

Extrait du Technoboulangage

<http://www.technoboulangage.com/les-pains-de-france>

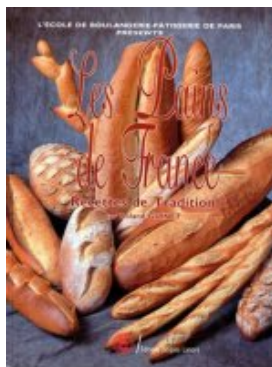
Les pains de France

- Ressources - Livres -



Date de mise en ligne : dimanche 16 mars 2003

Technoboulangage



Auteurs : Guinet, Roland

Editeur : LANORE JACQUES (EDITIONS)

Paru le : 10/12/1993

ISBN : 2-86268-237-3

Prix Editeur : 30.49 Euros

Résumé

Celui qui inventerait aujourd'hui le pain, serait certainement un homme dont on saluerait le génie. Comment en effet ne pas être enthousiaste face à cette préparation issue d'une suite de phénomènes naturels conduits par un homme avisé, le boulanger.

Au départ ce monde paysan tenace produit une céréale dont on va tirer une douce et fine poudre blanche grâce au talent du meunier. Mais tout se transformera lorsque l'homme ajoutera l'eau et commencera à pétrir. Cette poudre, la farine, devient alors une pâte. Elle s'organise et nous livre ses douces senteurs. Si nous la goûtons, elle accuse une saveur sucrée. L'homme ajoute, pour continuer la construction, son grain de sel. Mais il manque l'acidité et la pâte est lourde et compacte. Afin d'y remédier, votre boulanger va apporter des éléments vivants : les levures.

Aussitôt le processus s'enclenche. Notre pâte gonfle, s'aère, devient acide et odorante. Mais il faut fixer cette évolution à un instant précis. On fait appel au « feu »

Celui-ci chasse l'eau en excès et crée une croûte au croustillant joyeux, qui protège une tendre mie aux nombreux « yeux » dont la diversité des formes nous renvoie aux empreintes gazeuses des levures. Sorti du four, les odeurs de « pain frais » embaument et il nous reste plus qu'à le goûter.

Nous y trouverons tout d'abord, harmonieusement réparties les quatre saveurs élémentaires : le sucré, le salé, l'acide, et l'amer. Elles sont entourées d'un tactile plus ou moins souple, moelleux, friable, léger, dense... prolongé par des arômes bavards qui nous rappellent les odeurs du « grain » et celles du « ferment ».

Dans chaque région, selon les activités, les ressources, les climats, est né un pain. On peut noter que la nécessité de le consommer pendant trois sept, quinze jours et plus, dans un milieu plus ou moins sec, humide, froid, chaud a orienté les différentes formes et types de pains qui nous sont proposés.

C'est là l'objet de cet ouvrage de R. Guinet. Celui-ci nous fait pénétrer dans les mystères de la panification et nous entraîne vers la découverte de la ronde des pains de France. Rendons-nous compte, s'il fallait redécouvrir ces pains, du temps et de l'argent qu'il faudrait dépenser pour engager de telles recherches. Aussi remercions chaleureusement ceux qui nous ont transmis ce patrimoine.

Il est certain que la lecture de ce livre donnera envie de choisir non pas un seul pain comme autrefois, mais des pains, chacun étant adapté à un plat, un fromage, un vin. Et, lorsque l'on vivra l'instant qui par exemple réuni trois copains nés du ferment à partir du raisin, du lait et du blé, on mesurera leur richesse émotionnelle. En particulier les prouesses du pain qui fait tout pour rapprocher l'image du vin de celle du fromage, adoucissant le piquant de l'un, l'acidité de l'autre, renforçant les arômes, démultipliant les expressions, modérant les odeurs...

Oui le pain est réellement un grand et sage acteur de table. Sans lui le repas simple, précieux, familial, galant, amical... ne pourrait prendre cette dimension artistique et théâtrale dont les phases évolutives de l'évasion sont toujours pour celui qui, « goûte » innovantes et enrichissantes.

Préface de : J. PUISAIS

Président de l'Institut Français du Goût.