

LE PAIN

Nos ancêtres ont fabriqué le pain bien avant l'ère chrétienne. Au Moyen-Age, alors que dans les provinces la fabrication du pain restait familiale, dans les grandes villes les artisans boulangers se groupèrent pour former la grande corporation où les droits et devoirs de chacun étaient très clairement définis.

En 1789 c'est du pain que réclamait le peuple de Paris criant famine, marchant sur Versailles pour aller chercher Louis XVI, Marie-Antoinette et le Dauphin, qu'il avait surnommés "le boulanger, la boulangère et le petit mitron". Dans toute l'histoire, le pain reste le symbole de la prospérité d'un pays car il est la base de l'alimentation des peuples.

Avant de parvenir en farine dans les boulangeries, le blé passe entre les mains du meunier. Dans un moulin, le blé est tour à tour stocké et ventilé (pour éviter son échauffement), nettoyé, mouillé (porté à un taux d'humidité souhaité pour permettre au grain d'être aplati sans être pulvérisé et éclaté), aplati (la mouture) par broyage et blutage (tamisage). Ces deux opérations sont répétées plusieurs fois pour obtenir à partir d'un produit grossier une farine fine. La farine est enfin stockée pour être mise en repos et conditionnée pour être vendue.

Fabrication du pain

Au commencement était la bouillie ou la galette de céréales. Puis un jour l'homme découvrit qu'il pouvait améliorer la saveur et la texture des galettes traditionnelles en les faisant lever avec de la pâte qui avait fermenté naturellement. L'homme venait d'inventer le levain et avec lui le pain. Au fil des siècles, les boulangers continuèrent d'utiliser l'ensemencement au levain. Le **pétrissage** mélange la farine de blé, l'eau, le sel et malaxe la pâte jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse à l'aide d'un pétrin. La pâte est alors mise à fermenter dès l'adjoind de levure. La cuisson se fait dans un four chauffé à environ 250°. L'enfournement se fait à l'aide d'une pelle de bois munie d'un long manche ou, aujourd'hui, par un système mécanique de toiles roulantes (dont la découverte remonte à 1858) qui déposent les pâtons dans l'âtre ou la solle du four.

FOURS à PAIN

Dans la salle commune, sous le manteau de la cheminée, s'ouvrait le **four** dont la croupe extérieure donnait à la maison un aspect particulier. Plus rares les fours situés à l'intérieur même de la maison. Il semble qu'il s'agit là d'une évolution : le four qui saillait a été englobé dans une pièce ajoutée à la salle commune (ou à la cave).

Il n'y a guère qu'après la Grande Guerre que le pain de "boulanger" a partout remplacé le "pain de ménage", encore que, pendant les années d'occupation allemande, dans bien des domaines on se remit à cuire pour les combattants des maquis ou pour soi-même.

Les opérations de cuisson se résumaient ainsi :

- chauffe du four avec fagots et bourrées,
- "feurgounage" avec le "feurgon" ou "fergon" pour remuer et étendre les braises
- sortie des braises avec la "riaule" (Château-Chinon),
- nettoyage du four avec la "patouille" (Villapourçon),
- enfournage de la pâte levée après avoir renversé sur la pale le contenu des "peillas" ou "pelsons".

Le pain cuit était ensuite mis dans l'arche ou la maie.