

Une journée à la Boulange

Depuis le 25 novembre 2009 que Maryse (puis Vincent, Jocelyn et enfin Benjamin) nous font du pain à l'Amap du Crapaud Sonneur, je n'avais jamais été foutu d'aller ne serait-ce que visiter la boulange ... toujours une bonne raison pour ne pas le faire, trop de boulot, pas le temps gnagna... gna gna.

Heureusement grâce aux chinois, à un président pas très futé et à la trouille des gens de mourirrrrr ... le musicien est au chomdu et je n'ai donc plus de raison valable à invoquer pour continuer à procrastiner. Après discussion avec Maryse le mercredi à l'Amap je m'engage donc à venir passer une journée à la boulange le vendredi qui suit... de toute façon j'ai vu Raimu pétrir à pleines mains dans « *La Femme du Boulanger* » donc même pas peur !

Maryse m'a prévenu qu'ils commenceraient à 5h30 car ce vendredi est une grosse journée, mais que moi, petit scarabée, je pouvais venir plus tard si je veux... je me gare donc à 5h30 pétante (non mais !) devant la maison à Lay-Saint-Christophe. J'ai abandonné entre temps l'idée d'y aller en vélo comme me le conseillait Maryse ; j'ai bien fait...

La Haute Lay c'est idyllique. On se croirait dans un petit village du Moyen-Age, ne serait-ce la haie de bagnoles qui bordent la rue tout du long. La vue sur les collines vallonnées, les champs et les forêts ... de première !

Je pensais arriver pile à l'heure. Que nenni ! Tout est déjà éclairé, ça sent le croissant chaud et, rêve-je ?, tout le monde turbine déjà devant les fourneaux. La grosse journée en vue a réveillé les boulangers plus tôt que prévu donc ça met déjà les gaz, si j'ose dire car en fait tout est électrique... mais moi je suis dans le gaz ! Mais pas le temps d'un petit caoua, Maryse est au fourneau, Vincent jongle entre ses quatre pétrins, ça bouge de partout, le lieu est bas de plafond, assez petit, chaud, plein de concentration, et ma présence nigarde encombre tout de suite leur espace vital. Après un rapide changement de chaussures et prise de tablier dans une petite pièce attenante, hop ! Maryse me met direct à la tâche.

A partir de là je ne sais plus trop exactement tout ce que j'ai fait... La base du débutant c'est aller chercher la farine, la balayer, nettoyer les pétrins et les bacs aussi, mais après on prend du galon et à nous le façonnage, le roulage...

Nous sommes 3 voire 4 dans une salle de 60 m² (à vue de nez) à naviguer entre les pétrins, les tables de travail, le four, les étagères, l'évier pour se rincer de la pâte qui colle aux doigts...

On nettoie pas mal en fait, un petit coup de balais de temps en temps si une accalmie le permet car la farine tombe par terre petit à petit, par-ci par-là, jusqu'à couvrir le sol (d'où le changement de chaussures) d'ailleurs ça glisse un peu par terre... même si on fait gaffe il y en a qui tombe ; regardez ne serait-ce quand vous faites des crêpes ! Encore plus souvent on nettoie les bacs et les tables de travail, alors que rien n'est sale ! mais les farines ne doivent pas se mélanger donc on nettoie à sec à chaque changement. Quand la farine des tables de travail n'est pas mélangée elle est récupérée dans un bac prévu à cet effet... En fin de journée les déchets mélangés remplissent quasiment un gros sac de farine.

Faut aussi nettoyer la bonne pâte, mmmh, qui a débordé sur les côtés du pétrin. La pâte, c'est comme la farine par terre, on ne peut pas la récupérer, elle est jetée, snif ! Et c'est là qu'il faut faire gaffe, plutôt que de la jeter on est tenté de goûter un petit peu à chaque fois... faut pas ! parce qu'au bout d'un moment on gonfle... moi je pense que dans la journée j'ai bien dû m'enfiler 250g de pâte crue. Comme on a aussi déjeuné vers 7h avec des croissants et de la brioche je pense que mon taux de gluten a atteint des sommets...

