

Du pain et du levain à Boncourt



Le pain est le symbole du partage. La rencontre d'un boulanger et d'un amateur de pain au levain* fait une de ces petites histoires encore possibles en Ajoie. Belle expérience que celle partagée par Maurice Terrier et Vincent Chapuis tous deux habitants de Boncourt et membres de l'association CommunIdée.

« Une fois je voudrais bien essayer de cuire mon pain dans un vrai four à pain.

– Qu'en tu veux ! Viens une fois dans mon labo et cuis ton pain. Je te montrerai.

– D'accord, essayons cela la semaine prochaine ! »

C'est cette conversation qui a mené à la fabrication du pain qui vous est servi aujourd'hui au petit-déjeuner de « Réveille-toi et bouge », 5e édition co-organisée par la piscine de Boncourt et les chambres d'hôtes VINITA.

« Nul pain sans peine ! »

Ce fût une expérience au vrai sens du terme : tout n'est pas allé sans difficulté. Le résultat d'une première fournée a été plutôt décevant. Les pains ressemblaient plus à des espèces de

galettes raplapla et dures. Rien à voir avec les miches odorantes espérées. Les deux compagnons* ont analysé, discuté et réfléchi ensemble pour comprendre ce qui n'avait pas fonctionné. Bien sûr, les cinquante ans d'expérience de Maurice ont pesé dans la balance. Et c'est principalement une question de poids et de proportion qui a conduit à ce ratage. En effet, on ne fabrique pas du pain en grande quantité et cuit dans un four professionnel comme on le fait à la maison. Les ingrédients ont aussi leur importance. La pâte de cette première fournée a été confectionnée uniquement avec de la farine d'épeautre biologique du Jura. Cette farine, pauvre en gluten, s'avère particulièrement difficile à travailler en grande quantité. L'adaptation de la recette, en ajoutant de la farine de froment (également biologique du Jura) et en diminuant la quantité de levain, a donné le pain que vous dégustez aujourd'hui.

Une expérience qui en amènera d'autres

Maurice et Vincent ont appris à se connaître à travers l'association d'actions citoyennes participatives « CommunIdée ». A priori rien de commun entre eux, sinon le goût de la découverte et du partage. « Maurice a fait preuve d'une sacrée ouverture, constate Vincent. Comme professionnel expérimenté il ne m'a pas pris de haut. Au contraire, il a fait preuve d'intérêt et n'a pas hésité à me laisser faire tout en me guidant ». Echanger les savoirs et apprendre mutuellement fait aussi partie d'une démarche citoyenne. « J'ai été intéressé de voir comment Vincent fabriquait son levain. Dans nos villages, nous devrions plus recourir aux produits et aux savoirs du terroir, déclare l'artisan qui pense à la retraite. » Si c'est en forgeant que l'on devient forgeron, c'est aussi en boulangeant que l'on devient... citoyen engagé. Nos deux pétrisseurs ne vont pas en rester là. De nouvelles idées sont en train de lever et vous serez bientôt

invités à les découvrir.

****Compagnon** : ce mot qui vient du latin (cum et panis) et qui a donné le mot « copain », désignait à l'origine « celui qui mange le même pain ». Il est intéressant de constater combien le pain a toujours été un fort symbole du partage.*

****Levain** : mélange d'eau et de farine qui conduit à la culture de levures et de bactéries lactiques. Lorsqu'on ajoute de la farine et de l'eau, cette pâte aigrie dégage du dioxyde de carbone qui fait lever la pâte. Le levain remplace donc la levure et peut se fabriquer à la maison. A chaque fabrication on garde une partie du levain (levain chef) qui est utilisée la fois suivante et ainsi de suite.*



