

Enquête / Magazine / Cuisine / Art de vivre / Accueil

PLUS DE "ENQUÊTE"



19 avril 2011

Le levain va bien

Foin de mauvaise baguette et de pain pavé massacré par les machines à pain ménagères : le vrai levain reprend ses droits !

Par Raphaël Billecart

J'AIME 1

DIAPORAMA

Sommaire

- Accueil
- Mieux qu'un Tamagotchi

Mieux qu'un Tamagotchi

Associer le levain à d'autres types de fermentation, et jouer avec lui, c'est ce que **Gontran Cherrier** (3) entreprend de démontrer dans sa boutique depuis décembre. Son levain dur est teinté de jus d'orange, et son levain liquide, lui, boit du cidre ! Mais là où il révèle une association étonnante, c'est avec son pain de seigle au miso rouge : la pâte japonaise de soja fermenté agissant comme boosteur de goût, mais aussi de levée.

Longtemps, le goût du levain fut associé à l'acidité. C'est la spécificité gustative (aussi bien adorée que détestée) de la célèbre boule Poilâne, qui, malgré la mode de la baguette blanche à la levure de l'après-guerre, a perduré contre vents et marées. Sortir ce pain mythique de son univers de croque-tartine-mouillette, c'est le pari réussi par Apollonia Poilâne et Nathaly Nicolas-lanniello avec leur ouvrage *Ceci n'est pas un livre pour faire du pain* (4). On y apprend à l'utiliser pour son goût acidulé, sa croûte craquante et légèrement caramélisée dans des recettes débridées d'inventivité : crème anglaise au pain de seigle, glace au pain torréfié, sorbet tomate-panzanella, etc.

Le levain a aussi un petit côté magique : il faut l'entretenir (le « rafraîchir » avec de la farine), penser à le nourrir, vérifier son degré d'hydratation... Pas à la portée des boulangers du dimanche ? Pas si sûr ! Car si les ventes de machines à pain se sont en effet effondrées (-76 % en deux ans selon le Gifam (5)), elles ont eu le mérite d'initier au plaisir du pain maison, pour lequel on n'a besoin que de ses mains pour pétrir !

Sur les blogs, les techniques de boulange perso foisonnent pour savoir comment entretenir cette pâte exigeante, dont le temps fait le secret et le goût. Elles sont même rassemblées sur le site **Votre Pain**, qui compile les meilleures astuces, recettes et adresses. Sa créatrice, **Makanai**, a mis au point une méthode « 1-2-3 » qui permet de s'y mettre en toute simplicité.



Photo Les Éditions de l'Épure

Il était donc tout naturel que des meuniers fassent découvrir au grand public les secrets de leur farine. Ainsi, les Moulins Bourgeois (6) ouvrent leurs portes à Verdelot (Seine-et-Marne), tous les derniers samedis du mois pour dévoiler la fabrication des pains au levain et de la farine sur meule de pierre ou moulins à cylindre. Car à quoi sert de faire un levain maison si c'est pour y mettre de la farine de basse qualité ?

(3) **Gontran Cherrier**, 22, rue Caulaincourt 75018 Paris. Tél. : 01 46 06 82 66. gontran-cherrier-boulangier.com

(4) Photos Philippe Vaurès Santamaria (Les Éditions de l'Épure).

(5) Groupement interprofessionnel des fabricants d'appareils d'équipement ménagers. www.gifam.fr

(6) Sous réserve d'un minimum de six participants. Réservation obligatoire auprès de Delphine Dechaud au 01 64 04 89 35.

Tarifs : 20 € par adulte ; 15 € par enfant.

Moulins Bourgeois, rue du Moulin, 77510 Verdelot. Tél. : 01 64 04 81 04. www.moulinsbourgeois.com