

## Donzère 1925 : 24 heures chez un boulanger

Vous avez certainement remarqué que de très nombreux produits sont maintenant proposés à la vente avec cette mention : "fabrication à L'ancienne", Que recouvre cette appellation et combien de consommateurs connaissent encore le travail à l'ancienne ?

À Rouen, j'achète souvent mon pain dans une "boulangerie" très moderne dont la "baguette à L'ancienne" connaît un immense succès. Le "laboratoire" n'a rien de confidentiel. Tout se déroule sous les yeux d'un public parfaitement indifférent. Je revois alors la "gloriette", cette pièce aménagée contre un des murs du four et où, dans une atmosphère surchauffée, se préparait la pâte.

Le "Laboratoire" ressemble plus à une laverie automatique qu'à une "gloriette". Partout, des tableaux en inox chargés de boutons, de voyants lumineux : des rouges, des verts, clignotants ou fixes... La pâte provient d'un autre laboratoire spécialisé. Mise dans des machines entièrement automatiques. Un boulanger, que j'avais pris pour un chauffeur d'ambulance, dépose les pains sur un chariot. Et le seul geste qui rappelle celui du "mitron" consiste à saupoudrer de farine le morceau de pâte qui va passer au four. Comme vous le constatez : c'est automatique, mais pas encore robotisé. Rassurez-vous : Toyota, c'est pour bientôt...

Si nous voulons suivre notre boulanger, le vrai, celui de 1925, il faudra se lever très tôt. La journée commence vers 4h et même plus tôt le samedi.

La préparation de la première fournée est longue. Elle est très délicate, car c'est de cette "première" que vont dépendre toutes les autres, une partie de la pâte étant chaque fois prélevée pour améliorer le levain pour la "fournée" suivante.

En 1925, il n'est pas question d'utiliser une quelconque levure chimique. Dans la campagne, la provision de pain est souvent faite pour la semaine. Après 24 heures, un pain à la levure est un véritable "estellou". Le levain a été préparé la veille ; il faudra attendre la fin de la journée pour assister à sa préparation. Un peu de levain de la veille, de la farine, de l'eau (pas de sel), un tour de pétrin et le levain est placé dans un coffre bien isolé.

Entrez dans la "gloriette", vous n'aurez pas froid, même en plein hiver. Et là, en 1925, vous constaterez que, déjà, le "travail à L'ancienne" a subi bien des simplifications. Le vieux pétrin, sorte de coffre en bois, est là, mais la pâte n'est plus pétrie à la main. Le progrès nous a doté d'un "pétrin mécanique", sorte d'énorme mixer qui supprime le travail à la main. Le boulanger vous expliquera que l'expression "être dans le pétrin" remonte à une époque antérieure à la mécanisation, mais vous comprendrez tout le sens figuré de cette expression.

J'ai connu deux types de pétrins mécaniques. Le plus ancien avait une cuve en bois qui exigeait de fréquentes interventions du menuisier voisin, M. SUFFIZE, qui qualifiait son travail de "pétrouniage". J'ai vu arriver un pétrin métallique, entièrement mécanique, et certains clients affirmaient que cette modernisation s'était faite au détriment de la qualité !

Le pétrin est actionné par un moteur électrique pour lequel la "Compagnie électrique" a dû installer la force" et là aussi, ce terme paraissait suspect à bien des consommateurs. Mais, vous qui visitez, vous serez rassuré. À cette époque, "la force" était souvent défailante et on avait conservé à la boulangerie, en secours, un vieux moteur à pétrole qui ferait aujourd'hui le bonheur des musées. J'étais prévenu, la nuit, des pannes, car l'échappement "libre" passait dans une ancienne cheminée proche de ma chambre.

Quand le mélange : farine, levain, eau et sel a été rendu bien homogène par le travail du pétrin, la pâte est découpée en "pâtons".

Ces "pâtons" sont déposés dans des "tables", sortes de caisses peu profondes dans lesquelles la pâte est étalée au rouleau. Les "tables", bien au chaud dans la "gloriette", s'empilent les unes sur les autres jusqu'à former un édifice de plus d'un mètre de hauteur. Le levain entre en action : la pâte "lève".

Pendant ce temps, un des commis (ma mère avait horreur du terme de "mitron") a "mis le four".

Pour la "première" il faut remonter le four à une bonne température, en partie perdue au cours de la nuit. Le soir, pendant que "tourne" le levain, on a rempli le four de fagots en provenance des ramières du Rhône. Le bois, bien séché, brûle facilement et, en fin de combustion, la braise est retirée avec un "réable", longue raclette en fer emmanchée de bois. Je garde précieusement le dernier réable encore en service au moment de l'apparition du chauffage au mazout.

