



# HEP 'MAGazine

N° 2 – Octobre 2015

**Froidfond**

**L  
E  
S  
  
B  
O  
U  
L  
A  
N  
G  
E  
R  
S**



## Editorial de Philippe GUERIN – Maire de Froidfond

Madame, Monsieur,

A travers cet éditorial du numéro 2 d'HEP'MAGazine, je veux à nouveau vous dire tout le Plaisir que j'éprouve qu'une telle association soit née dans notre commune.

En effet, qu'est-ce que l'histoire si ce n'est la découverte du passé pour mieux comprendre le présent et ainsi mieux appréhender l'avenir.

Je suis certain qu'avec tout le travail de recherche historique réalisé par les bénévoles de l'association sans oublier la rénovation de notre petit patrimoine culturel, nous nous rapprocherons de tout ce qu'ont vécu nos ancêtres.

Je souhaite à HEP toute la réussite dans leur projet.

Philippe GUERIN

## Sommaire

### Etymologie

#### du mot pain :

Le mot pain vient du latin panis qui lui-même est décliné en deux parties, « pa » qui suggère long et « nis » qui veut dire nourrir.

#### du mot boulanger :

Le mot boulanger est formé de l'ancien picard « boulenc » qui signifie « qui fabriquait des boules »

|   |     |
|---|-----|
| ✓ Editorial de Philippe Guérin maire de Froidfond | p 2 |
| ✓ Histoire de la boulangerie en bref              | p 3 |
| ✓ Les boulangers de Froidfond                     | p 3 |
| ✓ Le saviez-vous ?                                | p 4 |
| ✓ La fabrication du pain à Froidfond              | p 4 |
| ✓ Le système de l'échange                         | p 6 |
| ✓ La coche  | p 6 |
| ✓ Les viennoiseries                               | p 7 |
| ✓ La brioche vendéenne                            | p 7 |
| ✓ Informations                                    | p 8 |
| ✓ Glossaire                                       | p 8 |

## Histoire de la boulangerie – en bref

Les historiens s'accordent pour situer l'apparition du pain vers – 8000 ans avant J.C. Les hommes du néolithique consommaient, en guise de pain, de la bouillie faite de graines arrosées d'eau. Plus tard, cette bouillie, mise sous forme de galettes, sera grillée sur des pierres chaudes. Le pain au levain sera inventé par hasard par les égyptiens environ 3000 ans avant Jésus-Christ. En effet, de la pâte à pain sans levain aurait été oubliée, se serait « gâtée », mais aurait tout de même été cuite, menant ainsi à la découverte du pain avec levain. Les Egyptiens, les Grecs et les Romains participèrent à l'essor de la boulangerie. Un début d'industrie du pain voit le jour à Athènes et la première boulangerie publique sera créée à Rome. Sous le règne d'Auguste, on y dénombra jusqu'à 200 boulangeries. Au fil du temps les boulangers s'organiseront en corporations. Cette organisation sera

adaptée par les gaulois, mais elle ne résistera pas aux invasions barbares.

Durant tout le Moyen Age, des boulangeries ouvrent dans les grandes villes. Dans les zones rurales, si les seigneurs consommaient leur propre pain les serfs et les vilains devaient cuire le pain au four banal du château. Régime féodal oblige, le grain et le pain n'appartiennent pas à celui qui les cultive. Ils appartiennent au seigneur qui possède les moulins à farine et les fours "banals" utilisables contre paiement d'une redevance.

Malgré des améliorations qui relèvent plus de l'expérience que de réelles avancées technologiques, la fabrication du pain resta manuelle durant plusieurs siècles. La véritable modernisation de la boulangerie apparaît après la deuxième guerre mondiale. Le prix du pain sera libéré en 1986. Les consommateurs auront accès à une grande variété de pains spéciaux à partir des années 80.

