

CduLive 62 - Les secrets de la boulangerie

@info

Pour en savoir plus sur la fabrication du pain :

Le site Espace Pain Information : www.espace-pain-info.com/pain.php

La boulangerie de Jean-Pierre Mercadier se trouve dans le centre-ville de Toulouse. C'est dans le sud-ouest de la France, dans la Région Midi-Pyrénées. Ici, l'accent chante, et les pains au chocolat s'appellent « chocolatines » !

1 - Le fournil

Bienvenue dans le fournil du boulanger ! Tu arrives au bon moment : on est en pleine préparation du pain pour la journée. Le monsieur habillé tout en blanc ? Eh bien, c'est monsieur Mercadier, le boulanger ! Mais tout le monde l'appelle Jean-Pierre. Allez, entre, il va t'expliquer son savoir-faire, et il en faut pour fabriquer avec patience le pain traditionnel.

Jean-Pierre Mercadier, le boulanger

« Bonjour ! Je m'appelle Jean-Pierre Mercadier. Je suis boulanger depuis 40 ans et je vous dis bienvenue dans ma boulangerie. »

À 12 ans déjà !

« Je suis boulanger depuis une quarantaine d'années. J'ai commencé avec mon papa. Je l'aidais pendant les vacances scolaires. Je lui donnais un coup de main. Je devais avoir une douzaine d'années à peu près. »

En cachette

« Ma mère voulait que je fasse des études assez intéressantes et moi ça ne me plaisait pas trop, l'école, comme beaucoup de gamins. Elle ne voulait pas que je travaille avec mon père. Et la nuit, je me levais en cachette et j'allais l'aider. Et je me rappelle, je me souviens que mon père me disait : « Ne fais pas de bruit parce que je ne veux pas que ta mère t'entende. » Et je l'aidais en cachette toute une partie de la nuit. »

Quatre à six heures de sommeil

« Pour moi, c'est un peu spécial, le sommeil, parce que je n'en ai pas trop besoin. En moyenne, je dois dormir entre quatre et six heures. Quatre heures, ce n'est pas assez, là je suis un peu fatigué. Six heures, ça me va bien. »

Une histoire de famille

« Nous sommes boulangers dans notre famille depuis 4 générations. Et je crois que c'est dans notre sang. C'est dans nos gènes un peu. Je pense que l'on était prédestinés à faire ce métier. »

Señor météo !

« Il y a des choses que je fais automatiquement. Si je touche la pâte, je sais quelle température elle fait. Je sais s'il faut aller vite, s'il faut aller doucement. S'il faut la laisser reposer. À ce sujet, j'ai le souvenir de mon père ; avant de commencer son travail, chaque soir il sortait. Il allait prendre l'air. Il « écoutait » le temps.

Et il me disait : « Cette nuit il va faire vent d'autan. Il va falloir faire attention, pas mettre trop de levure. Il va pleuvoir, il va falloir cuire un peu plus pour pas que le pain ramollisse. » Il savait le temps qu'il ferait. Et, bien sûr, un bon boulanger le ressent, ça. Il a conscience de tous ces paramètres et il les met en pratique. »

Les pâtons - 5 h 30

La journée de Jean-Pierre commence à 5 h 30 du matin. Dès son arrivée, il sort la pâte de la chambre froide. Elle est toujours préparée la veille au matin car elle a besoin de temps pour reposer et gonfler.

Avec sa planche en bois, il place délicatement les morceaux de baguettes, les pâtons, sur le chariot.

La lame de rasoir en main, le boulanger les entaille de 4 ou 5 incisions en diagonale. Ce n'est pas seulement pour la présentation, la cuisson sera meilleure. Comme ça, le pain va gonfler autour des marques de manière uniforme.

La cuisson du pain - 5 h 45

La cuisson est la partie la plus facile de la fabrication du pain. Le four est préchauffé à 250 °C. Il s'agit de donner au pain un bon coup de chaleur.

Et hop, le tapis roulant est actionné et les pâtons sont mis au four. Jean-Pierre envoie de la vapeur au début de la cuisson. L'eau pulvérisée va humidifier le pain et lui donner sa belle couleur dorée. Sans ça, il deviendrait gris.

Le défournement - 6 h 30

Humm... une odeur délicieuse envahit tout le fournil. Les pains sont maintenant cuits. 20 minutes suffisent ! C'est le grand moment : le défournement. Il faut vite sortir les baguettes du four.

Laissez passer l'expert, il s'agit de ne pas abîmer la marchandise encore toute chaude.

