

LA FABRICATION DU PAIN AU VILLAGE

par Gabriel Zufferey, de Chandolin

Pour faire le pain, nous commençons par aller chez Innocente, nous assurer que le levain est bon ; puis nous allons chercher de la farine au moulin et préparer du bon bois de sapin sec. Si le four est froid, on l'allume à l'aube et on attise le feu durant toute la journée en prenant garde à ce qu'il ne soit pas trop ardent. Puis nous délayons le levain dans l'eau chaude, et ajoutons les farines de seigle et de froment. Nous délayons encore le sel, calculé à raison d'une poignée par fichtel (17 kg.) de farine. Pour que le pain soit meilleur, on y met parfois des pommes de terre cuites et passées dans un "presse-purée" (à bras, en bois, monté sur un banc à 4 pieds). Lorsque le tout est bien mélangé par un homme robuste, on fait se reposer la pâte dans la grande maie pendant trois heures afin qu'elle lève bien. Quand elle a suffisamment gonflé, nous la pétrissons encore une fois. Puis nous la sortons en gros morceaux sur une table où on a mis de la farine fraîche pour pouvoir travailler plus à l'aise.

Alors tous les membres de la famille aident : c'est le moment de découper la pâte pour faire des pains de 1 kg. On lui donne une forme arrondie à la façon des tommes et on les pose sur les "tablards".

Les "tablards" se chargent de deux cents pains, ou plus. Avant de continuer, le plus fort de la famille va chercher le long "râcloir" et sort les braises du four ; ensuite, le long balai (un torchon au bout d'une perche) pour le nettoyer. Une chose dont il faut se souvenir : le four est assez chaud si le torchon de toile (balai) s'enflamme au moment où on balaie. On ferme alors la porte du four afin de laisser la poussière se déposer. Pendant ce temps, les pains sont aplatis et posés les uns à côté des autres, prêts à être enfournés. Et le père, avec une longue pelle de bois, commence à disposer les pains dans le four. Trente minutes plus tard, ils sont bien dorés. On choisit d'abord les plus beaux et on leur donne à chacun une tape pour faire tomber la poussière.

Faire le pain, c'est une belle journée mais on ne le fait qu'une fois par saison.