Comme pour le pétrin, j'ai connu les transformations successives du four. Jusqu'en 1925, rien n'a changé depuis des siècles. La seule issue pratiquée dans le four, c'est la porte. Et c'est par la porte que la flamme et la fumée partent dans la cheminée. La porte, comme la voûte et la sole du four, est en terre réfractaire fabriquée à Bollène. (J'ai également conservé la porte et son encadrement).

Une première transformation importante a consisté à ménager des ouvertures dans la voûte. Ces ouvertures, reliées à la cheminée, étaient munies de "ouros", sortes de tirettes dont l'extrémité apparaissait en façade. La vieille porte a été remplacée par une porte métallique facile à ouvrir grâce à un contrepoids. Avec cette porte, est apparu l'éclairage électrique du four qui, auparavant, était assuré par la flamme de bûchettes : les "allumes". Puis, le bois a été remplacé par le mazout. Le brûleur crachant sa flamme directement dans le four. Progrès pour le boulanger, pas pour le consommateur, du moins pas avant que le chauffage ne soit devenu indépendant de l'espace où était cuit le pain.

Le four est prêt. Après le "réable", on a utilisé la "panouche" pour retirer les cendres. Cette panouche est un écouvillon constitué d'un sac plié en quatre et cloué sur un manche en bois. Elle est plongée à chaque fois dans un baquet plein d'eau, mais sa vie est courte et tous les vieux sacs y passent !

Le commis vient d'apporter tout près du four la première "table". Le boulanger ou le premier commis a pris une pelle en bois munie d'un long manche. Allons-y ! Avec une "racle" (couteau très large) l'aide coupe un morceau de pâte qu'il dépose sur la pelle. "Enfourner" est une opération délicate, car il faut faire vite et disposer avec beaucoup de précautions la pâte sur la sole très chaude. Pour "sortir le pain", on utilise une pelle plus large qui permet de ramener plusieurs pains à la fois. Mis dans des corbeilles, les pains vont aller au "magasin" Avec la même pâte, le boulanger a fabriqué différents pains, les plus petits sont pompeusement appelés du nom de "flûtes".

Plusieurs fournées seront ainsi préparées au cours de la journée, l'après-midi étant consacré au portage". Une partie de la clientèle rurale est servie à domicile. Ce sera jusqu'en 1926 avec une voiture à cheval. Cet équipage est à l'origine du titre d'un récit de Barjavel "La charrette bleue" dans lequel l'auteur, fils de boulanger à Nyons, raconte bien mieux que je n'ai pu le faire, la journée d'un boulanger. Vous y retrouverez la plupart des termes mis entre parenthèses dans ces quelques lignes. Je n'ai pas eu la chance de rencontrer Barjavel : nous aurions pu échanger tant de souvenirs !

Rapidement, pour ne pas abuser de votre patience, je rappellerai maintenant des opérations "annexes". La vente d'abord : elle se fait au poids et, le plus souvent, à crédit. Le crédit est la règle pour la clientèle rurale et certains cultivateurs "échangistes" payent à la récolte du blé, par échange blé contre pain. Dans le village, le crédit donne lieu à une pratique curieuse. Les clients disposent d'une réglette en bois où chaque kilo de pain est enregistré à l'aide d'un trait fait avec une lime. La réglette du client est appliquée sur un double restant à la boulangerie. Quand la-taille est entièrement rayée sur les deux faces, le menuisier voisin (qui l'a d'ailleurs fabriquée) donne un coup de rabot et tout peut recommencer avant de remplacer une taille devenue trop mince.

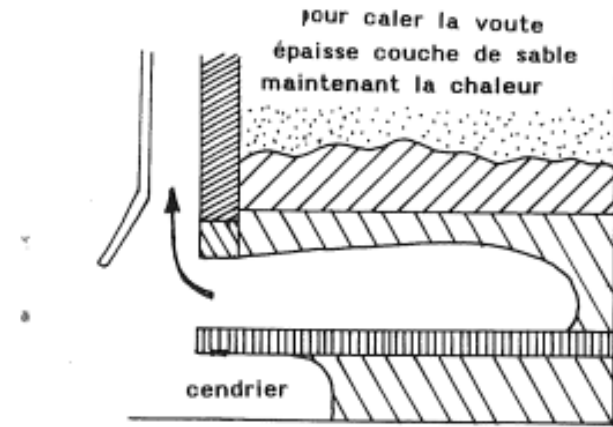
Une autre activité permettait au commis de gagner quelques sous en plus de son salaire : c'est lui qui préparait et vendait la "charbonnie". La braise, déposée dans un étouffoir cylindrique en tôle une fois éteinte, était tamisée et il restait alors une sorte de charbon de bois très recherchée pour la cuisine avant l'apparition du butane.

