



RESTAURATION DU

FOUR A PAIN

DE LA COMMUNE

DE

HEUBECOURT - HARICOURT



La saint Honoré, patron des boulangers se fête le 16 mai

Autrefois le pain était l'aliment de base, on en mangeait jusqu'à 1 kg par jour et par personne.

Fruit du labeur des hommes (du paysan au meunier puis du boulanger) le pain était consommé jusqu'à la dernière miette.

HISTORIQUE du FOUR A PAIN

Dans les campagnes, un petit four artisanal en forme de dôme servait à cuire le pain.

Sous l'ancien régime et jusqu'à la révolution, selon les provinces, le poids de la seigneurie ou celui de la collectivité, les paysans cuisaient leur pain soit dans un four individuel, soit dans le four banal communal ou soit par obligation dans le four banal appartenant au seigneur.

Ce dernier, au nom du droit de ban, percevait une redevance (appelée banalité), souvent en nature, mais il devait en contrepartie entretenir le four et le chemin qui y conduisait.

Ce four banal était généralement affermé à des boulangers appelés **fourniers**.

On cuisait pour la semaine, la quinzaine, parfois plus, de gros pains chargés de mie sous une grosse croûte afin d'assurer la plus longue conservation naturelle possible.

Les villageois devaient marquer leur pain en indiquant le jour du dépôt et donner une bûche de bois pour le cuire.

Le pain courant était le pain de seigle pétrit avec de l'eau tiède dont on laissait lever la pâte une demi-journée et qui se conservait un mois.



Le pain blanc, fait avec de la farine de blé ou froment était confectionné, cuit et conservé de la même façon, mais c'était un pain fantaisie !

En Savoie, une autre sorte de pain était le « pain aigre » pétrit avec de l'eau bouillante, on le laissait lever 24 heures et on obtenait un pain compact, sans aucune bulle d'air, au goût aigrelet qui se conservait facilement 3 mois ; c'est ce pain qui était emporté en alpage.

Au début du XXe siècle, avec la multiplication des boulangeries dans les communes et les facilités de transport, les fours de campagne vont peu à peu tomber dans l'oubli.

Durant la seconde guerre mondiale, à cause des restrictions alimentaires, certains fours ont été restaurés pour servir de nouveau.

A cette époque, certains boulangers, pour court-circuiter les règlements de Vichy, échangeaient directement, sans tickets de rationnement, le blé ou la farine contre du pain. La farine était livrée lors de la moisson et le pain distribué les mois suivants.

Pour tenir le compte, le boulanger tenait un registre, ou confectionnait une baguette de noisetier (bois qui servait par ailleurs à la cuisson) sur laquelle était symbolisée la quantité de pain à livrer, puis elle était, tel le symbole grec, fendue en deux sur toute sa longueur : l'un des exemplaires restait à la boulangerie alors que l'autre passait aux mains de l'agriculteur.

Par crainte des incendies, les fours ont aussi été construits dans des bâtiments isolés des autres habitations. Ils se présentent généralement sous la forme d'un petit bâtiment rectangulaire, construit en matériaux du « pays ».

LEXIQUE

Balayette : balayette métallique munie d'un long manche servant à nettoyer la sole des cendres résiduelles.

Chambre de cuisson : elle se compose d'une sole, d'une voûte cintrée (la chapelle) et de rives.

Chapelle : voûte du four.

Couche : tissu sur lequel sont disposés les pâtons à cuire pour que la pâte crue se repose et gonfle un peu plus.

Épeautre : ancienne variété de blé dont la culture a été relancée dans certaines régions de France.

Fournée : quantité de pain que l'on fait cuire à la fois dans un four.

Gluten : partie protéique de la farine de blé.

Grignes : crêtes formées lors de la cuisson sur la croûte du pain.

Levain : mélange de farine et d'eau qui a fermenté naturellement grâce aux ferments sauvages présents dans l'air.

Levure : champignon unicellulaire à l'origine des fermentations.

Miche : gros pain rond.

Pain blanc : autrefois pain des plus riches, aujourd'hui le plus courant.

