

Le pain de la famille Clément

Pour ce récit, le narrateur habituel laisse la place avec grand plaisir, à plus compétent que lui : un témoin direct, que vous voyez ici (déjà) en train d'écrire. Mesdames messieurs, nous avons le plaisir d'accueillir GUY CLÉMENT en personne !



Je vais tâcher moyen de vous expliquer, au mieux, la chose comme elle se passait dans le temps. Tout d'abord, il fallait constituer le stock de bois. Il faut préciser que le four de Grand Oriol, de par sa taille, est un gros consommateur ; actuellement nos scientifiques diraient qu'il est très énergivore (classe???). En ce temps-là on ne savait pas tout ça : il fallait chauffer. C'était variable suivant le temps et les saisons. Le four n'était pas chauffé avec du bois noble, mais avec des « liasses » et des « liassous ».

Les « liasses » étaient réalisées à partir des branches des arbres feuillus qui étaient coupées fin août début septembre, avant la chute des feuilles. Elles avaient deux utilisations : les feuilles étaient broutées par les chèvres ou les agneaux durant l'hiver et les branches servaient de bois de chauffage.



Les branches des arbres n'étaient coupées que d'un côté ! Il fallait donc les couper de l'autre. Dans chaque famille il y avait un expert (le plus agile, ne craignant pas trop le vertige) qui muni d'une lourde échelle en bois (fabriquée maison) et d'une hache bien affûtée, se dirigeait vers l'arbre concerné. Il dressait son échelle contre le tronc et se hissait tant bien que mal vers le sommet de la victime. Ensuite, tout en descendant, il taillait les branches. Il faut préciser qu'on ne connaissait ni les accessoires ni le comité hygiène et sécurité, seul le bon sens primait, et, peut-être, la grâce de Dieu ?

Sur la terre ferme, les moins dégourdis confectionnaient les fagots. La grosseur de ceux-ci était évaluée à l'œil : ils devaient être facilement manipulables. Ils étaient liés avec des osiers ou autres rameaux souples ou plus tard avec du fil de fer. Cette opération était généralement réalisée par le

même individu car les liens étaient fragiles et ceci nécessitait un certain doigté. Les liasses finies étaient dressées pour séchage en attendant d'être stockées à l'abri.

Pour les « liassous » c'était encore une autre histoire. Ils étaient fabriqués l'hiver, à partir des buissons épineux coupés dans les haies qui bordaient les champs ou les chemins, à l'aide d'un « coupe-buisson » qui nécessitait de la force et de la technique. Pour confectionner les « liassous » ce n'était pas de la tarte. Les épines étaient agressives ; aussi les piqûres, coupures ou déchirures étaient nombreuses et douloureuses. En ce temps là on ne connaissait pas les tronçonneuses, débroussailleuses, ou autres moyens mécaniques ; tout le monde était « écolo » sans le savoir... ou faute de pouvoir faire autrement ?



Les liassous étaient entassés et stockés, tout comme les liasses. Et voilà : avec beaucoup de travail et de sueur nous venons de constituer notre stock de bois pour « cuire au four » (5 à 6 fois par an). Et maintenant ?

D'abord, la veille du « jour J » il faut faire les préparatifs :

- traîner sous le four les liasses et liassous en quantité suffisante ;
- mettre le sac de farine, les paillasses et les torchons à côté de la cuisinière pour que tout soit à la bonne température ;
- préparer le levain (généralement constitué de pâte conservée de la fournée précédente ou de levure de bière pétrie avec de la farine).

Et voilà, le grand jour est arrivé. D'abord, de bonne heure, remplir le four de fagots, allumer le feu et surveiller la chauffe en ajoutant du bois au fur et à mesure du besoin pour atteindre la température requise (qui se mesure avec une grande précision à la couleur des pierres de la voûte, grâce à l'expérience de l'opérateur).



