



LE PETIT JOURNAL DU CME* DE GOMETZ LA VILLE

*Le Conseil Municipal de Enfants est composé de 6 enfants élus au Sein de l'école, pour 2 ans (CE2, CM1, CM2). Il représente la voix des enfants sur la commune, promeut les valeurs de société et participe à différentes actions en faveur de la commune pour les jeunes comme pour les autres Gometziens.

A LA RENCONTRE DES ACTEURS SUR NOTRE COMMUNE NOVEMBRE 2024

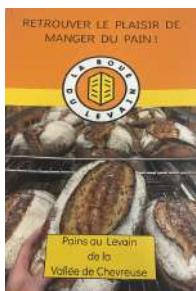
LA ROUE DU LEVAIN

Le mercredi 16 octobre, nous avons rencontré Sylvain qui est installé dans l'ancienne ferme de Taillis Bourdrie dont l'activité agricole a cessé après la deuxième guerre mondiale.

LA ROUE DU LEVAIN est le domaine de Sylvain, artisan boulanger. C'est un espace partagé où l'on retrouve deux salles à louer pour des évènements, des activités associatives de danse et culturelles ainsi qu'un autre artisan officiant dans le domaine de la climatisation.

Pour Sylvain, être Artisan Boulanger est une nouvelle vie professionnelle, un choix de passion en rapport avec la nature et l'environnement. Il est installé dans ces locaux depuis 3 ans, un choix d'une vie de travail organisé proche de chez lui, dans l'environnement géographique qu'il a toujours connu et qu'il apprécie pleinement et où il se sent bien, avec une exploitation artisanale en direct au contact des lieux de production des céréales et de la farine, élément essentiel de qualité à son activité. Autre critère ayant dicté son installation sur ce site, c'est la nécessité d'un local adapté à l'emplacement d'un four à bois avec une sortie de cheminée.

Deux particularités de la fabrication du pain fait par Sylvain, c'est l'utilisation d'un four à bois et d'autre part, le levain fait maison.





LE FOUR A BOIS

Fabriqué par des artisans à côté de Nantes, ce four est un modèle de four à bois avec des pierres et en taule dont les dimensions ont été définies avec Sylvain ainsi que certaines fonctionnalités. Il pèse 2.5 tonnes. Le bois (pas de panne d'électricité) est chargé sous le four au travers de trappes. La chaleur monte et permet de cuire les boules de pain déposées sur les 2 soles superposées (2 étages) qui tournent, c'est une chaleur douce propre à la cuisson au bois. A chaque étage du four(sole), une sonde de température intérieure permet de suivre la cuisson et de moduler les cuissosns des pains en fonction de leur position dans le four. Important à savoir, au niveau de la sole supérieure, la température est plus élevée et redescend au niveau de la deuxième sole. Ce four, changé il y a 2 ans pour un plus grand, permet de cuire 70 kg de pain en une seule fournée mais en moyenne Sylvain fabrique près de 140 kg de pain par tournée (2 fabrications par semaine et sur commande uniquement). Les boules de pâte à pain sont enfournées à l'aide de pelles à grand manche et le pain est cuit à une température de 240 à 250°C pendant 1h à 1h30 (moins caoutchouteux). Ce qui est déterminant pour la qualité "croûte-mie-goût", c'est la qualité de la pâte à pain travaillée mais également la température de cuisson et ses conditions de cuisson.





LA FARINE

Les farines sont stockées dans un abri près du four à l'abri des souris sur des parpaings et des palettes. Les farines sont livrées toutes les deux semaines ce qui garantit la fraîcheur de la matière première utilisée pour la fabrication des pains. Les farines utilisées sont le blé ancien, l'épeautre (blé plus ancien) en provenance de la Ferme de Beaudreville, le seigle issu de paysans meuniers d'Auvergne, le petit épeautre issu d'un meunier de la Brie. Les provenances de différentes régions (l'Aube, la Provence, la Bretagne et toutes celles déjà citées) permettent de diversifier les goûts des pains fabriqués. La réalisation de ce travail révèle les propriétés physiologiques de la farine utilisée et les particularités gustatives propres à chacune. C'est un voyage culinaire - textures, goûts, couleurs !

LA FABRICATION DE LA PÂTE A PAIN

Dans le "laboratoire", c'est là où tout commence ! Et pour ce faire, il faut de la farine et de l'eau. Et l'alchimie, le secret du bon pain fabriqué par Sylvain à La Roue du Levain, c'est bien entendu la fabrication du levain indispensable pour faire lever la pâte à pain.

Le levain, c'est une préparation de farine "biologique" avec un peu d'eau, une pâte fermentée dans laquelle les levures "travaillent", un environnement où bactéries et levures se développent, un levain qui se nourrit, s'entretient, s'alimente nécessitant une température suffisante (chaleur) et surtout pas de courant d'air. Différents levains sont fabriqués à base des différentes farines. Le levain se prépare 24 h à l'avance et se refait le lendemain pour préparer les futures autres pâtes à pain.



Puis vient le temps de la fabrication de la pâte à pain à proprement parler. Dans un pétrin, grand bac en bois, on mélange farine, eau filtrée et levain correspondant à la farine utilisée (ne pas trahir le goût). L'eau filtrée des résidus de pesticides éventuels est chauffée à une température d'environ 20° à 25°C en fonction de la température extérieure et mélangée à la main avec la farine et le levain dans le pétrin. C'est le temps du bassinage: eau, farine, levain en fonction de la température et de l'hygrométrie de l'air ambiant afin d'obtenir la bonne consistance.

