

La fabrication du pain

Autrefois, c'est-à-dire jusque dans les années 50, chaque ferme ou village possédait son four à pain. Il suffit de parcourir la commune pour voir encore de nombreux fours, les uns, hélas, croulant sous les lierres ou dans les broussailles (et déjà condamnés à disparaître ?), les autres restaurés et en état de fonctionnement.

La fabrication du pain était une occupation importante et très technique, exigeant l'expérience et la rigueur. En général, il y avait une fournée par semaine et, la plupart du temps, la femme s'occupait du pétrin, donc de la préparation de la pâte tandis que l'homme veillait à chauffer le four et à le mettre à bonne température.

Pour faire du pain il fallait et il faut toujours de la farine, de l'eau, du levain et du sel. Tous ces ingrédients étaient mélangés et malaxés dans un pétrin qui était, le plus souvent, une sorte de "maie" sur pieds. Quand la pâte était prête, on mettait, dans une "runche", la quantité nécessaire pour un pain dont le poids se situait, généralement, entre 10 et 12 livres. Parvenu à ce stade, l'on procédait à une opération assez étrange : celle-ci consistait à mettre les "runches" dans un lit avec des couvertures par-dessus de façon à faciliter et accélérer l'action du levain !

Lorsque tout était prêt, on portait les "runches" au four qui avait été préalablement chauffé avec des fagots de bois pris à la "maille". La préparation du four nécessitait une grande habileté : s'il était trop chaud, l'on obtenait du pain brûlé au vu duquel la maisonnée faisait la grimace quand il apparaissait sur la table...

Disons encore un mot au sujet des "runches". Il est regrettable qu'elles aient presque complètement disparues. C'était et c'est toujours un bel objet qui aurait encore sa place et son utilité dans une maison d'aujourd'hui. Entre nous soit dit, une "runche", c'est quand même beaucoup plus beau à regarder qu'une corbeille ou une cuvette en matière plastique !!

Revenons au pain d'autrefois. Lorsqu'il était bien fait et bien cuit, c'était souvent le cas, il était délicieux même trois ou quatre jours après sa cuisson. Qui se souvient des bonnes beurrées de pain frais de son enfance ? Qui se souvient aussi de ce goût savoureux qu'avaient, à l'automne, les châtaignes mises à cuire tout juste après la fournée de pain ?

...Il est agréable, parfois, de partir, ainsi, "à la recherche du temps perdu".

Gilbert TENDRON