

Le Bigourdan

LE BIGOURDAN - Un appareil ménager à l'ancienne

Il faut savoir chiner dans les vide – greniers pour trouver l'objet rare qui a marqué une époque . Il faut aussi connaître les choses d'autrefois ,avoir une passion pour les sortir des fonds de greniers , puis aussi se souvenir d'une époque où la soupe se faisait sur le feu dans la grande marmite émaillée accrochée à la crémaillère . Il y avait aussi quelque chose de plus pratique : c'était le Bigourdan . Robert Frairet en a retrouvé un à un vide grenier à Vic - c'est une sorte de cuisinière ronde qu'on alimente en bois par une petite porte , la combustion est activée par un tuyau qu'on faisait le plus souvent sortir dans la cheminée .La marmite ou la poêle pour la cuisson était déposée au - dessus d'une série de plaques de dimensions différentes .Le moyen de régler la température se faisait en enlevant une de ces plaques .Le Bigourdan acheté par Robert Frairet porte la marque ou ila été fabriqué : fonderie de Maubourquet .



Robert Frairet présente Le Bigourdan