Cette opération délicate nécessite une pelle en bois. Avec cet outil, pas de risque de se brûler.

Et voilà ! Les baguettes croustillantes sont placées dans les corbeilles et portées à la boulangère, la femme de Jean-Pierre.

Ratonic : « *Ouais ! Ben moi aussi, tout à l'heure, j'apporterai des petits pains tout chauds à ma Ratibelle...* »

Le pétrissage - 8 h 30

C'est l'étape la plus délicate : le pétrissage. Avec attention, Jean-Pierre mélange les quatre ingrédients essentiels du pain : la farine, l'eau, le sel et la levure.

Pendant 15 minutes, la pâte est tournée dans cette grande cuve, le pétrin.

La pâte ne doit être ni trop molle ni trop dure. Notre boulanger sait précisément à quel moment précis arrêter la machine pour donner au pain sa consistance tendre et légère. Mais chut... c'est un secret de fabrication.

La pesée - 8 h 45

La pâte est maintenant prête. Pour l'extraire de la cuve, le boulanger la découpe au racloir. C'est une lame de métal munie d'une poignée en bois.

La pâte est répartie dans une dizaine de bacs en plastique qui sont minutieusement pesés.

Voilà Maxime, le deuxième boulanger. Après 2 ou 3 minutes de repos, la pâte est versée dans la diviseuse. Cette machine permet de découper rapidement la pâte en 24 pâtons de même poids.

Le façonnage - 11 h

Sur la planche, à ta gauche, Maxime a roulé grossièrement les morceaux de pâte. Ils sont prêts à présent à être modelés en baguettes. C'est le façonnage ! Cette machine, à droite, les fabrique. Son nom ? Une façonneuse... évidemment.

Jean-Pierre jette les pâtons au-dessus du couvercle. La pâte est tout d'abord aplatie entre deux gros rouleaux très proches. Puis elle est roulée entre des cylindres plus espacés. Et la manivelle permet de régler la longueur des baguettes.

Le repos - 11 h 30

Pour faciliter la fermentation, c'est-à-dire le gonflement des baguettes, Jean-Pierre les met sur une couche. C'est un tissu en jute. Jusqu'au lendemain matin, le pain va reposer en chambre froide à 12 °C.

Cette étape de la fabrication s'appelle la tourne. La pâte va gonfler jusqu'à tripler de volume.

Jean-Pierre Marcadier :

« Alors un des secrets, entre guillemets, du bon pain, c'est : « Il faut prendre le temps. » Il faut que les fermentations naturelles se fassent doucement et lentement. Donc, une fois que l'on a pétri la pâte, il ne faut pas la bousculer. Il faut la laisser reposer... »

Maxime, le second boulanger

Jean-Pierre a formé Maxime il y a douze ans. Depuis, ils travaillent ensemble au fournil. Maxime aide aussi Thierry à la pâtisserie.

« Bonjour, je m'appelle Maxime, Max pour les intimes. Ça fait douze ans que je travaille chez Jean-Pierre le boulanger, et j'aime ça... »

Jean-Pierre Marcadier :

« Maxime, c'est un garçon que j'ai formé et que j'ai eu comme apprenti. Je l'ai fait, entre guillemets, à ma pâte. Il s'efforce de travailler comme moi. C'est un excellent ouvrier qui sera capable de gérer une affaire et d'avoir une belle carrière de patron boulanger. »

Thierry, le pâtissier

Bonjour Thierry ! C'est le pâtissier... Sa journée commence à 3 heures du matin comme Maxime. Se lever tôt, ce n'est pas un problème pour lui. Et puis il aime ce métier car il est au calme.

« Bonjour, je m'appelle Thierry, je suis pâtissier, en boulangerie-pâtisserie artisanale chez monsieur et madame Mercadier. Ça fait trois ans que j'y suis. »

Les pâtisseries

Le pâtissier travaille dans le laboratoire, une pièce en face du fournil. C'est ici que Thierry prépare les croissants... et les chocolatines, les petits pains au chocolat si tu préfères, mais aussi divers gâteaux sucrés ou salés.

Ratonic:

Hum ! Ça sent bon...Je pourrais peut-être me faire un casse-croûte. Qu'est-ce que t'en penses, Thierry, dis ? T'aurais pas du fromage pour mettre dans mon croissant ? Je suis sûr que ce serait délicieux, ça !

@dico

Fournil : pièce où le boulanger pétrit et cuit le pain.

Pétrin : cuve dans laquelle on pétrit ou on malaxe le pain.

