

Clède

Petit bâtiment servant de séchoir à châtaignes qu'on rencontre principalement dans les Cévennes, dans la partie sud du Massif central. Au sens premier, le mot clède, qui est la francisation de l'occitan cleda, désigne une claie. C'est par métonymie qu'il désigne, dans le mas cévenol, un petit bâtiment annexe servant autrefois à sécher les châtaignes. Ce bâtiment est connu aussi sous le nom de secadou.

Dans les Cévennes, on trouve souvent de petites bâtisses à étage, près des maisons, ou isolées dans la campagne, à flanc de montagne: des séchoirs à châtaignes, les clèdes.



Une porte se trouve à l'étage et sert à vider les châtaignes sur un plancher fait de lattes de bois étroites espacées d'un centimètre pour éviter que les châtaignes ne tombent. On rajoute parfois un grillage fin. La couche de châtaignes déposée sur le plancher atteint 40 ou 50 cm.



Au rez-de-chaussée, où on accède par une seconde porte, on fait un feu doux presque sans flammes: l'air doit être chaud, mais pas brûlant; cela doit sécher, pas cuire les fruits. On l'entretient avec des bûches de châtaignier assez grosses coupées quand on nettoie les terrains, et avec les peaux des châtaignes séchées l'année précédente, la pousse. L'air chaud et la fumée traversent la couche de châtaignes, leur donnent un bon goût de fumée en les séchant, et s'échappent par les tuiles du toit. On les remue régulièrement et au bout de plusieurs jours, deux ou trois semaines, on obtient des châtaignes sèches et dures



Il faut ensuite les piser pour les débarrasser de leurs peaux. Pour cela, on en faisait une couche et on les piquetait avec des sortes de chaussures à longues pointes, ou bien on les frottait avec des sortes de plaques. On pouvait aussi les mettre dans un sac et en frapper un billot. Plus tard, on utilisa des machines simples: une sorte de râteau tournait dans un tambour contenant les châtaignes. De toute façon, on remuait les châtaignes sèches un peu violemment pour qu'elles se frottent les unes aux autres: les peaux craquaient et se détachaient.



Il ne restait plus qu'à les passer au ventaïre, un appareil en bois (de châtaignier!) qui fait du vent. Les châtaignes tombent petit à petit à travers le courant d'air: les parties légères, les peaux, s'envolent, et les châtaignes, plus lourdes, tombent directement dans un sac. Les châtaignes sèches et décortiquées, les blanchettes, ou bajanes, étaient gardées pour être consommées plus tard.



Clède située sur le chemin des murailles - 48400 Rousses