Pain de campagne : le plus souvent, mélange de farine de blé et de farine de seigle.

Pain de seigle : c'est un pain pour lequel la farine mise en œuvre est au moins pour les 2/3 une farine de seigle.

Pâton : morceau de pâte façonné pour obtenir un pain après cuisson.

Pelles : pelle à enfourner et à défourner les pâton du four à pain.

Racle : où râble, outil en fer permettant de ramener les braises du four vers la porte après la phase de chauffage.

Signer son pain : grigner ou scarifier le pain en y dessinant des entailles avec une lame.

Sole : c'est la partie horizontale du four sur laquelle sont placés d'abord le bois de chauffage et ensuite les pains à cuire.

Vadrouille : on écouvillon, long manche muni à son extrémité d'un gros morceau de tissu mouillé (toile de jute) que l'on passe sur la sole pour la nettoyer des poussières de charbon de bois après la phase de chauffage du four.



LE FOUR A PAIN COMMUNAL

Le four de la commune date probablement du XVIII^e ou du XIX^e siècle.

Il se trouve rue du Parc, près de l'ancienne école, dans une pièce qui était combinée avec la buanderie et l'arrière cuisine d'une habitation, caractéristique de construction de four que l'on retrouve dans le département de l'Eure

Le four est de forme circulaire d'un diamètre à la base de 1,50 m et d'une hauteur de voûte de 0,45 m (*la hauteur standard de la voûte des fours à pain varie de 0,45 m à 0,55 m quel que soit la surface de base de la sole*).

Il est possible d'y cuire 26 kg de pain par fournée (33 boules de 600 grammes et 5 boules de 1.200 grammes).

La sole est constituée de pavés rectangulaires de 20 cm x 20 cm et d'épaisseur 3 cm

La voûte est entièrement construite en tuileaux

Le liant de l'ensemble est de l'argile

La partie extérieure du four, qui joue le rôle d'isolant, d'une épaisseur de 25 cm est en torchis



LES AUTRES FOURS DE LA COMMUNE

Les 8 fours répertoriés dans la commune sont tous en bon état de fonctionnement et datent probablement de la même époque que le four communal (liste non exhaustive).

HEUBECOURT

- Rue du parc, chez M. et Mme Bernard Blot
- Rue du parc, chez M. et Mme Georges Morandau
- Place de l'église, chez M. et Mme Thierry Blot

Ce four paraît être le plus ancien du village, il est du XVII^e siècle et aurait été construit en 1683 par un certain Jacques Devaye

- Rue Taurin Cahagne chez M. et Mme Binay

HARICOURT

- Rue saint Gilles, chez M. et Mme Sahlberg

COUPIGNY

- Rue Saint-Jacques, chez M. et Mme Louis Tessier.
- Rue Saint-Jacques chez Mme Duchêne.

LA CHAUFFE DU FOUR A PAIN

Suivant la température extérieure et les vents dominants, environ 2 à 3 heures de chauffe sont nécessaires pour mettre le four à température de cuisson du pain, le four ayant été préalablement mis en chauffe les jours précédant la cuisson.

La non utilisation régulière du four oblige en effet à une remise en service progressive.

Quelques jours avant la date de cuisson prévue, il faut le chauffer en augmentant progressivement chaque jour le temps de chauffe :

- J-3 temps de chauffe = 1 h
- J-2 temps de chauffe = 1,5 h
- J-1 temps de chauffe = 2 h

Après le temps de chauffe, il faut laisser les braises se consumer dans le four, fermer la porte, les cendres ne seront retirées que le lendemain



La chauffe du four doit être progressive afin que l'air puisse attiser le feu, il faut éviter de mettre trop de bois en même temps pour éviter les contraintes thermiques excessives.

Après avoir allumé le feu sur le bord de la sole, près de la bouche du four, il faut l'alimenter progressivement jusqu'à ce qu'on puisse le pousser vers le fond sans risque qu'il s'éteigne, faute d'avoir bien pris.

Petit à petit un tapis de braise éclaire le four.

