

# LA FABRICATION DU PAIN A LA FERME

## LA FABRICATION DU PAIN

Il fallait mettre dans le pétrin de la farine, de l'eau, le levain émietté, de la levure de boulanger (avant l'existence de cette levure, le pain devait être pétri seulement au levain) saler au gros sel, pétrir à la main jusqu'à obtenir une pâte homogène et collante aux doigts.

Ensuite, on laissait reposer une heure environ. Pendant ce temps de repos, la pâte levait et doublait de volume dans un endroit tempéré à l'abri du courant d'air (la porte de la pièce ouverte pendant quelques minutes suffisait à faire " retomber " la levée)

Le pétrissage demandait un gros effort physique pour les bras et le dos, surtout en fin de pétrissage quand la pâte devenait collante (c'était souvent une affaire d'homme, mais pourtant quelques femmes faisaient ce travail éreintant).

Après la suée du premier pétrissage, pendant la levée de la pâte, il fallait chauffer le four avec les fagots. Pendant la chauffe quand la pâte était levée, il fallait de nouveau pétrir cette pâte lourde et collante et la déposer dans des paillasses en osier où une nouvelle levée s'effectuait.

Le savoir-faire consistait à avoir une pâte levée à point au moment où le four était chaud.

Il n'y avait pas de thermomètre, la température se voyait à la couleur des briques, blanches avant la chauffe, elles devenaient noires de suie pendant la chauffe, puis redevenaient blanches quand la température était bonne. Certaines personnes jetaient une pincée de farine sur la sole\*, la farine devait brûler si le four était assez chaud.

(\*sole : surface où l'on pose le pain)

Alors venait le temps d'enfourner, il fallait racler les braises rapidement, (afin d'apporter un peu d'humidité, certains frottaient la sole avec un chiffon humide, d'autres déposaient un récipient d'eau dans le four pendant le temps de la cuisson). Il fallait alors apporter les paillasses où étaient moulés les pains, les retourner une à une sur la grosse pelle en bois, déposer la pelle dans le four et d'un geste brusque retirer la pelle, puis fermer la porte du four, surveiller le début de cuisson. Un four trop chaud aurait brûlé les pains, on laissait alors la porte ouverte quelques minutes.

Au bout d'une heure environ -----un régal !

En dehors du jour de cuisson le pétrin, dans lequel était conservé le pain, servait souvent de table dans la pièce principale de la maison.



Un pétrin

## LES FOURS A PAIN.

Dans certaines régions il y avait un four à pain appelé " four banal ", pour tout le hameau ou le village. Mais dans notre région et à Longes, chaque maison avait son four où on cuisait le pain environ une fois par semaine. Il était délicieux le premier jour, devenait un peu sec et avait quelques points de moisissure au bout de huit jours.

Ces fours dont la porte donnait dans une cave ou dans la pièce à vivre (appelée aussi la maison) étaient adossés à l'habitation et recouverts de tuiles. Ce genre de four ressemblait à une cabane de forme souvent arrondie.

La chauffe se faisait avec des fagots de bois dont les chèvres et les brebis avaient mangé les feuilles durant l'hiver.

Les habitants de Remillieux furent les derniers à faire leurs pains. Les familles Ballas et Bonnard décalaient leurs cuissons de trois ou quatre jours, ainsi ils échangeaient leurs *levains*.

Le levain est une grosse boule de pâte à pain pétrie, laissée crue, salée au gros sel et déposée dans une berthe\* en grès pour y fermenter. Trois à quatre jours de fermentation devaient être suffisants, huit jours étaient trop longs, ce qui justifiait ces échanges.

*\*une berthe est un pot*



Christiane Matrat pétrit la pâte

## LES DERNIERS FOURS

Les derniers fours vendus à Longes n'étaient pas construits sur place, mais étaient livrés montés avec un châssis en métal. Quelques personnes ont eu la chance d'en conserver un : Christiane et Alain Matrat, notre mécanicien auto, ont récupéré le four des parents Matrat, l'ont transporté, installé dans une belle cabane, et y cuisent du pain, des brioches et de bons petits plats.



Alain et  
Mickaël  
enfournent



Quelle bonne odeur ! Un vrai délice !