

Titre: pain de ménage
Par Marie Anne Rainville

D'une part au Québec (Canada), au cours des 15 dernières années, j'étais boulangère exploitante. Une seconde carrière, une seconde vie que j'avais bâtie en commençant par un apprentissage par compagnonnage. Au Pays-Bas comme en France ou au Canada, la boulangerie artisanale est un épiphénomène au sein du vaste marché du pain très majoritairement aux mains des grands industriels. Néanmoins, elle a obligé les grands à revoir leur offre. C'est ainsi que presque tous les commerces d'alimentation cuisent du pain sur place et on trouve facilement des pains de saveur ou des farines variées. Parole de boulangère, l'apport du Québec au renouveau de la boulangerie occidentale est certainement les pains de saveur: canneberge et orange, dattes et bleu, noix et raisins, framboises et chocolat blanc, etc.

D'autre part, au cours des quarante dernières années, je suis venue en France, surtout en province, à plus de trente occasions. Or, le pain avec l'emblème que constitue mondialement la baguette est me semble-t-il moins bon. À la technique de travail toujours aussi excellente des boulangers français, il manque, surtout aux pains communs comme la baguette ou le bâtard, le goût de la céréale. Malgré des croûtes bien craquantes, ces pains perdent tout intérêt en moins d'une dizaine d'heures. Les nouvelles méthodes de travail - telles que les chambres de pousses ou la livraison de pâtes congelées - alliées à la pénurie de main d'œuvre et aux impératifs commerciaux malmènent l'art de la boulangerie. Bien sûr que d'excellents boulangers officient partout en France et utilisent des farines artisanales remarquables dont on pourrait être jaloux partout dans le monde.

Ici dans le Morvan, j'ai visité deux meuneries et retenu celle de... Son meunier exploitant, Marcel Marceau, fils et petit-fils de meunier, s'apprivoise en céréales issues de l'agriculture raisonnée chez son voisin paysan. En plus des farines de blé, de seigle, d'épeautre, il offre des mélanges près pour des pains de saveurs qui égayent le quotidien.

Convoquée très amicalement par une amie bourguignonne à lui apprendre à faire le meilleur pain qui soit: le pain de ménage au sens moyenâgeux. C'est à dire le pain de chaque ménage, de chaque maisonnée. Le seul qui embaume la maison et qui n'a pas à être impérativement le même à chaque fournée. En fait, à la maison, on ne fait pas des pains de saveurs, on fait des pain au gré de ses fantaisies. L'important est d'acquérir un tour de main puis de se laisser inspirer par les farines, le garde-manger, les saisons, le potager, les fêtes et les occasions.

Pour le tour de main, Internet est généreux et offrira à chaque apprenti des vidéos aptes à lui enseigner le pétrissage, le façonnage, la cuite, etc. Néanmoins, il est utile de se rappeler que les farines entières sont généreuses avec le boulanger. Pas capricieuses pour deux sous, elles demandent à être conservées dans un endroit sec et à l'abri de la lumière. Les farines étant des capteurs d'odeurs, on évitera de les garder longtemps et à côté des oignons.

Aussi, l'eau est un ami du boulanger. D'ailleurs, elle constitue en gros plus de la moitié du poids d'un pain. Une pâte à pain un peu trop mouillée séchera à la cuite mais une pâte à pain trop sèche ne poussera pas bien, sera lourde, peu alvéolée et déchirera à la cuite.

Le pain aime la chaleur de la table au four. Il est convenu dire que si les boulangers ont chauds, le pain sera beau. Au moins 22 dans la cuisine. En période de canicule, on peut ralentir la poussée ou la levée du pain en utilisant de l'eau très froide. D'ailleurs, c'est sur la table lorsqu'il lève lentement que le pain prend ses saveurs. Il faut impérativement éviter les courants d'air.

Enfin, s'il faut se garder de trop travailler la pâte à tarte ou à muffin, la pâte à pain se laisse pétrir. Elle ne se lasse pas même qu'elle gagne en élasticité ce qui confère au pain une belle mie alvéolée. Et lorsque l'on façonne la pâte, se rappeler qu'elle est malléable comme de la pâte à modeler. Oser lui donner des formes audacieuses ou inviter les gamins mettre la main à la pâte.

En été tous les sandwiches et les burgers se font gourmands lorsque montés avec des petits pains boulangés maison. Aux pâtes, on peut ajouter de l'ail ou de l'oignon finement haché, ou des herbes, ou des piments broyés, ou du fromage, de la carotte râpée, etc. On peut aussi remplacer une partie de l'eau par du lait, de la bière noire ou même des jus de fruits. Et en automne, les noix ajoutées au pain le font éclater de saveur.

En clair, le pain est une bonne pâte qui a su nourrir l'humanité, lui offrir une modeste joie quotidienne et permis à tous ceux et celles qui le font d'exprimer leur amour pour ceux et celles qui le mangent. Et il s'offre si bien!