Il faut aussi aller chercher de la farine pour alimenter les pétrins : y'en a de plusieurs types, tout a été préparé la veille et posé sur des étagères mobiles, faut pas se tromper de bassine mais Maryse, en

ex-enseignante expérimentée, a trouvé des bassines de couleurs différentes pour le complet, le demi-complet, l'épeautre, le petit épeautre, le blé noir, le seigle ... en plus il y a des étiquettes on peut pas se tromper... je me trompe quand même à un moment, pas au début on fait gaffe ! mais après on s'y croit et c'est là que ça dérape. Les bacs ne sont pas très lourds, pas tout de suite en tout cas, mais petit à petit en fait si ! Faut faire gaffe aussi à son dos parce que le tour de rein te guette : du poids et des mouvements tournants ... surtout éviter la précipitation sinon crac ! t'es plus bon à rien.

Vincent l'alchimiste verse ma bassine (5kg ?) dans un des pétrins électriques qui tourne en continu ; il ajoute une chope de levain (je dis une chope pour dire la taille à peu près... ou parce que j'ai soif... mais c'est calculé au quart de poil, en fonction de pleins de paramètres, la chaleur de l'eau, l'hygrométrie de la pièce, l'âge du capitaine, je sais plus...), et là il rajoute de l'eau à une température précise (il m'a expliqué les calculs mais j'ai tout oublié, ça m'a juste fait penser à des formules tirées d'un vieux grimoire...). Il a un appareil dont il est très fier, assez proche d'un tuyau d'arrosage mais sophistiqué, avec des valves, un thermomètre, des vannes et des bidules qui permettent de mettre l'eau pile à la bonne température dans le pétrin, c'est hyper important ! Tellement que même après, il vérifie avec un thermomètre si c'est à la bonne température. Dans ma tête j'ai 65° mais je sais plus pour quel pain c'était, parce qu'en plus ça change en fonction du type de pain, il a un tableau spécial avec tous les paramètres... Avant, Maryse et Vincent faisaient ça avec des casseroles d'eau chaude et il fallait rajouter de l'eau froide si la pâte était trop chaude, et inversement, et donc je comprends mieux pourquoi il est si fier de son tuyau d'arrosage qui a coûté une blinde et qui vient de Hollande mais qu'il a fallu adapter quand même car il manquait un petit bout de vanne quelque part pour que ça marche vraiment bien. Si vous voulez mieux comprendre, allez à la boulange ;+)

Au bout d'un petit moment j'ai gagné quelques gallons suffisants pour mettre la main à la pâte... Donc, pour les roulés à l'ail des ours : on étale la pâte, on met les feuilles d'ail des ours et on roule ; il y a un petit coup main à prendre pour coller la pâte à la fin quand même, sinon le roulé se déroule et ça, ça va pas ! mais Maryse veille au grain. J'ai aussi mis en forme les pâtons de pain découpés, pesés puis envoyé en l'air par Vincent. Là aussi petit coup de main à prendre pour donner la forme qu'il faut, mais c'est agréable, tout mou tout chaud, on dirait un bébé mais en moins bruyant... A la fin ils ont même voulu me faire sortir une fournée ; le tapis du fourneau accompagne le mouvement c'est moins physique que dans « *La femme du Boulanger* » mais attention, il y a un petit clic, faut pas dépasser sinon on déboîte le truc... j'ai bien failli le déboîter, le truc.

Tout ce qui sort du four est mis sur étagères par catégorie. A certains moments de la journée il y a des commandes à préparer, pour les magasins le matin, et les Amap l'après-midi. Il y a des tableaux spéciaux qui indiquent les commandes journalières et on distribue les quantités prévues dans des paniers de couleur ;+) les différentes commandes qu'on regroupe par Amap dans un coin de la sortie en vue du chargement dans la camionnette.

On était vendredi donc on a fini en beauté par le ménage complet, y compris le four.

Arrivé à 5h30 le matin et reparti vers 16h environ, avec une pause petit-déjeuner d'environ ½ heure et une petite heure de repas expérimental de poissons délicieux concocté par Maryse (qui n'arrête pas...), j'en ai plein les pâtes, non les pattes !

J'ai recompté. En fait le kilo de pain est transporté sept fois dans la journée : une fois sous forme de farine, une deuxième sous forme de pâte, puis sous forme de pâton, ensuite pour la fournée, puis une fois cuit pour le rangement, encore fois pour préparer les commandes, et une dernière pour l'expédition, et après... c'est l'Amap.

C'est pour ça que j'ai si bien dormi la nuit suivante et du masser quelques courbatures le lendemain !

Pierre – Amapien apprenti boulanger