

Boulangers en herbe à Curtil !



Afin de préparer l'activité pain à Curtil-Saint-Seine, voici les principales informations à noter.

Tout d'abord il faut savoir que le pain est l'[aliment de base](#) de nombreuses sociétés. Il est fabriqué à partir de farine, de sel et d'eau. Lorsqu'on ajoute levain ou levure, la pâte du pain est soumise à un gonflement dû à la fermentation. Sans ajout de levain ou levure, le pain est dit « azyne ».

Au Moyen-Age, le seigneur local qui règne sur les paysans possède des installations techniques telles que le moulin, le pressoir ou le four à pain. Il est dans l'obligation de les entretenir et de les mettre à disposition de tout habitant de la seigneurie. En contrepartie, les paysans sont soumis à l'[impôt du ban](#). Ainsi, pour moudre leur farine ils vont au moulin banal et cuisent le pain dans le four banal tenu par le fournier. En 1793, la banalité (taxation) des moulins et des fours est abolie en France.

Au XIX^e siècle, les pétrins mécaniques apparaissent. La farine blanche produite sera alors appauvrie en fibres, vitamines et minéraux, mais se conserve mieux. À Paris, la première boulangerie industrielle est créée en 1836. La même décennie voit également l'apparition de la baguette.



La consommation de pain frais se démocratise alors que le peuple avait l'habitude de manger jusque-là du pain rassis. Le pain a toujours été une valeur forte pour toutes les sociétés depuis l'Égypte ancienne et même durant la préhistoire. C'est ainsi que le mot *compagnon* prend tout son sens : littéralement, c'est la personne avec qui (*cum* en latin), l'on partage son pain (*panis* en latin) ; de *compagnon* vient le mot « copain ».

Il existe de nombreuses expressions qui emploient le mot *pain* comme :

- *Manger son pain blanc* : avoir le meilleur de quelque chose, profiter.
- *Faire son pain* : en tirer des revenus, et donc gagner sa vie
- *Pour une bouchée de pain* : réaliser un achat à très bas prix.
- *Avoir du pain sur la planche* : avoir beaucoup de travail.
- *Ça se vend comme des petits pains* : c'est très populaire, ça se vend bien.



PREPARATION ET CUISSON DE LA PATE A PAIN

Les ingrédients :



- 1kg de farine type55
- 630g d'eau froide (le plus froid possible)
- 10g de levure de boulanger
- 20g de sel fin

Prévoir environ 150g de pâte par enfant.

Multiplier par 3 les quantités ci-dessus pour une classe de 30 enfants.

Préparation :

- Verser la farine dans un récipient.
- Faire une fontaine et ajouter la levure et le sel.
- Verser l'eau et mélanger.
- Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit très souple (environ 15 minutes).

Si la pâte est faite la veille :

L'installer au frigo de telle sorte qu'elle ne gonfle pas, soit en un seul pâton, soit déjà façonnée en boules.

Si la pâte est faite quelques jours avant la sortie :

L'installer au congélateur et la sortir la veille pour la mettre au frigo.

Le façonnage :

Qu'il soit fait avant ou sur place il faudra dans tous les cas refaçonner les pains afin que la levée soit efficace et rapide.



La cuisson :

Elle aura lieu vers midi après les activités du matin.

Matériel à prévoir :

- Farine
- Torchons
- Cutter pour grigner le pain avant l'enfournement

Autres idées :

Possibilité d'acheter de la pâte chez le boulanger afin d'observer la différence entre les pains obtenus après cuisson. La texture du pain est-elle la même ? Si non, chercher pour quoi la qualité du pain est différente...

Possibilité de préparer des pains variés : aux noisettes, aux raisins secs...

Possibilité d'autres cuissons : quiches, pizzas, tartes, gâteaux...A vos idées !

L'ANCIEN FOUR AUJOURD'HUI



Voici le four de Curtil, qui a été restauré au XIX^{ème} siècle et qui sert aujourd'hui lors de manifestations dans le village et pour les enfants de l'USEP.

En Côte-d'Or, le four proprement dit s'ouvre souvent

à l'intérieur d'un petit bâtiment rectangulaire (le fournil). Quelques fours s'ouvrent directement sur l'extérieur du bâtiment (c'est le cas du four de Curtil), un petit local annexe sert alors de bûcher. Le toit est en pierre de lave et une large ouverture a été créée juste au-dessus de la porte.

Chauffage du four :

Pour chauffer le four, un feu est allumé par un habitant du village la veille au soir du jour de la cuisson. Au matin, les braises encore rouges permettent de raviver rapidement le feu pour amener la voûte intérieure en brique à la température d'utilisation. A midi le four est suffisamment chaud pour envisager la cuisson du pain.

Nettoyage du four :

Les braises sont enlevées à l'aide du rôle. Elles sont entreposées dans le cendrier situé juste en-dessous du four et elles continuent ainsi à le chauffer. Les cendres restantes sont balayées. La sole est nettoyée grâce à un tissu humide et le pain peut alors être enfourné.

Autrefois, les cendres servaient pour la lessive ou comme engrais.

Cuisson du pain :

A l'aide d'accessoires spéciaux on enfourne les pâtons au plus loin dans le four. Cette partie doit être rapidement effectuée afin que la cuisson soit uniforme pour toute la fournée sinon certains seront trop cuits...

A vous de jouer !

