



# Pranzac

Site patrimonial et son Enclos Médiéval (en travaux)

n° 15 début août 2023  
La lettre d'information de Pranzac

## Les communications de M. DAYRIES

Bonjour Dayries,

Le lieu que vous avez ajouté a enregistré 50 000 vues

Merci d'avoir ajouté ce lieu à Google Maps ! Ce type de contribution aide les autres utilisateurs à identifier des activités et des lieux susceptibles de les intéresser. Continuez comme ça !



La société de M Dayries nous assiste avec satisfaction depuis plusieurs années pour la mise à jour du site internet et sur le web. Ci-joint quelques retours de visiteurs sur google qui a enregistré 50.000 vues.

## Une peinture de la tour Jourdain



Nono a déniché une peinture de la tour qui daterait à priori d'une quarantaine d'année dont voici la photographie. La forme et l'emplacement des ouvertures sont erronées et place nette a été faite autour.

## La CAPEB relaye nos besoins

La « CAPEB Charente » communique beaucoup sur Facebook de réalisations de charpente par ses adhérents. M LEOBET à notre demande a accepté de communiquer sur nos besoins de bois de récupération auprès de ses adhérents.



## Dossier A.B.F

M Jean Charles DE MUNAIN, architecte du patrimoine a confirmé son souhait de nous assister pour finaliser le dossier ABF. Peu disponible jusque là, le dossier n'a pas avancé mais lors de sa dernière venue à Pranzac pour les obsèques de colette PICHON, il a confirmé son souhait de nous aider. Le président doit le rencontrer à Bordeaux à son agence courant septembre. Un dossier a d'ors et déjà été déposé à l'ABF en février 2023 et des réunions de travail ont déjà eu lieu. En préalable Jean Charles a effectué récemment une seconde visite du site avec sa famille accompagné du président.

## Prix des pierres du 2° étage

La société SARL « Constant » des carrières de Paussac a chiffré nos besoins pour le 2° étage et voici le prix des pierres chiffré à 1273€ H.T conforme au budget. Le prix moyen des pierres est variable selon le volume taillé.

- Voûtes : 500€ soit 23€ la pierre en moyenne
- Entourages Fenêtres: 350€ soit 29€ la pierre
- Porte des latrines: 86€
- Coussièges: 76€
- Porte vers escalier: 215€ soit 16,50 € la pierre



Atelier de découpe des pierres

SARL  
CONSTANT  
ET FILS

La livraison est prévue fin septembre pour poursuivre les travaux.

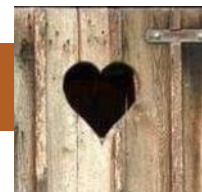
## Chiffrage de la charpente

Pour avoir une première approche technique et financière un premier devis a été sollicité auprès de la société spécialisée en charpente « Arbre construction ». M Augagneur, le patron, est venu sur site. Une approche technique nous sera présentée courant septembre. Le principe serait la fourniture de chêne extrait de l'ancien parc seigneurial, la taille en atelier, un assemblage au pied de la tour, la réalisation de la couverture au sol et l'élévation de l'ensemble par une grue. Affaire à suivre. Ci-joint en photo l'exemple de charpente de l'une des tours à Guédelon.





# L'association se penche sur un projet de toilette sèche



Nous en parlons depuis deux ans, des pistes ont été évoquées mais sans avoir concrétisé quoi que se soit jusque là. La présence beaucoup plus fréquente de bénévoles sur le site et l'augmentation du nombre de visiteurs lors de nos manifestations, nous incitent à se pencher sur le projet. Un dossier avait été déposé fin 2021 auprès du Conseil Départemental de la Charente dans le cadre d'un appel à projet participatif mais celui-ci n'a pas été retenu.

Le projet est l'installation de toilette sèche, sans eau ni électricité, mais il faut choisir le bon modèle, la bonne technique, un bon look et trouver le lieu adéquate et ce n'est pas le plus facile.