Façonneuse : machine qui travaille la pâte pour lui donner une forme.

Pâton : morceau de pâte fermentée destiné à former un pain.

Fermentation : dégradation enzymatique d'une substance par la levure.

Laboratoire : local du pâtissier.

2 - Le magasin

Et côté boutique, comment cela se passe-t-il ? Le magasin ouvre très tôt : dès 6 h 30 ! Chantal et Michelle s'occupent de vendre le pain à la clientèle, et toujours avec le sourire.

Les pains spéciaux

Suivant son poids et sa forme, le pain blanc pèse environ 400 g, alors qu'une baguette fait 250 g. Dès qu'il contient d'autres ingrédients, on parle de pain spécial. Découvrir les noms du pain, ça ouvre l'appétit !

Le pain tressé contient les mêmes ingrédients que le pain blanc mais il est façonné différemment. Le boulanger coupe un pâton en trois morceaux qu'il tresse ensemble.

Le pain de campagne est le plus célèbre des pains français. Il développe une saveur acidulée. Il est fait à partir de farine de blé. Et sa fermentation dure plus longtemps que le pain blanc.

Le pain rustique demande un pétrissage plus intense. Sa fermentation est plus longue et il est composé de peu de levure.

Le pain de maïs est fabriqué avec de la farine de blé et de la farine de maïs.

Le pain au sésame est préparé à partir de farine de blé, de la semoule et des graines de sésame. Et le pain marocain est fait de semoule, de farine et de fromage. Le magasin vend aussi d'autres spécialités aux noix, aux 6 céréales ou au seigle.

La baguette est née à Paris dans les années 30. Elle est toujours la vedette des boulangeries. Une baguette pèse environ 250 g pour 65 cm de long.

Au petit déjeuner, une brioche, c'est un délice. Elle est enrichie de beurre, de lait, d'œuf et de sucre.

Michelle Mercadier, la boulangère

« Je m'appelle Michelle Mercadier. Je suis l'épouse de Jean-Pierre, le boulanger. Et je suis boulangère depuis trente ans, depuis que j'ai épousé Jean-Pierre. J'ai épousé la profession de boulangère avec mon mari. »

Nos enfants

« Nous avons deux enfants : un garçon et une fille qui ont 29, et 26 ans pour la fille. »

J'aime travailler avec mon mari

« J'aime bien travailler avec mon mari. Ça se passe très bien. Nous avons quand même notre lieu de travail un peu distant puisque lui est au fournil et moi je suis au magasin. Mais, nous nous entendons très bien. Nous sommes très complémentaires. »

Quand j'étais petite...

« Quand j'étais petite, j'aimais tellement le cinéma que je voulais être ouvreuse de cinéma. »

Les clients

Dans la boutique, Maxime place les pains encore tout chauds. Il est 6 heures du matin. Dans une demi-heure, le magasin ouvre. Il faut que la marchandise soit mise en valeur pour donner envie aux clients de goûter toutes ces sortes de pains.

À 11 h 30, c'est l'heure d'affluence. Il y a la file d'attente dans le magasin. Chantal sert les clients et les conseille sur le choix du pain. En fonction des goûts de chacun mais aussi en fonction des plats qu'ils accompagneront : fromage ou poisson ?

La caisse

Et pour rendre la monnaie ? Comment ça se passe ? Un peu de calcul mental... Bon, pour les grosses sommes, la vendeuse utilise le clavier de la caisse. Un pain égale une touche : il ne reste plus qu'à le multiplier par le nombre de pains demandés. Pour ranger l'argent, chaque pièce a sa place dans le tiroir. Mais il faut toujours être vigilant, certaines pièces se ressemblent.

Ratonic :

« Ouais, moi aussi j'veux jouer à la marchande. À mon tour. Laisse-moi la place Chantal. Ça fera 1,25 euro, s'il vous plaît ! »

La vente

Les chiffres de vente décollent au moment des fêtes de Noël et du Nouvel An. Mais en temps normal, la boulangerie vend par jour : 300 pains au chocolat et croissants. Environ 500 baguettes. Et 100 pains de toutes sortes.

Les livraisons

Il fait encore nuit quand Maxime prépare les commandes de pains et de viennoiseries.

Il charge la camionnette, et en route ! Direction les bars et les hôtels de la ville ! Ce sont des commandes importantes pour son commerce, soit 50 % des ventes de la journée.

Ratonic :

« Et voilà le travail ! Je vais la régaler, ma Rati, pour son petit déj ! Pas mal, pour un apprenti, hein ? »