Le pain est un aliment de base dans de nombreuses sociétés humaines. Symbole spirituel, il accompagne les fêtes et les rites religieux. Le pain est signe d'opulence ou de misère, de servitude ou de liberté. L'histoire du pain est l'une des plus vieilles au monde et certainement l'une des plus belles

## Les boulangers de Froidfond

Dès le début du XIXème siècle des boulangeries artisanales existaient dans les communes avoisinantes. Froidfond faisait figure d'exception probablement en raison de la trop faible population du bourg.

De 1922 à 1993, trois boulangers se succédèrent à Froidfond. Puis, jusqu'en 2008 le village ne connut qu'un dépôt de pain et aujourd'hui, « La boulange » nous attire tous les jours avec une bonne odeur de pain frais.

| Période d'exercice | Nom du boulanger  |
|--------------------|---|
| 1922 – 1931        | M.Bulteau Eugène  |
| 1922 – 1979        | M.Blanchard Louis père puis fils                                  |
| 1929 – 1993        | M.Tougeron Marcel père puis fils                                  |
| 1993 – 1999        | Dépôt de pain chez M. Tougeron                                    |
| 2000 – 2008        | Dépôt de pain dans les nouveaux locaux de la boulangerie actuelle |
| 18 mai 2008        | Ouverture de "La Boulange"  |

## Le saviez-vous ?

Autrefois, le boulanger ne fabriquait pas de viennoiserie mais son épouse assurait la fabrication de gâteaux (gâteaux de Savoie et quatre quarts) sur commande pour les baptêmes, communions et mariages. A Pâques, la boulangerie Blanchard faisait de la fouace.

Les clients apportaient leurs ingrédients (œufs, beurre pour le quatre quart, crème pour la fouace) et payaient au boulanger la façon, la farine, le sucre et la levure.



## La fabrication du pain à Froidfond :

### Le pétrissage

Dans un premier temps, les boulangers ont pétri à bras dans un pétrin en bois avant d'utiliser très rapidement le pétrin mécanique.

Le pétrissage, d'abord à vitesse lente puis à vitesse rapide, durait une vingtaine de minutes.

Dans les années 50, pour la fabrication d'une *pétrissée\**, on incorporait les ingrédients suivants qui permettaient l'élaboration d'environ 300 pains.

- 4 seaux d'eau de 15 litres (eau

fraiche en été et réchauffée l'hiver) ;

- 1 sac de farine (100 kg) ;
- du levain - le levain étant une part de pâte du dernier pétrissage de la veille ;
- 1 paquet de levure (500 gr) que l'on avait délayée dans de l'eau chaude ;
- du sel – soit le contenu d'une boîte d'un certain volume soit un nombre défini de jointées.

-

### Le pointage

Premier temps de fermentation à l'intérieur du pétrin ou « première pousse ». Cette opération doit se faire à l'abri de l'air afin que la pâte ne durcisse pas.

**Un savoir-faire  
millénaire  
nécessitant de  
nombreuses  
opérations ...**

## Le pesage

La pâte, retirée du pétrin était découpée avec un « coupe-pâte ». Puis, le boulanger pesait les pâtons un à un avec une balance de type fléau. Pour établir le poids des pâtons, il anticipait la déperdition en eau au cours et en fin de cuisson car le poids du pain est réglementé par arrêté préfectoral. Pour 1kg de pain, il faut prévoir 1,2kg de pâte.

## Le façonnage

Les pâtons étaient « boulés », c'est-à-dire repliés sur eux-mêmes plusieurs fois. Après un court temps de détente, le boulanger façonnait manuellement les boules de telle sorte qu'elles prennent leur forme allongée définitive. Une fois façonnés, le boulanger disposait quelques gros pâtons dans des *bannetons*\* en osier recouverts intérieurement d'une toile. Mais, la grande majorité d'entre eux étaient placés sur un plateau en bois recouvert de la « *couche*\* » (toile de

lin) que l'on « *fleurait*\* » préalablement et que l'on plissait entre chaque pâtons.