Chaque membre va recevoir un email de réflexion sur le sujet et en septembre nous réunirons les personnes intéressées à concrétiser ce projet. Ci-joint quelques exemples de cabanons qui s'intègrent bien dans la nature avec ou sans petit cœur.



Vous avez une vieille porte, une toute petite fenêtre bois, des bois de moyenne section, de vieux bardages, pensez à nous les proposer. Evitons le neuf trop voyant et parachuté dans ce site.

Vous avez de l'expérience sur ce sujet, faites nous en profiter.

L'une des pistes de localisation évoquée en ce moment est entre un futur cheminement piétonnier en projet par la commune et les bacs archéo. Des contacts ont été pris avec le SPANC de La Rochefoucauld pour des conseils.

## Pose d'un sommier de voûte au 1<sup>er</sup> étage

Pour permettre à Olivier LAFFORT notre tailleur de pierre de sceller sa dernière pierre, un « sommier », avant les congés d'août, trois bénévoles l'ont déposé à son emplacement, grâce à l'usage d'un palan et après avoir déposé une lame de plancher et une solive –sablère du 2<sup>e</sup> étage. Les corbeaux du plancher du 3<sup>e</sup> étage ont servi d'appui au palan prêté par François.





## Été actif: archéologie médiévale au château



Voici déjà trois ans que nous proposons, dans le cadre de l'été actif organisé par le département, de l'initiation à l'archéologie Médiévale à des enfants de 7 à 12 ans.

Quatre étaient au rendez vous ce jeudi 27 juillet, encadrés par Annik ou Sylvie et Camille qui aide ici deux enfants à découvrir la maquette du château enfouie dans l'un des bacs archéo.



Il reste une séance avant le 15 aout. Les inscriptions se font auprès de l'A.H.Toupie.



## Les enfants du patrimoine 2023

Suite à la communication faite par le CAUE de la Charente auprès de l'ensemble des établissements scolaires du primaire en Charente, quatre écoles nous ont contactés pour faire découvrir le patrimoine Médiéval et Renaissance de PRANZAC et le chantier de restauration avec les outils et techniques d'antan. Ce sont près de 70 enfants que nous recevrons dans la journée .



## Week end de promotion de l'artisanat et animations médiévales



2023 verra le maintien du camp médiéval tenu par nos amis les Rupificaldiens et le dimanche un nouveau camp celui-ci « bohémien médiéval » tenu par l'association Prysm Orion



19 et 20 août

## Saison 2023; Fin juillet, des Nocturnes à mi parcours



C'est un rythme de 70 personnes par soirée qui a été tenu lors des deux premières nocturnes de Pranzac en juillet, soit un peu plus que les deux soirées de juillet 2022, mais il reste à finir en beauté en Août avec un objectif entre 110 et 140 personnes.

La gestion du parcours en deux groupes et même des sous groupes permet d'éviter un engorgement au moulin.

Les échos sont positifs, cette nouvelle version semble recueillir des avis favorables.

Merci à Philippe DAYRIES pour cette très belle photo prise devant le jardin des simples.

## Un exemple de litre funéraire dans une église



Lors de visites de l'église nous montrons des trace murales noires et évoquons l'ancienne présence d'une litre funéraire. Voici en photo un exemple de litre dans une église de Dordogne avec les blasons des familles des seigneur du lieu.



## Un projet d'hôtel à insectes à l'étude



Le jardin des simples attire un certain nombre d'insectes et l'idée de concrétiser un hôtel à insectes a germé chez un Pranzacais. Voici quelques modèles qui sortent de l'ordinaire de par leur taille et leur forme. Un recensement de matériaux a été fait et les exemples de gauche sont réalisables sans investissement particulier. Affaire à suivre.

## Etude d'un escalier bois dans la tour escalier



Dans une restauration de l'ampleur de notre projet il faut se projeter sur plusieurs années à l'avance. Lorsque le fut en pierre de la tour escalier sera restauré il nous faudra y installer un escalier. A l'origine à Pranzac il était en pierre, l'on voit encore les encastresments et nous avons retrouvé un morceau du fut central et une marche. Si nous le voulions il nous serait donc possible de le reconstituer à l'identique mais le budget nécessaire serait fort lourd.