- **Le jour J**, au bout de 1,5 h de chauffe, il n'est plus nécessaire de l'alimenter en bois, il faut étaler la braise sur toute la surface de la sole, fermer la porte du four et laisser encore chauffer pendant environ ½ heure
- La température est atteinte lorsque la voûte est blanche (environ 500°) il faut alors retirer les braises du four avec le **racle**, enlever les cendres avec la **balayette** et passer plusieurs fois la **vadrouille** pour bien nettoyer la sole

La température du four pour la cuisson du pain doit être d'environ 300°.

Autrefois, les braises qui achevaient de se consumer étaient récupérées dans un grand chaudron en fonte pour donner une cendre très fine, presque impalpable. C'est cette cendre qui était utilisée, en guise de lessive, pour laver les draps

Comment vérifier que la température de 300° est atteinte :

- La voûte est devenue blanche en surface.
- Des étincelles se produisent lors du passage du racle sur la sole.
- Déposer un épi de blé une minute ou deux, au milieu du four, porte ouverte : si l'épi noircit, c'est que la température est trop haute, s'il est de couleur dorée, c'est que le four est à bonne température pour enfourner le pain.
- Déposer un papier journal sur la sole pendant quelques secondes porte ouverte : Si le papier journal brunit sans trop noircir ni s'enflammer, c'est que le four est à bonne température pour enfourner le pain.

LE COMBUSTIBLE

Le combustible doit être du bois (de la charbonnette) très calorifique et sec tel le bouleau, le noisetier qui brûle rapidement en créant des flammes vives.

En pratique, tous les bois conviennent, sauf les bois peints et traités.

Le bois fendu se consume mieux que le bois rond.

Dimensions des bûches :

- Diamètre maxi : 6 à 8 cm
- Longueur : 30 à 50 cm



PREPARATION DE LA CUISSON

La cuisson se fait grâce à la chaleur emmagasinée dans le four.

Préparation de la fournée de 26 kg de pâte :

- **33 pâtons d'environ 600 g.**
- **5 pâtons d'environ 1 200 g.**

Les pâtons, pétris en forme de miche sont disposés sur une toile de jute « *la couche* » pendant environ une heure; temps nécessaire à la levée de la pâte.



C'est la pâte qui commande ! Quand elle est suffisamment levée, on peut enfourner.

LA CUISSON

Mode opératoire :

- Préparer la pelle à enfourner sur laquelle on aura saupoudré un peu de farine.
- Disposer pour commencer les miches de 1 200 g sur la pelle à enfourner.
- Scarifier les miches.
- Enfourner au fur et à mesure, toutes les miches de 1 200 g.
- Fermer la porte du four et laisser cuire pendant environ 10 minutes.
- Enfourner ensuite au fur et à mesure, toutes les miches de 600 g et fermer la porte du four.
- Attendre quelques minutes et vérifier que le pain ne brûle pas.
- Si tout va bien, refermer la porte du four.
- Pour les miches de 600 g le temps de cuisson moyen est d'environ 40 à 50 minutes.
- Le temps de cuisson moyen variera selon le poids des miches.
- Sortir les miches en commençant par celles qui sont placées au fond du four.
- Laisser éventuellement quelques minutes supplémentaires de cuisson pour les miches situées près de l'entrée du four



DU PAIN TOUS LES JOURS

Il est sur la table, le matin, à midi et le soir.

Il a une odeur, une couleur, une saveur, une histoire mais on a tellement l'habitude d'en manger que l'on oublie presque sa présence.

Pourtant, pendant des siècles, le pain a été l'aliment de base des Français.

Puis l'alimentation s'est diversifiée, réduisant ainsi la consommation de pain. Mais ce dernier a toujours une place de choix dans notre alimentation car il apporte presque tout ce qu'il faut à notre organisme (vitamines et minéraux).

Qu'il soit de seigle ou de campagne, blanc ou complet, le pain a tellement de goûts différents ! Et que dire de ses formes ou de ses noms qui changent d'une région à l'autre.

Nous possédons, avec ces pains, des gourmandises qu'aucun autre pays au monde n'a la chance d'avoir.

