

# LA FABRICATION TRADITIONNELLE DU PAIN AU FOUR DU VILLAGE

## LES OUTILS

*La maïe (lo ma): grand bac en bois*

*Le racloir (lo raclo) : pour racler les bords de la maïe et tailler la pate afin de vérifier si elle est bien pétrie*

*Les paillassous : fabriqué en tresses de pailles liées par des ronces*

*La pelle en bois pour enfourner*

*Une sorte de rateau en bois pour retirer les pains cuits*

*Un balai pour nettoyer le four après évacuation des braises*

*Un grand tisonnier en fer pour répartir les braises dans le four et pour retirer braises et cendres lorsque le four est assez chaud*

## LA VEILLE

**Préparation du levain** : délayer environ 10g de levure dans un peu d'eau tiède, l'incorporer à 1kg de farine et bien pétrir. Laisser ensuite lever pendant 10h.

Délayer ce levain dans environ 5L d'eau tiède et y incorporer 8kg de farine, pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle bien des doigts. Laisser ensuite reposer toute la nuit.

## LE JOUR MÊME

Il faut **préparer la pâte** avec le levain qui aura bien levé, le pétrir pendant une heure environ en ajoutant au fur et à mesure de l'eau dans laquelle le sel a été préalablement dilué (1 poignée de sel pour 4kg de pain). Des « yeux » se formeront dans la pâte lorsqu'elle sera prête. La couvrir et la laisser lever, trois doigts au dessus du niveau de la pâte, puis transvaser la dans les paillassous pour qu'elle continue à lever.

Pendant ce temps **chauffer le four** durant 1 à 2 heures (chêne ou genévrier, ce dernier donne un bon parfum). Ramener les braises à l'entrée du four, puis le refermer afin d'uniformiser la chaleur à l'intérieur. Enlever ces braises au bout de 20 minutes. Avant d'enfourner le pain une **méthode** existe **pour connaître sa température** : mettre une balle de blé sur la pelle à pain, si elle ressort noire le four est trop chaud, si elle ressort brune le four est à la bonne température.

**Enfourner** rapidement le pain strié par une croix au couteau et refermer aussitôt. Contrôler la couleur au bout de 10 minutes, si le pain est de bonne couleur laisser la porte entre-ouverte.

La **cuisson** d'une telle fournée dure environ 3 heures, à mi-temps il faut bouger les pains dans le four afin qu'ils cuisent tous uniformément.

Se servir de la pelle à pain pour **défourner**, laisser **refroidir** et **consommer**.

Après avoir défourné le four est encore chaud et à bonne température pour y cuire par exemple des meringues.

Le pain ainsi fait se conserve longtemps, autrefois on ne le faisait que toutes les trois semaines.

Faire le pain, c'était un moment convivial, l'occasion pour toutes les générations d'habitants de se retrouver et de bavarder.

# USAGES ANCIENS RELATIFS A LA CUISSON DU PAIN DANS DIFFERENTS CANTONS

CANTON DE CATUS : le propriétaire pétrit chez lui et fait cuire son pain au four banal. Le fournier demande 1F25 par hectolitre et un morceau de pâte pesant environ 2kg pour la personne chargée de prévenir les chalands. Les fagots ou bois pour chauffer le four sont fournis par le fournier, excepté dans les hameaux où chacun fournit son bois.

CANTON DE SOUILLAC : Dans les campagnes, chaque propriétaire a généralement son four. Dans les villes, il existe des fours mis à disposition du public par des industriels qui font cuire le pain des habitants moyennant un salaire de 0,80 centimes par hectolitre. Les propriétaires des fours fournissent le bois qui doit servir au chauffage.

CANTON DE LALBENQUE : Le fournier se paie tantôt en nature, tantôt en argent. Comme aussi, suivant les conventions, c'est tantôt le fournier, tantôt le propriétaire de la pâte, qui fournit le bois pour chauffer le four.

CANTON DE GRAMAT : Il existe des fours particuliers et des fours publics. Pour faire usage de ces derniers, les propriétaires ont à payer au fournier pour son salaire, 1F50 jusqu'à 2F par hectolitre ; on est cependant libre de payer en argent ou en nature. Dans la ville, le fournier fournit le bois ; dans la campagne c'est le client.

CANTON DE VAYRAC : Lorsque le fournier se fait payer en nature, il prend  $1/16$  de la pâte. Si le paiement se fait en argent, il réclame 1F20 par hectolitre, ou bien un abonnement annuel de 4F par habitant. Le bois pour chauffer le four, est fourni dans tous les cas par le fournier.

CANTON DE SAINT-GERY : Le salaire demandé par le fournier est de  $1/20$  ; le plus souvent il se paye en nature. Rarement le bois est fourni par les particuliers, mais dans ce cas, le salaire du fournier est réduit de  $1/40$ .

CANTON DE LUZECH : Le fournier va chercher la pâte à domicile et la fait cuire. Il prend pour son salaire 1,25 par hectolitre et fournit le bois pour chauffer le four.

*Le pétrissage dans la maie*

*La pâte pétrie repose et lève encore*

*Les 40kg de farine sont devenus cette masse ferme et aérée*

*Un futur pain*

*Les linges qui habillent les paillassous ont été saupoudrés de farine  
avant de recevoir la pâte*

*Un dernier saupoudrage de farine*

*La pâte va lever pour la troisième fois*

*Le bois de genévrier et la fourche pour l'enfourner*

*Le fournier répartit le feu dans tout le four*

*Le feu s'est éteint il faut maintenant sortir les braises et balayer la sole  
du four.*

*L'épi de blé qui sert à vérifier la bonne température du four*

*La croix ou autre marque permettait à chacun de retrouver son bien  
quand plusieurs personnes faisaient cuire en même temps*

*On farine la pelle ... puis on y dépose la tourte pour l'enfourner*

*Gonflé et brun le pain est prêt*