Une autre solution existe, non destructeur pour l'avenir, donc démontable et remplaçable par de la pierre le moment venu, il consiste en un escalier bois sur le modèle présenté en photo ci-dessus entièrement en bois constitué de marches de très fortes épaisseurs avec le noyau intégré à l'une des extrémités en alternance avec des disques en bois d'environ de même épaisseur. Le bois sera omni présent dans la tour elle-même par les solives et planchers des 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> étage.

Les avantages sont multiples; une fourniture de bois gratuite, une découpe possible par des bénévoles avertis dans un atelier mis à disposition. Donc une installation fort réalisable sans dénaturer le site. Un prototype est à envisager pour se rendre compte du ren-

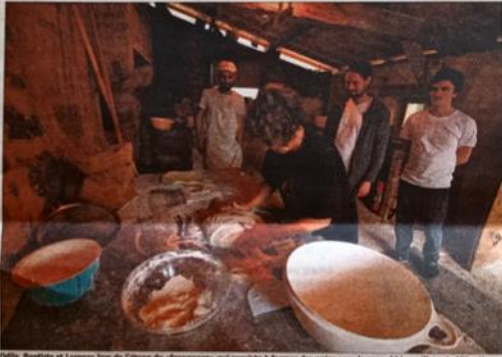




Enferme... et attendre entre 30 minutes et une heure avant de déguster. Le pain est dégusté dans des hametons, avant cuisson.

# Fabriquer son pain au levain à Pranzac

Jusqu'à fin août, le château de Pranzac accueille des ateliers de fabrication de pain au levain. Six heures durant, les participants s'initient à la noblesse d'un façonnage ancestral, où le temps est leur meilleur allié.



Odile, Reptile et Lorenzo lors de l'étape de « façonnage » qui consiste à former des pains sous le regard bienveillant de Mika (à gauche), le boulanger.

Céline GUIRAL  
c.guiral@chateau.fr

**M**ika, brosse à manche long en main, s'affaire à extirper énergiquement des brèches rougoyantes du four. « Si on met le pain là-dedans, il va cramer », commente le boulanger. À trente minutes de l'enfournement des miches, la manœuvre ne souffre aucune approximation. Dans l'autre, la température doit avoisiner 260 degrés. Ni plus. Ni moins. Une rigueur et une exigence que tente de transmettre Mika aux participants de l'atelier qu'il anime durant tout l'été au cœur du château de Pranzac qui s'herse notamment un four à pain. Et bonne nouvelle. S'improviser boulanger le temps d'une journée ne signifie en aucune façon se lever à l'aube. La première étape est celle du « fraissage » : savoir le mélange des ingrédients : farine, levain, eau et sel. Une base qui, six heures plus tard, sera transformée en pain. « Chaque participant débute avec 2,3 kg de pâte qui donneront 2 kg de pain avec lesquels il repart ». « Il s'agit véritablement d'un atelier d'exploration », explique Mika. Une « expérimentation » qui permet à chacun de « poser toutes les étapes de la pâte de A à Z pour arriver à la cuisson ».

Parmi elles, le travail du levain, ce « ferment naturel qui naît avec de la farine et de l'eau et qui s'intensifie toute la vie s'il le faut », sourit Mika qui revendique une méthode à l'ancienne, et une forme de retour aux choses simples (et bonnes). À 9h, « on fait en sorte que la pâte soit lancée ». Puis « tous les trois quarts d'heures, nous faisons des rabats, afin de redonner de la force à la pâte en la pliant sur elle-même ». Une école de la patience et de l'humilité. Entre ces périodes de « levée », le boulanger sort son papier-board. Il y dessine de drôles de courbes et de savants calculs : la fabrication du pain au levain ne s'improvise pas, il faut en comprendre les ressorts.

**Exemple :** l'importance fondamentale de la température de la pâte à respecter -sinon de 23 degrés. Le levain, lui, « vit sa vie dans une forme de cycles ».

