu la loi du 5 avril 1884, article 97 §5 ;*

*Vu la loi du 15 février 1902 article 1<sup>er</sup> ;*

*Considérant que l'emploi dans l'industrie de la boulangerie de bois quelconques provenant de démolition est de nature à présenter un danger pour la santé publique, en raison des substances chimiques dont ces bois peuvent être imprégnés ou recouverts, et, même à défaut desdites substances, en raison de leurs souillures et contaminations antérieures;*

*Considérant notamment que la consommation de pains cuits dans des fours chauffés à l'aide de bois de cette provenance a donné lieu à de graves inconvénients constatés par les autorités sanitaires ;*

**Arrêtons :**

*Article 1 - Il est interdit aux boulangers établis sur le territoire de la commune de Plozévet, de se servir, pour le chauffage de leur four, de bois provenant de démolitions, en particulier de bois imprégnés ou recouverts de substances chimiques.*

*Article 2 - Les contraventions au présent article seront constatées par des procès verbaux et poursuivis conformément aux lois.*

**A Plozévet, le 25 juillet 1925. [...]"**

La plupart des derniers fours furent construits après la guerre de 14-18.

La raison de ces constructions tardives de fours de villages vient, peut-être, de la perte de confiance en la qualité du pain des boulangers, et aussi des difficultés à s'approvisionner.

### Le four à pain de Trébrévan

C'est sans doute le dernier four à pain construit à Plozévet.

Le four à pain de Trébrévan, situé non loin de la chapelle de Saint-Ronan, est un petit édifice de pierres taillées qui, selon les dires des voisins, aurait été construit dans les années 1924-1925 par Joseph Strullu, de Penlan, sur la propriété de son neveu Michel Le Brun.

Il se trouve désormais sur la zone de protection du captage des eaux alimentant le château d'eau de Saint-Ronan.

Sa (re)construction dans un village prospère fut-elle motivée par l'arrêté ci-dessus ?