Elles sont le résultat d'un long processus qui commence lorsque le grain de blé est semé et s'achève avec la dégustation du pain.

LE GRAIN DE BLE

Au départ, le blé était une plante sauvage récoltée par les hommes préhistoriques. C'est aujourd'hui une céréale cultivée dans de nombreux pays du monde.

Le grain de blé est divisé en 3 parties :

- **L'enveloppe**, formée de plusieurs couches, protège le grain. Elle est composée de fibres qui, une fois broyées, constituent le son, utilisé pour la fabrication du pain complet.
- **L'amande** qui représente la plus grande partie du grain sera broyée en farine. Elle renferme des *nutriments*, les *glucides*, réunis entre eux par une sorte de ciment naturel, le gluten. Il rend la pâte élastique quand on y ajoute de l'eau.
- **Le germe**, qui permet à la plante de se reproduire. Il est riche en vitamine du groupe B, en sels minéraux et en *protéines*.

LES VARIETES DE CEREALES

Il existe de nombreuses sortes de céréales : maïs, riz, blé, sarrasin, seigle, orge, avoine.....seuls le blé et le seigle sont utilisés pour fabriquer de la farine à faire le pain. Le sarrasin, par exemple, est utilisé pour la farine des galettes bretonnes.

Le blé

Il existe deux sortes de blé

Le blé dur : c'est une variété de blé dont l'amande permet de fabriquer les pâtes et la semoule. Les épis sont très barbus.

Le blé tendre : ses épis sont moins barbus et portent entre 40 et 60 grains, protégés par une enveloppe appelée *balle*.

C'est le blé utilisé pour fabriquer la farine qui entrera dans la fabrication de la pâte à pain. On l'appelle aussi **froment**.

Le seigle

Ses épis ressemblent beaucoup à ceux de l'orge. On le trouve surtout dans les régions montagneuses, les « ségalas » ou terres à seigle.

La farine de seigle est de couleur brune

LA SAISON

Le blé est une plante qui se plait sur des terres riches dans les régions tempérées. Si le thermomètre descend à -16°C le blé gèle et, si la température augmente d'un coup, cela l'empêche de mûrir normalement.

Ses grains deviennent maigres et ridés : ils sont *échaudés*.

En revanche, la neige le protège du froid.

Il y a **3 saisons de semilles** suivant la variété de blé utilisée :

- Le « **blé d'hiver** », semé à l'automne, il pousse d'environ 10 cm et ne change plus de taille jusqu'à la fin de l'hiver.
- Le « **blé alternatif** » est semé en février.
- Le « **blé de printemps** » est semé en avril.

Quel que soit le mois où le blé a été semé, il est **toujours récolté en été**.

LA FARINE

Le grain de blé arrivé au moulin va être transformé en farine selon un long processus en **5 étapes**. Les moulins, aujourd'hui, n'ont plus d'ailes qui tournent et des pierres rondes pour écraser les grains. Ce sont des bâtiments très modernes et entièrement automatisés.

Le nettoyage

En arrivant au moulin, le blé contient des débris de terre, de paille, des poussières, des enveloppes vides et d'autres graines.

Il passe donc dans plusieurs machines (aspirateurs, tamis, trieurs...) qui éliminent tout ce qui n'est pas un grain de blé. Certains moulins le lave parfois à l'eau

Le broyage

Cette opération consiste à détacher les enveloppes des amandes des grains de blé et à réduire ces amandes en farine.

Pour cela, les grains passent entre de gros cylindres métalliques cannelés qui ont remplacé les meules d'autrefois. L'opération est répétée 4 à 5 fois, entre les cylindres de plus en plus rapprochés.

A chaque broyage, des tamis perfectionnés séparent et classent les produits obtenus selon leur grosseur.

Le sassage

Le grain est à présent broyé. Les semoules obtenues après la première étape sont plus ou moins fines et plus ou moins lourdes. Elles vont passer entre 2 et 6 fois sur des tamis très fins qui bougent très vite : les *sasseurs*.

