

Visite de la boulangerie de Saint-Julien-de-Civry

Mardi 17 octobre après-midi, nous sommes allés à la boulangerie du village où nous attendaient les boulangers Delphine et Benoît Bourcier.

La visite s'est déroulée en plusieurs ateliers : visionnage d'une courte vidéo « du champ de blé à la farine », découverte de la fabrication du pain avec le boulanger dans son fournil, façonnage d'un petit pain par chaque enfant avec la boulangère et dégustation de différents pains.

Pour faire la pâte à pain, le boulanger met de l'eau, de la farine, de la levure de boulanger et du sel dans un pétrin, une grosse machine qui va mélanger tous ces ingrédients. La levure de boulanger est une levure vivante qui permet à la pâte de gonfler.

Quand la pâte est prête, le boulanger la pèse dans un bac et la met dans une diviseuse, machine qui la coupe en pâtons. Ensuite, les pâtons sont mis sur un repose-pâtons puis placés dans une façonneuse pour être transformés en diverses sortes de pain (baguettes, flûtes, ...). Les pains sont ensuite mis à reposer sur du tissu puis le boulanger les met dans un frigo pour que la pâte « pousse ». Quelques heures plus tard, les pains sont placés dans un four pour être cuits.

Lors de la dégustation, nous avons découvert du pain au maïs, aux figues et au bleu.

Pour qu'il puisse être cuit, nous avons laissé sur place le petit pain que nous avons façonné. Chacun pouvait aller le chercher à la boulangerie à partir du lendemain.

Pour terminer cette visite, nous avons dégusté des chouquettes offertes par les boulangers. Merci à M. et Mme Bourcier de ce bon après-midi.