Pendant ce temps, chauffer de l'eau en quantité suffisante et la saler (toujours avec la même précision). L'eau salée, la farine et le levain : il suffit de mélanger ? Et comment voulez-vous obtenir une pâte bien élastique si vous ne la pétrissez pas ? Durement, longuement, et... oui, à pleins bras, à même le pétrin et sans moteur électrique, qu'est-ce que vous croyez !

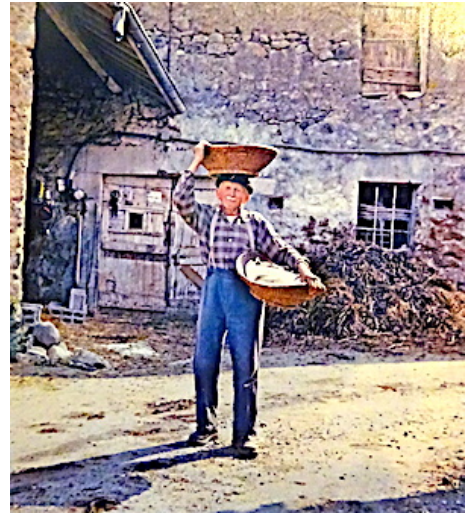
Bon, ça y est vous y êtes? Pas trop mal aux épaules? Attention, va falloir être attentif et précis. Vous avez mis un torchon sur la paillasse? C'est bien. Maintenant prenez une boule de pâte, posez-la sur le torchon, refermez-le. Et voilà, il y a 2,5 grammes de trop! Qu'est-ce qu'on vous avait dit? Allez, appliquez-vous, il reste bien une vingtaine de paillasses à remplir.



Bon c'est bien! Dommage que vous ayez déjà fini, ça commençait à venir. Allez maintenant, rangez les paillasses autour de la cuisinière, pour qu'elles lèvent pendant quelques heures au chaud. Oui, vous pouvez boire un coup et vous détendre. Vous avez pensé à vérifier si le four est assez chaud?

Ça y est ? La pâte a bien levé ? Allez-y, il faut transporter les paillasse jusqu'au four. Ben oui, avec vos bras. Non mais qu'est-ce que vous croyez ? Vous voulez pas un monte-charge ? Avec un tapis-roulant tant que vous y êtes ! Non mais c'est un monde ça. Ah, les jeunes d'aujourd'hui !

Dans le four, les cendres et charbons encore ardents ont été raclés et repoussés dans le cendrier : tout a été bien « pané ».



Bon allez-y, on enfourne. Un qui vide la paillasse sur la pelle à enfourner, saupoudrée de farine ; celui qui tient la pelle fait glisser la tourte dans le four et la range auprès des précédentes. Ah oui, là, il y a un moment où il faut pas traîner ! Mais après, une fois les paillasse et les torchons empilés sur les banches, vous allez pouvoir vous asseoir et tailler une bonne bavette. Vous dites ? Qu'est-ce qu'on voit devant, sur la photo ? Attendez un peu, ça va venir.

C'est qu'il n'y a pas que du pain qui va cuire ! Il y a aussi des « pognes » : pognes de courge et de prunes. Les prunes, on les a faites sécher au four au moment de la récolte. Et puis regardez sur la pelle : des « pognous » ! Une petite boule de pâte, une bille de chocolat enfoncée au milieu... un régal ! Ah mais attendez un peu ! ils sont trop chauds, vous allez vous brûler...





Et voilà ! Au bout d'un certain temps, mesuré toujours avec la même précision, le pain est cuit. Allons-y, sortons-le du four ! Mais bien sûr avec une pelle, pas à mains nues tout de même !

Il y aura bien quelques voisins ou passants, attirés par l'odeur, qui accepteront de faire honneur au litre de blanc qui, par hasard, traînait dans la fontaine. Coup de bol, il y a justement un bout de pogne à partager !



La fête est finie : on embarque tout ça sur la carriole et on rentre à la maison. Il n'y a plus qu'à ranger. Voilà de bonnes tourtes de pain pour quelques semaines.