Les plateaux étaient disposés les uns au-dessus des autres dans un meuble fermé appelé « parisien » où la pâte connaissait une nouvelle fermentation (deuxième pousse). Cette fermentation dépendait en partie des conditions météorologiques ce qui pouvait contrarier l'organisation du travail et en hiver allonger la journée de travail du boulanger.



## L'enfournement et la cuisson

Le boulanger chauffait au préalable le four avec des fagots de fournille constitués de genets, d'ajoncs, d'épines noires.... Les pâtons en banneton ou sur couche étaient ensuite déposés l'un après l'autre sur une planche en hêtre, *grignés*\* à l'aide d'une lame puis enfournés avec méthode ; les grosses pièces au fond et les petites à l'entrée. En fonction de la grosseur du pâton, le temps de cuisson variait de 45 minutes à une heure.

L'ouverture des « *ouras*\* » pendant le chauffage créait un appel d'air

nécessaire à la combustion du bois. Leur fermeture totale ou partielle ensuite permettait de gérer la température du four et de moduler la couleur du pain en fin de cuisson.

Les braises ressorties avec le « *rouable*\* », éteintes dans l'étouffoir, constituaient la braisette vendue pour les chaufferettes par exemple. L'écouvillon, perche de bois avec à son extrémité une chaîne à laquelle le boulanger attachait un sac de jute humidifié, servait à retirer les cendres du four.



...Mais qui a su  
intégrer les  
évolutions  
technologiques

|                    |  |
|--------------------|--|
| 1932               | La mécanisation du pétrin s'est faite rapidement grâce au moteur à essence puis ensuite grâce au moteur électrique après l'arrivée de l'électricité à Froidfond. |
| Après guerre 39/45 | Le chauffage au fuel a fait son apparition.  |
| Début année 1970   | Utilisation de la diviseuse qui permet de découper un pàton en 10 ou 20 parties égales et mise en place de la façonneuse.  |
| 1979               | Utilisation du four électrique et de la chambre de fermentation (boulangerie Tougeron).  |

## Le système de l'échange

Ce système a perduré jusque dans les années 1965 voire un peu au-delà. Les cultivateurs fournissaient du blé au meunier qui après l'avoir transformé livrait la farine au boulanger. Pour un sac de blé de 80 kg, le boulanger délivrait 30 pains de 4 livres ou 20 pains de 6 livres. En dehors de la vente au magasin, plutôt limitée à la population du bourg, le boulanger livrait ses clients 2 fois par semaine avec une voiture à cheval puis avec une automobile dans les années

d'après-guerre. L'échange permettait de fidéliser la clientèle et les livraisons facilitaient la programmation de la fabrication. L'inconvénient tenait à l'irrégularité de la qualité du blé selon les années. A partir des années 60, la prise en compte du poids spécifique du blé (poids à l'hectolitre) a permis de rendre plus juste le système de l'échange. La quantité de pains fournie étant ajustée à la qualité du blé.

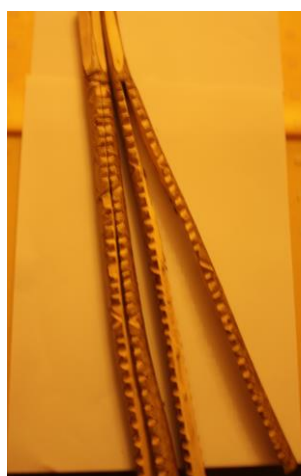
## La coche

La « coche » du boulanger permettait de quantifier les pains livrés. La « coche » était un bâton de noisetier fendu longitudinalement pour constituer 2 parties égales. La coche servait à comptabiliser le nombre de pains vendus à crédit. Une partie de la coche était remise au client, l'autre partie où figurait le nom du client était gardée par le boulanger. Les parties du boulanger étaient assemblées par paquets, en autant de paquets qu'il y avait de tournées de livraison.

