

## FERME ; MAGASIN DE COMMERCE ; DÉBIT DE BOISSON ; MOULIN À FARINE

Bourgogne-Franche-Comté, Saône-et-Loire  
Frontenard

Dossier IA71001080 réalisé en 2005

Auteur(s) : Gaëlle Prost



### Historique

Ferme figurant sur le cadastre ancien. Le four et l agrandissement du logis de gauche du bâtiment des dépendances n'apparaissent pas et sont donc postérieurs à 1830. L ensemble semble remonter au 18ème siècle, comme en témoignent les jours circulaires et les linteaux segmentaires délardés. Le propriétaire actuel a retrouvé aux archives que les bâtiments avaient été construits par un chirurgien-barbier de Chalon et qu'ils avaient été divisés en deux parcelles en 1935. Le logis de gauche du bâtiment des dépendances (sur la route) a été une épicerie et celui de droite un moulin. La maison a été un débit de boisson. L escalier du grenier était primitivement sur la gauche de la maison, accessible par une porte en façade. Puits et lucarnes refaits.

Période(s) principale(s) : 1ère moitié 18e siècle

Auteur(s) de l'oeuvre :  
maître d'oeuvre inconnu ()

### Description

Ferme implantée sur les trois côtés d'une cour ouverte sur la rue : maison à droite, colombier flanqué d'un poulailler et d'un four en fond de cour, et bâtiment des dépendances sur la gauche. Puits circulaire au centre de la cour. Arcs de décharge sur tous les bâtiments. Maison en brique à encadrements de baie en pierre, double en profondeur, en rez-de-chaussée surélevé, distribuée par un couloir central traversant contenant l'escalier du grenier. Cellier voûté sous la moitié gauche de la maison, accessible de l'intérieur et de l'extérieur. Encadrements de baie en pierre à linteau segmentaire délardé. Portes sous imposte, la principale étant plus large. Corniche à cinq rangs à modillons. Trois lucarnes sur le versant, celle au centre étant plus importante. Bâtiment des dépendances constitué d'une étable flanquée de deux granges et de deux logis. Un four dans l angle antérieur droit. Le logis de droite est construit sur quatre niveaux desservis par deux escaliers droits avec palier et un troisième tournant. Il porte sur ses poutres les traces des mécanismes de l ancien moulin. Il est en brique à encadrements de baie en bois, tandis que les granges et l étable sont en blocs de calcaire non équarris et non assisés, et leurs séparations en pan de bois à "grand pan". L escalier de la chambre à four (trois fours) donne accès à l étage et au deuxième niveau du colombier. Son troisième niveau est réservé aux pigeons : environ 500 pots en terre cuite, l échelle tournante centrale a disparu. Tablette d envol sur les faces nord et est. Sol en carrons. Corniche à trois rangs sur toutes les dépendances.

### Eléments descriptifs

**Murs** : brique, calcaire, enduit

**Toit** : tuile plate, tuile mécanique

**Etages** : sous-sol, en rez-de-chaussée surélevé, 2 étages carrés, comble à surcroît

**Élévation** : élévation à travées

**Escaliers** : escalier dans-œuvre, escalier droit, en charpente

**Typologie** : logis et dépendances en vis-à-vis.

### Informations complémentaires

- : <https://http>

**Thématiques** : enquête partielle, habitat de la Bresse bourguignonne, enquête externe

**Aire d'étude et canton** : Saône-et-Loire

**Dénomination** : ferme, magasin de commerce, débit de boissons, moulin à farine

**Parties constituantes non étudiées** : puits, four à pain, grange, poulailler, colombier, étable, toit à porcs

© Ecomusée de la Bresse bourguignonne, Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



**Vue d'ensemble de la façade de l'habitation.**

71, Frontenard Montée Saint-Martin 2, 4, 6

N° de l'illustration : 20057102498NUCA

Date : 2005

Auteur : Gaëlle Prost

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Ecomusée de la Bresse Bourguignonne



**Vue d'ensemble de la façade du bâtiment des dépendances.**

71, Frontenard Montée Saint-Martin 2, 4, 6

N° de l'illustration : 20057102497NUCA

Date : 2005

Auteur : Gaëlle Prost

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Ecomusée de la Bresse Bourguignonne