Pour préciser un peu les choses, 40 kg de farine, 30 à 35 kg d'eau sont utilisés pour fabriquer 80 kg de pâte, ce qui représente 2/3 d'une fournée et l'équivalent d'une centaine de pains. 1 kg de pâte permet de produire 750 gr de pain, ce qui représente une perte de 20 à 25% en évaporation à la cuisson.

Le tout est laissé reposer 3 heures, puis à nouveau pétri. Dans le pétrin couvert, la pâte lève encore pendant 3 heures, elle travaille bien à 25°C, c'est un organisme vivant. La pâte est enfin reprise, lissée, travaillée sans être déchirée (très fragile), découpée, pesée et mise dans des bannetons de formes et tailles différentes pour réaliser des bâtards, des baguettes, des pains ronds ou longs, des tourtes...

C'est à nouveau un temps de repos d'une nuit. On utilise, parfois, sur ce temps-là, un grand "frigo" qui permet de maîtriser la "pousse" de la pâte entre plus chaud ou plus frais en fonction des conditions de température et d'hygrométrie de l'air. Ces temps de repos assez longs permettent une fermentation suffisante assurant la fabrication d'un pain bien digeste où le gluten est prédigéré par les enzymes.



LA CUISSON DU PAIN

Le lendemain, les pains sont déposés sur la pelle qui sert à enfourner. Les entailles faites sur le pain, c'est avant tout pour libérer les gaz de fermentation et éviter que les pains éclatent à la cuisson. Le pain est enfourné à une température de 240° à 250°C et cuit pendant 1 heure à 1 heure 30. La durée de cuisson sera déterminante pour définir l'épaisseur de la croûte. 100 à 200 pains sont cuits lors de la fournée. Certains sont cuits dans des moules en acier, légèrement graissés et très bons pour la cuisson. Il n'y a pas de réglementation autour de cette fabrication de pain qui n'utilise pas de denrées périssables, pas d'œufs, pas de beurre.





Deux productions de pain sont réalisées dans la semaine et uniquement en fonction des commandes, le principe est "pas de gâchis". Les commandes de pain se font sur le site, le paiement à la commande et elles sont disponibles les mardis et vendredis à partir de 14h30.

La moitié de la fabrication est livrée, l'autre est mise à disposition dans une armoire à l'extérieur de l'atelier de la boulangerie avec des casiers numérotés attribués à chaque personne ayant commandée. La livraison est organisée à vélo, un tricycle électrique à batteries rechargeables . Ce tricycle a été fabriqué "sur mesure" avec un caisson à 2 étages en partie avant pouvant contenir jusqu'à 50 à 60 kg de pain. Sylvain va livrer avec son vélo sur Gometz, Gif, Bures et jusqu'à St-Rémy-Lès-Chevreuse, toujours avec la notion de service de proximité sur 5 à 6 km.





Quelques précisions complémentaires nous ont été livrées

Le petit épeautre (farine plus jaune) est de la famille du blé mais n'est pas génétiquement pareil, c'est une variété des plus anciennes de blé que l'on connaisse. Le grand épeautre et le petit épeautre se différencient par leur taille et leur teneur en gluten, plus faible pour le petit épeautre (7%).

Le pain d'épices se fait avec de la farine de seigle "bien fondue" avec du miel sans trop de sucre. "J'aime le pain d'épices" dit Sylvain mais il explique que c'est plus long à faire, il "pousse" pendant 1 semaine voire jusqu'à 2 à 3 mois. C'est le secret de cette recette où la sucrerie du miel se fond avec la farine le rendant plus ou moins moelleux. Il n'y a pas d'eau ajoutée, ce n'est donc pas fermentescible, il s'agit précisément d'une maturation et non d'une fermentation.

D'autres essais sont à son actif mais ne sont pas mis à la vente comme les pains au chocolat, les pâtes feuilletées.

Enfin des "ateliers pain" sont parfois organisés et prévus notamment au printemps prochain à Bures avec l'association de jardinage dont il fait partie et qui possède un four mobile sur remorque. Un apéro dinatoire autour de l'atelier pain a également eu lieu cette fin de printemps mais le temps capricieux de cette année passée n'a pas permis de réitérer cette agréable expérience.



Epeautre



Pain au blé Poulard d'Auvergne



Pain aux blés anciens du Gâtinais

Directeur de la publication :

Edwige Huot-Marchand

Responsable de la rédaction :

les enfants du CME et Cécile Mounolou

Création et Réalisation :

Cécile Mounolou et Sonia Pialat

Editeur :

Mairie de Gometz-la-Ville

91400 Gometz-la-Ville

<http://www.mairie-gometzlaville.fr/>

N°ISSN 3074-1297

Un immense merci à Sylvain, notre hôte, une belle découverte pour nous jeunes Gometziens et adultes présents, une expérience du partage entre passion pour un métier et engagement dans le respect et la connaissance de son environnement.

Cela donne envie et ça fait rêver !

<https://www.larouedulevain.fr>

Déjà paru : Les serres de Beaudreville, La ferme de Beaudreville



A LA RENCONTRE DES ACTEURS SUR NOTRE COMMUNE
SEPTEMBRE 2024

LES SERRES DE BEAUDREVILLE



A LA RENCONTRE DES ACTEURS SUR NOTRE COMMUNE
OCTOBRE 2024

LA FERME DE BEAUDREVILLE

A paraître : Le moulin de Gometz



A LA RENCONTRE DES ACTEURS SUR NOTRE COMMUNE
DECEMBRE 2024

LE MOULIN DE GOMETZ

Election CME 2023-2025

CE2 : Léandre et Robin

CM1 : Enola et Logan

CM2 : Iness et Côme