

L'EAU AU MUSEE

Déroulé

Avant de venir au musée :

Les élèves vont découvrir les 7 objets du musée présentés sous forme de photographies couleurs. Chaque élève, ou groupe d'élèves, est responsable d'un objet et peut émettre des hypothèses concernant : la matière, la fonction, le nom, l'objet équivalent contemporain, etc.

Les objets :

Rez-de-chaussée

marmite en terre, 21.52.1

bol de berger, Inv. 1796

Niveau 1

pierre d'évier, Inv. 93.64.17

pétrin, Inv. 1490.1

bénitier, Inv. 97

ferreta, Inv. 323, flotteur, Inv. 202 et coussin, Inv. 132

cruche, Inv. 21.248.1

Au musée (1h15 environ) :

Lors de la déambulation dans les salles de l'exposition permanente, les élèves observent les 10 objets et peuvent, avec l'aide de l'adulte, confronter leurs hypothèses aux réalités liées aux matériaux, à la fonction de l'objet, à son équivalent contemporain, à sa présentation au musée, etc.

Des photos pourront être utilisées pour illustrer le propos (l'enseignant trouvera à l'accueil du musée un classeur comprenant les images des objets et les photos illustrant leur utilisation).

Après la venue au musée :

La fiche-bilan reprenant les objets étudiés permet de ré-exploiter le thème en classe.

Salle 3

Bol de berger en bois

Bois évidé. XIX^e-XX^e siècle.

Inv. n°1796



Le bol est utilisé par le berger pour boire toutes sortes de liquides (eau, lait, potage à l'ail) mais aussi pour la confection du caillé.

Il est fait d'une seule pièce de bois (bouleau, châtaignier, tilleul, buis).

Ce bol était utilisé dans la bergerie d'été, le cayolar, en haute montagne où se relaient les bergers pendant toute la saison d'estive. Les activités sont partagées entre la surveillance du troupeau, la traite, la fabrication du fromage et le nettoyage du cayolar. C'est un environnement moins bien beaucoup moins bien équipé que celui de la maison, plus rustique, la plupart des objets y sont en bois.

Marmite

Terre cuite, métal. XIX^e-XX^e siècle.

Inv. n°21.52.1

En terre, elle permet de cuire des aliments solides ou liquides sur le potager. Les trois anses permettent une manipulation plus facile. Grillagée, elle est plus robuste mais son grillage permet aussi une meilleure diffusion de la chaleur.



1^{er} étage

Salle 7

Pierre d'évier

Pierres taillées

Inv. 93.74.17

De forme particulière, l'évier est encastré dans le mur et se compose de deux étages. La partie supérieure, encadrée par deux étagères latérales en pierre supportant la cruche ou la ferreta (évier haut). L'usure de la pierre en est le témoignage (on notera aussi l'usure de la pegarra à sa base). Les eaux sont évacuées par un trou percé dans le mur (xurut). Un évier bas se trouve ancré dans le sol en dessous de l'évier haut. Les deux pierres sont ici dissociées car elles ne proviennent pas de la même maison (voir la couleur de la pierre), l'évier bas est présenté en salle 10 (Arrière-cuisine).

L'évier haut provient de la cuisine du 1^{er} étage de la maison Pagoileta (voir maquette de cette maison près de l'évier), maison de Larceveau du XVIII^e et façade XIX^e siècle.



Salle 10

Pétrin

Chêne. XIX^e siècle.

Inv. n°1490.1



Euskaldunak 3, José de Barandiaran, ETOR, 1980, p. 564.

Dans le pétrin, on pétrit la pâte à pain réalisée avec de la farine de blé, un peu d'eau, de sel et de levure. Le trou au fond du pétrin permet l'écoulement de l'eau au moment du nettoyage.

Chaque maison fait son pain, généralement une fois par semaine. Le blé est produit à la maison et on l'apporte au moulin pour en faire de la farine. La famille vivant sous le toit est généralement nombreuse : grands-parents, parents, enfants (dont souvent les jeunes adultes non mariés), oncles ou tantes non mariés.

Faute de blé, on confectionne parfois le pain avec de la farine de maïs.

Salle 13

Bénitier

Faïence. Attribué à la faïencerie de Saint-Vincent-de-Xaintes (Dax).

Inv. 18.

Jusqu'au XX^e siècle, le bénitier est présent dans toutes les maisons basques. Suspendu généralement à l'entrée des chambres, il contenait l'eau bénite pour le signe de croix effectué au réveil et au coucher.

L'eau bénite était ramenée de l'église, notamment à Pâques, fête religieuse importante. Cet objet indique la forte présence du religieux et du sacré dans la maison.

