

O.F. 23 novembre 1971

A LANGON

Retrouver les gestes simples des anciens pour faire le pain...

Samedi après-midi c'est jour de boulange à « Bodiguel », une ferme qu'exploite M. Clément Laurent, dans le Haut-Langon.

Derrière le corps de bâtiment, le four crache par sa cheminée des volutes de fumée noire, aussitôt déportées par le vent : ceux-ci s'étiolent au-dessus des champs de choux.

Pour le citadin achetant son pain au coin de la rue, cela paraît archaïque ; pour Mme Laurent, la boulangère, cela fait partie d'un cérémonial immuable. Toute la différence est là !

Quelques fermes ont gardé cette coutume paysanne, dans le pays de Langon : la Glénais, les Brûlais, la Lande. Autrefois on s'échangeait les levains entre hameaux ; souvent les ferments endormis se réveillaient de nouveau au hasard de ces mutations. Maintenant on ne pratique plus guère ce mode de fermentation, il y a une levure. Ici, pourtant, tout est naturel, ; préservé ; à chaque fournée du samedi est prélevée la pâte féconde pour la semaine prochaine.

La pâte est pétrie à la main, puis mises dans des jattes tressées en osier. Recouvertes de linge, ces boules seront mélangées, la veille, avec le levain. Trois fagots brûleront, pendant trois heures, dans le four de briques.

Insidieusement, l'odeur s'infiltré, passant entre la gueule du four, lorsqu'il est entrouvert, pour le déplacement des miches qui, petit à petit, prennent une teinte dorée.

Les enfants, attirés par cette agitation, s'agglutinent autour du four ; ils savent que maman va leur préparer des « *tourtés* », ces petits pains cuits avec une pomme et enveloppés dans une feuille de choux : une vraie délectation !



Une heure et demie après, la fournée sort, odorante. En tout, une dizaine de pains de six à huit livres pour les besoins de la famille et aussi pour quelques amis qui retiennent longtemps à l'avance leurs tourtes.

Ces gestes simples et pourtant « dépassés » à notre époque s'apparentent à une sorte de rituel, au rayonnement exceptionnel : « **Faire son pain** », retrouver le coup de main des anciens, pour cette matérialisation organique, célébration de la terre à travers les semailles, les moissons et l'aboutissement logique de ce grand cérémonial : le pain.

