

*Association pour la Sauvegarde  
du Patrimoine Grauliérois*

# La Fête du Pain

Aliment de base autrefois, le pain est devenu d'avantage un aliment de plaisir et de santé aujourd'hui, du moins en France.

Deux opérations se faisaient simultanément : la fabrication du pain et la préparation du four.

Lorsqu'elles étaient achevées, une troisième commençait : la cuisson. Les trois demandaient une certaine maîtrise.

## La fabrication du pain

La fabrication du pain ou panification est le procédé technique, séculaire, qui permet de transformer de la farine en pain. Pour cela, il faut de la farine, de l'eau, du sel et du levain.

La farine apporte des sucres fermentescibles utilisés par la levure et des protéines qui donneront la texture à la pâte à pain. La microflore fermentaire apportée par le levain produit la fermentation des glucides, le gaz produit faisant lever la pâte. Ce gaz s'évapore à la cuisson. Il existe de nombreux types de farines pour faire le pain, la plus utilisée est la farine blanche.

La fabrication du pain est décomposée en plusieurs étapes - le mélange et le pétrissage des ingrédients

- la fermentation de la pâte
- la découpe de la pâte et la détente des pâtons
- le façonnage et la cuisson



## La préparation du four

Le four à pain est un four spécifiquement consacré à la cuisson du pain. On le trouve dans la plupart des régions du monde.

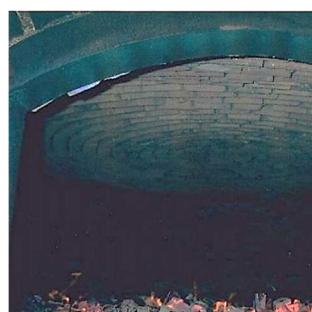
Dans les campagnes françaises, le four artisanal avait une forme de dôme abrité par un petit bâtiment. Nous avons présenté les principales formes de fours corréziens et graulérois dans l'exposition sur le bâti communal. Les villages disposaient d'un « four banal », mais certaines fermes possédaient un four individuel.

La préparation du four est décomposée en plusieurs étapes :

- le préchauffage pour enlever l'humidité résiduelle
- le chauffage dont la montée est progressive ; le choix du combustible est important.
- le contrôle de la chaleur est primordial (environ 300°). Pour cela, on peut vérifier :
  - la voûte : les briques blanchissent (contrôle visuel)
  - la sole : on projette sur les pierres de la farine qui doit seulement roussir
  - l'air : les barbes d'épis de blé promenés au milieu du four ne doivent pas noircir
- le décendrage ; on retire les cendres afin de dégager l'espace pour enfourner le pain



Chauffage



La voûte blanchit



Décendrage

## La cuisson

Il faut rapidement enfourner les tourtes en commençant par les grosses pièces afin de ne pas perdre de chaleur et surveiller ensuite la cuisson.

On peut ajouter dans le four une gamelle d'eau ; l'humidité apportée donnera une belle couleur au pain. Pour vérifier la cuisson, on peut piquer les tourtes avec la lame d'un couteau : s'il n'y a pas de pâte collée sur la lame, la cuisson est bonne.



## RETOUR A LA TRADITION

Le pain a une place bien particulière dans notre régime alimentaire. Comme le « tue-cochon », cuire le pain était l'occasion d'inviter les voisins à venir le goûter. A la fin de la cuisson, on rajoutait quelques gâteaux dans le four et on buvait un coup. La semaine suivante, c'était chez quelqu'un d'autre. De nombreuses fêtes du pain (initiatives individuelles, communales ou associatives) ont maintenant lieu chaque année afin de mettre en valeur toutes les qualités de cet aliment essentiel et de retrouver une pratique devenue tradition.

*Nota : La date de fête du saint patron des boulangers, Saint-Honoré, est le 16 mai.*



## LANGAGE ET SUPERSTITIONS

La preuve de l'importance du pain se mesure aussi au nombre d'expressions dans le langage courant :

- « long comme un jour sans pain »
- « être bon comme du bon pain »
- « manger son pain blanc en premier »
- « cela ne mange pas de pain »
- « gagner son pain à la sueur de son front »
- « ôter le pain de la bouche »
- « ne pas manger de ce pain-là »

etc...

Il existe également nombre de superstitions :

- faire une croix sur le pain avant de l'entamer
- ne pas jeter le pain
- ne pas piquer le pain
- ne pas faire tomber le pain
- ne pas poser le pain à l'envers sur la table
- faut-il rompre ou couper le pain ?

et de croyances :

- une miche qui se fend sur le dessus en cuisant annonce des funérailles mais un pain qui se déchire en cuisant annonce des noces prochaines.
- jeter des miettes aux oiseaux est un acte bienveillant.
- laisser brûler un pain porte malheur.
- une tranche de pain qui tombe du côté non beurré annonce une visite.

Cette liste est bien sûr non exhaustive et on retrouve ce type de croyances un peu partout dans le monde.