

**12** L'atelier du cordonnier  
Lieu de travail du cuir pour la confection des galoches puis des chaussures et d'autres pièces nécessaires aux activités des villageois, notamment les harnachements des vaches pour le travail aux champs.

**13** Le café-buvette «Chez Angèle»  
Souvenir d'une atmosphère d'antan dans les cafés-buvettes, incontournable lieu de vie et d'échanges dans les villages limousins.

**14** La grange-étable  
Lieu de stockage du matériel agricole. Le fourrage destiné à la nourriture hivernale des bêtes était entreposé sur la barge (plancher au-dessus de l'étable). Dans la partie étable, les vaches passaient la tête par le cornadis (barreaux de bois) pour accéder à la nourriture placée dans la mangeoire.

**15** L'étable  
Exposition «Habitat rural» (construction de maisons et bâtiments limousins), et «On tue le cochon», (animal incontournable dans les fermes limousines).

**16** Le jardin de grand-mère  
Culture de légumes anciens, de plantes aromatiques et médicinales.

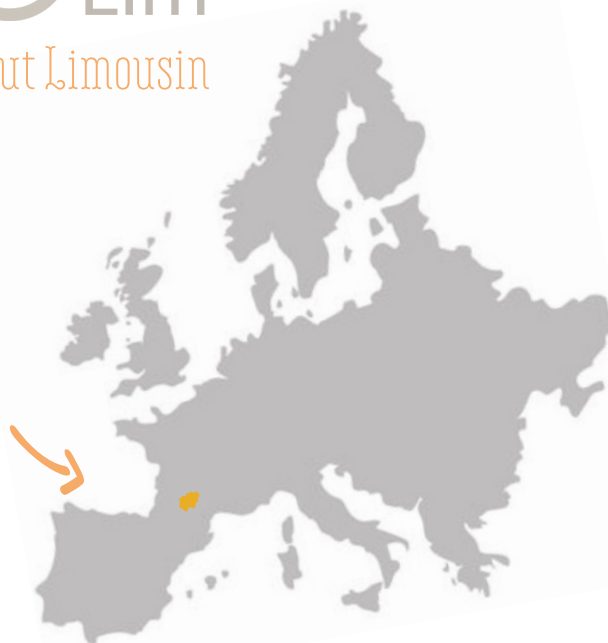
**17** La grange des bouilleurs  
Lieu fréquenté par les villageois en automne pour la fabrication du cidre et en hiver pour la distillation dans les alambics soit à cidre soit à fruits.

**18** La forge du maréchal-ferrant  
Lieu où se trouve l'ensemble du matériel de travail du forgeron et du maréchal-ferrant. Le forgeron attisait les braises du foyer à l'aide du soufflet afin de chauffer le fer et le rendre malléable et pouvoir le travailler sur l'enclume. La pièce forgée était ensuite plongée dans le baquet d'eau pour refroidir et durcir le fer. Le maréchal-ferrant fixait les fers sur les sabots des vaches, des bœufs ou des chevaux. A l'entrée se trouve le «travail» (ossature en bois) qui maintenait l'animal le temps de la fixation des fers.

**Expo - photos «Los Monteraus»**  
Photographies des habitants de la commune.

**«Art-Expo»**  
Vente de produits régionaux et artisanaux.

Lim  
Haut Limousin



LIMOUSIN  
nouveaux horizons

  
Destination  
Haut Limousin

Office de Tourisme du Pays du Haut  
Limousin

Rue des Doctrinaires  
87300 Bellac  
+33 (0)5 55 68 12 79  
info@tourisme-hautlimousin.com



Lim Découverte

Guide de visite Montrol-Sénard  
Parcours Nostalgie Rurale



Crédit photo : Sabine Massé



DESTINATION Haut Limousin



# Montrol-Sénard, authentique village limousin, vous accueille...

Au centre du village, se dresse l'église des XII<sup>ème</sup> et XIII<sup>ème</sup> siècles devant laquelle on peut voir une croix de granit présentant un curieux «Christ en jupon».