Ce bénitier attribué à la manufacture de Saint-Vincent-de-Xaintes (Dax) est d'un modèle fréquent dans les provinces basques du Nord des Pyrénées. Il comporte un décor constitué de larges touches de peintures, technique propre à l'atelier.



Pegarra, terrela, flotteur, et coussin.

Des deux types de récipients principalement utilisés, en Pays Basque comme en Béarn, le plus ancien est la **pegarra**, grande cruche en terre cuite au profil caractéristique à base étroite, panse large, anse et bec élancés.



Son origine remonte au moins à l'époque carolingienne (IX^e siècle). Elle a progressivement évolué pour prendre, dans le courant des XVII^e et XVIII^e siècles, cette forme de « théière » qui attirera l'attention de nombreux voyageurs, dont Wilhem von Humboldt en 1801.

La ferreta, ou herrade en gascon, est probablement apparue plus tard. Elle contient environ 10 litres et pèse une quinzaine de kilos. Constituée de planches en bois cerclées de trois larges anneaux de métal (fer, laiton ou cuivre) et munie de deux anses, elle se portait comme la pegarra, posée sur la tête, sur un petit coussin en forme d'anneau. Un flotteur en bois, posé à la surface de l'eau, permettait d'éviter son débordement pendant le transport. Pegarra et ferreta étaient installées sur l'évier de la cuisine et l'eau retirée au moyen d'une louche.

Pegarra : terre cuite, cuivre, laiton, Fin XIX^e siècle.

Inv. n°1921.248.1

Récipient servant au transport de l'eau. A la maison, la pegarra est posée sur le bord de l'évier en pierre. On la penche pour se servir de l'eau. On peut noter des traces d'usure à la base de cette pegarra, dues aux frottements répétés avec la pierre de l'évier.



Ferreta : Bois, fer et cuivre. XIX^e siècle, Soule et maison Berhoa, Suhescun (Basse-Navarre).

Inv. 323

Récipient en bois cerclé de fer à deux poignées en métal et servant au transport de l'eau. A la maison, elle est posée sur le bord de l'évier.



Elle se porte sur la tête avec un coussin en tissu, elle permet le ravitaillement de la maison en eau ; elle s'accompagne de la louche, elle est fermée de la terrela, petit disque de bois ouvragé, pour éviter que les chaos du chemin produisent des éclaboussures (à défaut de couvercle). Deux anses permettent de tenir la ferreta plus facilement sur la tête.

Flotteur : Hêtre. Fin XIX^e- début XX^e siècle, Soule.

Inv. n°132

Posé à la surface de l'eau, il empêche le liquide de déborder.



Coussin : Tissu. XIX^e- début XX^e siècle, Soule.

Inv. n°202

Posé sur la tête, sous la ferreta, pour plus de confort et d'équilibre.



Mauléon. Jeunes basquaise à la fontaine. Tirage photographique. Inv. CP. 1984.51.30

Jusqu'à l'entre-deux-guerres, la fontaine du village est l'unique source d'approvisionnement en eau des maisons rurales. Les jeunes filles s'y rendent jusqu'à cinq fois par jour en fonction des besoins de la maison. C'est là que s'échangent les nouvelles.

Dans les premières décennies du XX^e siècle, alors que l'usage de ces récipients disparaît peu à peu, la silhouette de la femme portant une cruche sur la tête se répand comme une image emblématique du Pays Basque, diffusée par les cartes postales et reprise par les artistes.

L'eau courante arrive dans certaines maisons rurales assez tard, et même après la seconde guerre mondiale.

Console tactile : pour toucher et soupeser la pegera et la ferrata.

Bibliographie

La vie autrefois en Pays Basque (généralités)

- *Catalogue du Musée Basque et de l'histoire de Bayonne*, Olivier Ribeton, Jacques Battesti, Maider Etchepare Jauregui, Bordeaux : Le Festin, 2008
- *La vie autrefois en Pays Basque*, Marie-France Chauvirey, Bordeaux : éditions Sud-Ouest, 1994
- *Pays Basque, terre et gens*, Antxon Aguirre Sorrondo, Donostia-San Sebastian : Elkar, 2004
- *Orhipean : Le pays de la langue basque*, Juan Carlos Etxegoien, Pamplona-Uruña, 2006
- *La Alimentacion domestica en Vasconia*, Etniker, Bilbao : Etniker Euskalerrria, 1999
- « Ferrela » dans le *Bulletin du Musée Basque*, 1932, n°3, pp. 249-250
- « Porteuse d'eau », Brigitte Alter, dans *Anglet Magazine*, n°112 (juillet-aout 2012)