



*Les aventures et découvertes
d'un petit garçon...*

**Les beaux textes
choisis par Loulou**

LE BOULANGER.



Pierre HAMP
(notre pain quotidien)

mise en forme Christian Raiteux



«Je suis Siméon Estrade, dit Corréziens – va – sans – crainte, compagnon du devoir, et je cherche à mieux faire chaque jour. » Ainsi se présente notre parfait boulanger, fier de réunir en sa personne la sévère discipline des vieilles méthodes artisanales et l'esprit d'innovation de nos modernes commerçants.

Complaisant vers la petite pillerie du métier, Siméon Estrade était intraitable sur la qualité du travail. Il guettait dans la pâte l'influence de l'atmosphère, le mouvement de la température et les forces qui venaient du fond du ciel et de loin sur la mer remuer le pain en levage :

– faire de la boulange et de la pâtisserie dans la même chambre, ça ne va pas. Le mitron ne doit pas avoir trop de place afin de garder une chaleur constante, au moins 20°. C'est un ouvrier qui n'a jamais froid pas ce qu'il faut que sa pâte monte.

Le pâtissier, mais son feuilletage sur la glace. Le gel convient à sa crème au beurre. Le

boulangier brutal se fait suivre par sa pâte ; il la commande trop. Mieux vaut obéir à la fantaisie de la farine que lui imposait celle de l'ouvrier.

J'ai travaillé au four à bois. S'il arrivait un coup d'orage, la chauffe n'était pas prête quand la pâte pointait. Il fallait calculer la flambée et le levage. Si l'on chauffait trop, on perdait du bois et s'il en chauffait trop tard, on gâtait le pain. Avec le four à vapeur, on peut mieux régulariser le travail, seulement il n'y en a plus...

Comme il s'arrêtait de parler, Marcel Klein le questionna :

– il n'y a plus ?...

– On ne sait pas. La chaleur est toujours la chaleur. Le feu n'est pas toujours le feu. Pendant des 100 ans, on a cuit le pain au bois. Aujourd'hui, on arrive plus facilement aux 220° pour les 30 minutes de cuisson de la flûte, au lieu d'une heure sur la miche. Mais qu'y avait-il dans le feu de bois ? Pas seulement la température. La forêt est entrée dans le four.

Il y a peut-être des choses qui sont mortes avec la flambée : un goût du pain. Il toucha encore la pâte blanche. Il semblait parler à cette

matière qui était une chair vivante, lentement gonflée par la puissance mystérieuse du levain :

– s’il ne fallait mettre que de l’eau, du sel et de la levure dans la farine, tout le monde serait boulanger. Le bon pain n’est pas que du poids, mais du goût. Que là-dedans il y ait plaisir. Les vieux compagnons de Beaucaire, pays du meilleur pain de France, n’étaient pas que des moulures de farine.

Pour qui veut s’occuper, il y a plus de travail que jamais dans notre métier. Le pain est un chef-d’œuvre, mais qui ne reste pas. Les maréchaux, les charpentiers font des choses durables. Il patiente disant à assembler des bouts de fer ou de bois et ça préside s’entend dans leur Cayenne (la maison des compagnons, tenue dans chaque ville par une mère) pour instruire la jeune coterie (non donnée aux apprentis). Le pain ne dure qu’un jour. Alors notre gloire et dans la clientèle. Quand on dit dans le quartier que mon pas un bon goût, j’ai sauvé mon métier .

Il tendit à son neveu la dernière planche à en sachets les pâtons. Pendant qu’il aidait, il ne parlait plus, comme si la besogne eut pris toute sa vigueur. Il mit sur pelle une feuille de papier et la

poussa dans le four : vieille astuce de métier pour vérifier la température et savoir quelle couleur prendrait la croûte. Si le papier bruni c'est, le four était trop chaud ; s'il restait blanc, trop froid. À papier blond, bonne chauffe. Tenant la feuille de belle couleur dorée, le patron revint parlait au courtier :

– je ne fais pas que boulanger le pain, je pâtisse la boulangerie. Les médecins n'ont pas mené campagne contre le pâtissier. Alors je fais des pains – gâteaux. Voilà la fougasse (Fougasses ou fouace sortes de galettes épaisses, cuites au four). On vient m'en chercher de tous les quartiers de Marseille. Mon grand succès, c'est le pain de force. On ne peut pas afficher : pain pour tuberculeux !

Marcel Klein, qui regardait l'enfourna âge sur plaques des croissants de quatre heures, se retourna si vite que Siméon lui demanda :

– vous êtes brûlés ?... Ce qui est mon pain pour tuberculeux ? De quoi faire engraisser un fil de fer. Je le brioche. Je les cuis mouler, comme un pain de mie.

Pour pâtisser, je grille la tranche et je la tartine au beurre, au sucre cristallisé et au chocolat granulé : ou bien jamais miel et chocolat concassé. Il n'y a pas de bouchées plus réconfortantes. Les sportifs m'en achètent. Ces friands sont toniques. Une présentation coquette du pain et du chocolat. Autrefois, la tablette et le croûton, un coup de dent sur l'un, un coup de dent sur l'autre et les enfants s'en trouvaient bien.

Je fabriquais friands. Il faut suivre la clientèle. Vous ne pouvez pas lui demander aujourd'hui de mettre des gousses d'ail ou des morceaux de fromage bleu dans des torchons de mie.

Regardez à travers les carreaux cette fille de 18 ans que ma femme sert : encore une bien difficile à nourrir, comme toutes ses jeunesses. Elle ne voulait manger que des crudités : des radis, de la salade. Jamais de viande.

C'est nous qui lui avons donné la gourmandise du pain. Elle vient plus souvent ici que chez le boucher.

Marcelle Klein, le front appuyé au vitrage, regardait la jeune fille brune, rire avec la boulangère. Il murmura :
– elle en a de la vie !