Les semoules les plus lourdes tombent, les plus légères sont aspirées par un courant d'air qui souffle en permanence entre les *sasseurs*.

Le claquage

Cette opération de mouture réduit les semoules en particules de plus en plus fines pour obtenir de la farine. Elles vont passer 4 à 5 fois dans des cylindres lisses.

PREPARATION DE LA CUISSON

Les semoules de l'opération précédente sont, pour finir, passées 6 à 7 fois dans d'autres cylindres lisses. La farine pour faire le pain est presque prête !

La farine obtenue après toutes ces étapes est passée au tamis (cela s'appelle le *blutage*), dans une mélangeuse, puis elle est stockée pour être vendue en vrac ou en sacs.

Pour 100 kg de blé écrasé, on obtient :

- De la farine : environ les $\frac{3}{4}$ du poids du blé
- Des sons (enveloppes des grains)
- De la farine qui n'est pas parfaitement blanche (appelée remoulage)
- Des farines pour l'alimentation du bétail (appelées farines basses)
- Des germes

A chaque farine, son utilisation

La farine de blé tendre ou froment est la plus souvent utilisée en boulangerie. Il existe plusieurs catégories de farine qui ne sont pas destinées à la fabrication des mêmes produits.

- **Type 45** : très blanche, elle est utilisée pour la pâtisserie, la viennoiserie et la cuisine.
- **Type 55** : le boulanger utilise le plus souvent ce type de farine pour faire son pain. On s'en sert aussi pour les biscuits.
- **Type 65** : utilisée pour le pain de campagne et les biscuits.
- **Type 80** : utilisée pour les pains spéciaux et le pain de campagne.
- **Type 110 et 150** : utilisée pour le pain au son et le pain complet.

Avec du blé, on fait de la farine et, avec de la farine, on fait du pain.

Même si son matériel est plus perfectionné qu'autrefois, le boulanger doit respecter une recette et des étapes qui, elles, n'ont pas changé. Il lui faudra du temps et du savoir-faire car, s'il s'achète vite, le pain ne se confectionne pas en 5 minutes !

Les ingrédients de la recette

- **La farine** est l'ingrédient de base
- **L'eau** sert à lier les particules de farine. Elle est indispensable pour pétrir correctement la pâte.
- **Le sel** améliore la qualité de la pâte et lui donne du goût. C'est grâce à lui que la mie reste moelleuse car il retient l'eau. Il participe aussi à la coloration la croûte.

- **La levure** transforme les sucres de la pâte en dioxyde de carbone et en alcool qui s'évapore à la cuisson. Elle permet à la pâte de gonfler.

La **recette** change légèrement d'un boulanger à l'autre, mais les proportions sont en général toujours les mêmes :

- 100 parties de farine
- 62 parties d'eau
- 1,8 partie de sel
- 1 à 2 parties de levure

La farine est mélangée avec l'eau et le sel puis fermentera grâce à la levure.

LES 8 ETAPES DE LA FABRICATION DU PAIN

1) Le pétrissage

Le boulanger met les ingrédients dans son pétrin, les mélange et obtient une grosse boule de pâte.

2) Le pointage

La pâte se repose et commence à gonfler, grâce à la levure qu'elle contient. C'est l'expérience du boulanger qui lui permet de décider que la pâte est prête.

3) La division (ou pesée)

Le boulanger partage la grosse boule de pâte en petites boules de même poids : les pâtons.

4) Le façonnage

Le boulanger donne à chaque pâton une forme, par exemple une baguette.

5) L'apprêt

Le boulanger pose les baguettes crues sur un tissu, la couche, pour qu'elles se reposent et gonflent encore plus.

6) L'enfournement

Le boulanger fait des traits réguliers sur chaque baguette crue (les grignes) et les enfourne dans le four.

7) La cuisson

Les baguettes cuisent sans se dessécher, la mie se forme, la croûte durcit et prend une belle couleur dorée.

8) Le défournement

Les baguettes sont bien cuites. Le boulanger les sort du four.

Elles vont ensuite refroidir, c'est le ressuage.