Il y avait dans le magasin bien d'autres activités car une boulangerie se doublait toujours d'un commerce de "grains, farines et issues" toujours vendus au poids (et au bon poids); on trouvait, outre la farine utilisée par les ménagères, celles destinées au bétail ainsi que le son, la "recoupe", l'avoine, l'orge, le sorgho, le "mil à balais". Il y avait aussi le service clients : cuisson des caillettes, des daubes !

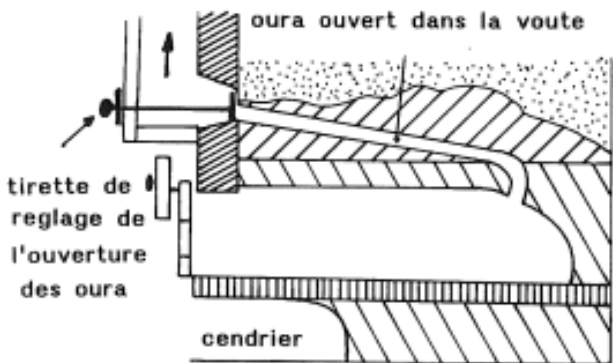
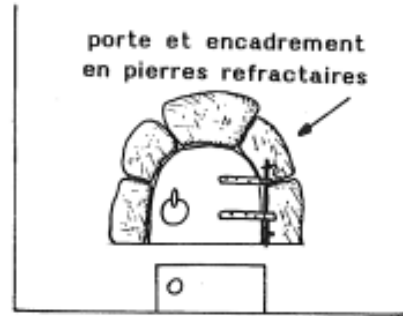
Je n'achète jamais un pain sans penser à ma boulangerie. Nostalgie peut-être. Regrets certainement pas. Je suis très heureux même de constater que mes jeunes boulangers rouennais peuvent me fournir un pain à l'ancienne que je trouve excellent, tout en étant "sortis du pétrin".

André Chenivesse

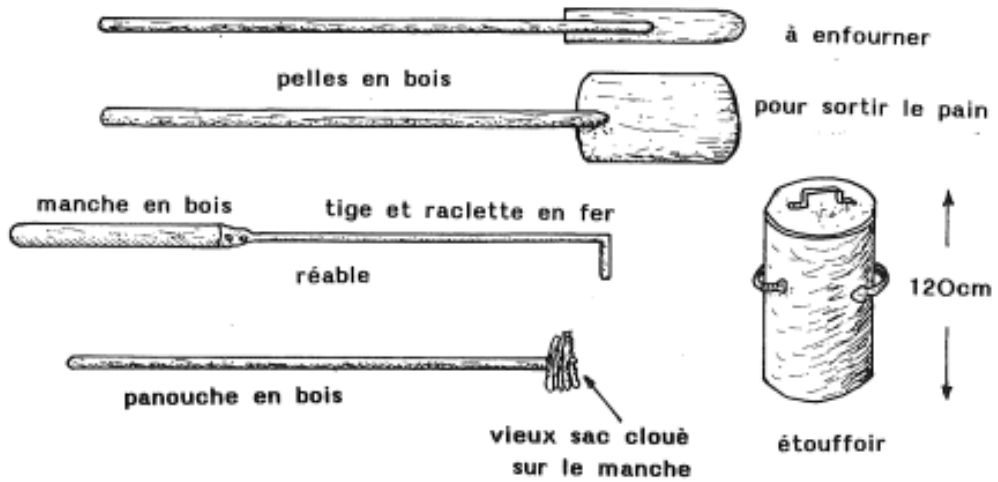
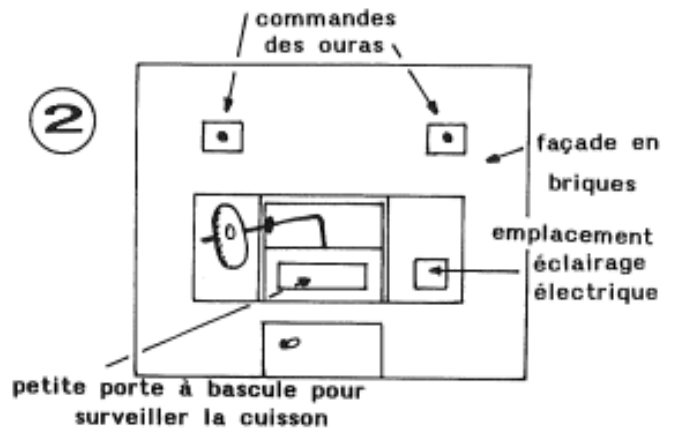
\* estellou : éclat de bois fait par un bûcheron abattant un arbre à la hache.



1



2



1

Vieux four tradition: la flamme et la fumée sortent par la porte. Avant 1925

2

Dans le vieux four on a aménagé un conduit débouchant dans la cheminée, un "oura" à ouverture réglable. La vieille porte en terre a été remplacée par une porte en fer actionnée par un levier à contrepoids.