**Redessiner le rapport à la matière vivante**

En fin de matinée, c'est le moment du « façonnage » qui consiste à diviser la pâte en hametons, ces petits paniers d'osier allongés recouverts ensuite d'un tissu. Mais hors de question de laisser la pâte dormir trop longtemps : là aussi, il faut veiller encore à lui of-

frir « des repais ».

En filigrane de tous ces gestes, se dessine un rapport de l'homme à la matière « vivante » que veut insuffler Mika. Savoir, avec ses mains, dans le respect des cycles du temps, façonner le pain, ce consommable hautement symbolique. Pour Odile, une participante venue d'Angoulême, cet atelier est une ode « aux savoirs faire et aux produits locaux. J'aime aussi cette idée de prendre le temps de faire les choses. Et puis, d'être en totale autonomie ».

Un principe que revendique Mika : « Je n'ai même pas besoin d'électricité puisque je pétris à la main ».

**Vis ma vie de (super) boulanger**

Boulangier depuis trois ans, il cuit le pain (qu'il ne vend quasiment que sur réservation) dans le four d'un ami, à Chateaux. Un pain « de conservation que les gens n'achètent qu'une fois dans la semaine ». D'ailleurs, les participants à l'atelier sont majoritairement les mangeurs de son fameux pain à la saveur authentique. « J'aime cette idée de leur transmettre cette connaissance » fait remarquer le boulanger pour qui « le manger local » doit avant tout « se baser sur la proximité he-

« Chaque participant débute avec 2,3 kg de pâte qui donneront 2 kg de pain avec lesquels il repart. »

maison, la confiance au producteur. Les labels ne m'intéressent pas. »

« Baptiste, un « inconditionnel du bon pain », « revient depuis toujours de faire ce genre de journée ».

« Vis ma vie de (super) boulanger. Ces histoires de levain, ça paraissent à priori compliquées mais, une fois expliquées, ça ne l'est pas tant que ça », estime le trentenaire vivement conquis par ces travaux. Odile, elle, a savouré « le travail de la pâte. C'est quelque chose de très sensuel ».

Un rapport à la matière qui « devient de plus en plus douce et de plus en plus souple ».

Pour Lorenzo, Parisien en vacances dans la région, « le fait de revenir aux méthodes d'autan permet de comprendre ce produit que l'on consomme tous les jours. Et qui, souvent, reste insatisfaisant. » Jusqu'à maintenant.

Prochains ateliers : les 19 et 20 août. Contact : 07 49 9 7 95, laif. 40

## Les cours de pain font le buzz sur la Charente libre

Mickaël, propose depuis quelques semaines des cours de fabrication de pain au levain cuit au feu de bois, dans le four à pain du château.

Cette démarche a fait l'objet d'un article d'une page entière sur la Charente Libre.

Après les trois premières séances, l'article de presse a permis à de nouveaux candidats de s'inscrire pour 3 séances de plus.

## 3 nouveaux membres

L'association a enregistré en août l'inscription de 3 nouveaux membres ce qui porte le nombre à 76. Bienvenue à eux.

## Les chevaliers de retour en 2023



Ils seront de retour à Pranzac les 19 et 20 août

## La pub du Week end d'août se met en place

Ils étaient trois ; Alain, Huy et Jean-Luc, pour placer quatre banderoles et 34 panneaux de rue sur tous les axes importants de circulation de l'est de Grand Angoulême et sur notre Communauté de Communes.





## Pranzac reçoit les vieilles roues Charentaise au château



En date du 6 aout nous avons reçu 36 membres de l'association « les vieilles roues Charentaise » qui ce jour là avait organisé la sortie des véhicules d'avant guerre. Ce sont 15 véhicules et une trentaine de personnes qui ont découvert l'histoire et le patrimoine de Pranzac. La visite s'est terminée en soirée par « le pot d'échappement », expression propre à ce club pour désigner le verre de l'amitié. Merci à Marcel d'avoir penser à nous. Merci aussi à notre nouveau Photographe Emilio qui a fait un reportage sur toute la visite du groupe.