

Lundi dernier, nous nous étions baladés avec Emilie, et sa fille Myrtille, pour aller acheter du pain au château de Boussan, en Occitanie.

Nous y avons rencontré la famille Mauvais – de leur vrai nom –. Ce sont des fermiers qui habitent dans un château et qui ont une exploitation agricole depuis 25 ans.

Nous sommes lundi. Le réveil sonne à 5h45. Quelle idée de tomber du lit si tôt, nous sommes à la retraite, quand même! Nous nous levons de bonne heure, de bonne humeur, car aujourd’hui nous allons jouer les apprentis boulangers dans les petites Pyrénées.

La famille Mauvais – Jean-Paul, Françoise, et leur fils, Henri – en plus d’élever des vaches et de faire pousser des légumes, font aussi leur propre farine avec leur blé, et font du pain une fois par semaine, le lundi. En les rencontrant, Cindy a eu envie d’apprendre à faire du pain. Ça tombait bien, Emilie voulait justement nous proposer cette activité pour notre immersion dans la culture française. Cela explique pourquoi nous sommes si matinaux aujourd’hui. C’est parti, “nous avons du pain sur la planche” !

En fait, le processus commence le samedi soir : Françoise nourrit le levain à partir d’un morceau de pâte restant du précédent lundi qu’elle rallonge avec de l’eau.

Le lundi matin, à six heures dans la dépendance non loin du château, Henri allume le four à pain en posant du bois sur les briques. De 6h à midi, le bois va se consumer.