Au moment de la livraison du pain, les deux parties de la coche étaient

rassemblées et le boulanger effectuait autant d'entailles ou de coches qu'il avait remis de pains au client.

Il fallait pourtant bien payer le pain. Une fois par an, la moisson terminée, chaque partie comptait le nombre de coches sur les baguettes, les clients donnaient au boulanger une quantité de blé en fonction de la consommation de l'année passée. Si l'année suivante, la quantité s'avérait insuffisante ou plus importante, le réajustement se faisait à ce moment-là.



## Les viennoiseries

L'origine du terme viennoiserie date de 1683, il s'agit d'une pâtisserie inventée à Vienne pour célébrer la fin du second siège de la ville par les troupes ottomanes.

Vienne fut assiégée par les armées ottomanes pour la seconde fois en 1683. Les Turcs creusèrent des tunnels pour entrer dans la ville afin d'écourter le siège qui durait depuis longtemps. Le bruit alerta les boulangers qui travaillaient la nuit. Ils prévinrent les autorités qui purent ainsi repousser les assaillants et les bouter hors de la ville. En guise de remerciements, les boulangers reçurent le droit de créer un gâteau pour célébrer cette victoire. Ils donnèrent la forme d'un croissant (emblème du drapeau ottoman) à une pâte très riche.

Une autre version existe et attribue

l'invention du croissant, toujours en 1683 à un cafetier de Vienne, nommé "Kolschitsky", lequel ayant récupéré des sacs de café laissés par les Turcs lors de leur départ précipité, aurait eu l'idée de servir ce café accompagné d'une pâtisserie en forme de croissant en souvenir du départ de l'occupant.

C'est Marie-Antoinette d'Autriche, originaire de Vienne, qui officiellement introduisit et popularisa le croissant en France à partir de 1770.

Aujourd'hui, le croissant est un élément traditionnel du petit déjeuner français. Sa version actuelle feuilletée ne fit sa réelle apparition qu'au début du XXe siècle et attendit les années 1920 pour rencontrer le succès.

## La brioche vendéenne

A Pâques, les familles vendéennes confectionnaient depuis le Moyen Age une gâche « la galette pacaude ». Au 19<sup>ème</sup> siècle, dans le sud vendéen (Fontenay le Comte- Luçon) la pâte fut torsadée et des ajouts de parfum de fleur d'oranger, d'eau de vie et parfois de crème firent évoluer la recette initiale. La brioche vendéenne venait d'être créée. Les boulangers s'étant appropriés cette recette l'ont fait

évoluer, notamment Eugène Bulteau petit-fils de notre meunier boulanger du moulin des Noues qui a créé la briocherie industrielle "Les délices de la côte de Lumière" à Talmont St Hilaire".

Mais notre brioche vendéenne a acquis une renommée nationale et est distribuée sur une grande partie du territoire.



## Informations

L'association organise à la salle municipale, au mois de novembre 2015, une exposition consacrée aux guerres 14/18 et 39/45.

Le prochain numéro de HEP'MAGazine sera consacré aux anciens métiers de Froidfond. Si vous possédez des cartes postales ou des photographies qui concernent ce thème, merci de prendre contact avec un membre de l'association.

## Rénovation réalisée par HEP - Calvaire de la Croix



Calvaire avant rénovation



Le calvaire part en réfection



Remontage du calvaire

## Glossaire

|           |  |
|-----------|--|
| Banneton  | Petit panier d'osier où l'on fait lever la pâte à pain.  |
| Fleurer   | Soupoudrer le pain et la pelle de son très fin pour qu'ils ne collent pas.   |
| Grigner   | Faire de rapides incisions sur le sommet des pâtons.   |
| Oura      | Conduit pratiqué au fond des fours de boulanger pour amener les produits de combustion dans la cheminée et provoquer un appel d'air. |
| Pétrissée | Quantité de pâte pour un pétrin.   |
| Rouable   | Perche dotée d'un crochet servant à disperser les braises dans un four à pain.   |