Dans le cimetière, on découvre la chapelle funéraire (ancienne lanterne des morts), une croix hosannière et de remarquables tombes anciennes en granit avec tables surélevées.

Le parcours «Nostalgie Rurale» évoque la vie rurale au début du XX<sup>ème</sup> siècle dans des lieux authentiques.



**Seuls les sites indiqués sur le plan sont ouverts au public.**  
Merci de respecter les habitations privées : les sites sont indiqués par des fers à bœuf numérotés.

**1 La maison «Chabatz d'Entrar» et son étable-celler**  
L'espace de vie du foyer se limitait à une pièce unique. A noter, l'espace servant à la confection des repas autour de la cheminée (grilloirs à boudins, «bouérador» pour blanchir les châtaignes dans le «toupi», galetière pour cuire les «galétous»...), la maie pour confectionner la pâte à pain et l'espace nuit et toilette. A côté, l'étable - cellier permettait de stocker les outils nécessaires au travail quotidien et les réserves de vivres.

**2 Le fournil de la ferme**  
Présence d'un blutoir qui servait à tamiser les céréales moulues en triant le son et la farine, du four à pain de la maison qui cuisait une quinzaine de pains pour 2 à 3 semaines, tout en permettant d'assécher l'air de la pièce pour une meilleure conservation des denrées dans les jarres ou sur les claies en bois. La lessive se faisait avec le «bujadier» où le linge était mis à tremper dans l'eau bouillante avec de la cendre en guise de détergent. Il était ensuite rincé au lavoir. Dans ce même espace se trouve la chambre de l'ouvrier.

**3 Le lavoir**  
Lieu où les lavandières travaillaient, agenouillées dans une selle en bois. Elles frottaient le linge avec du savon sur une pierre à laver ou sur une planche en bois crantée. Elles battaient ensuite les grosses pièces avec un «pesteu» (petit battoir) pour les essorer. Au printemps et à l'automne avait lieu la «bujade» (grande lessive).

Visite libre tous les jours en période d'ouverture.  
Visites commentées à partir de 10 personnes sur réservation :  
Tel : +33 (0)5 55 68 12 79  
info@tourisme-hautlimousin.com



**4 L'école communale**  
La salle de classe a été entièrement reconstituée telle qu'elle était dans la première moitié du XX<sup>ème</sup> siècle. La morale quotidienne et le respect de la vie en communauté tenaient une place importante dans l'éducation donnée à l'école. Les filles et les garçons étaient séparés. Les matières enseignées s'appuyaient sur la vie et le travail quotidien en milieu rural. Peu d'enfants avaient la possibilité de poursuivre leur scolarité après le Certificat d'Études.

**5 Le bûcher de l'école**  
Ancien lieu de stockage du bois qui alimentait le poêle de la classe. Aujourd'hui il est devenu un lieu de mise à disposition de documents touristiques et d'exposition de photos des classes d'autrefois de l'école communale ainsi que des films réalisés dans la classe.

**6 Le toit à cochon et à poules**  
En ce lieu, le cochon était engraisé avec les déchets alimentaires de la maison déposés dans la soue (mangeoire). A l'étage, se trouve le poulailler.

**7 Le four à pain**  
Ici se trouvent des fagots pour chauffer le four, le racloir pour retirer les cendres, les palissous pour faire reposer la pâte et les pelles pour enfourner et sortir le pain.

**8 Le grenier**  
Exposition sur le travail de la laine et du chanvre et la fabrication des tissus utilisant ces matières premières.

**9 L'abreuvoir**  
Point d'eau du village pour l'usage domestique des habitants et pour leurs troupeaux.

**10 L'atelier du sabotier**  
A voir, les outils utilisés par le sabotier pour la confection des sabots : la bûche de bois était dégrossie à la hache puis taillée en surface avec le paroir (grande lame). Différentes tailles de cuillères servaient à creuser l'intérieur.

**11 La bergerie**  
Petit local pour seulement quelques moutons pour la période hivernale et d'agnelage.  
Posters explicatifs et outils spécifiques ovins.