

Chapitre XX. LE FAÇONNAGE

Faire son pain d'une façon !

Mais qu'est-ce qui va configurer la pâte qui conduira au pain ?

Plus que probablement, le grain que la terre et ce que le climat sait donner ! Le seigle complet ne donnera pas le même pain que le froment tamisé par exemple. Le poids du pâton et le geste ne seront pas les mêmes selon que l'on se propose de faire un pain pour la semaine, un grand format à remiser dans la huche, ou un pain à consommer quotidiennement, presque en instantané et du coup plus petit en taille.

Sans trop vouloir généraliser, le pain est souvent plus en crouste dans les pays chauds et plus en mie dans les pays tempérés et froids. Dans un cas, destiné à accompagner le repas, dans l'autre, repas en lui-même, avec ce qu'il peut accueillir sur sa tranche.

Et puis il existe tout ce bagage culturel, qui fait que le pain sera façonné de manière-singulière par un peuple voire une civilisation entière. Un peu éponge des connaissances locales accumulées pendant une longue période de l'histoire, le pain fait souvent partie intégrante de l'identité d'une communauté plus ou moins étendue (fig.3). Et malgré tout, de nos jours, on peut le trouver dans toute sa pluralité dans les vitrines des grandes métropoles cosmopolites accueillant de multiples nationalités.

Quoi qu'il est soit, il exigera au final un façonnage qui souvent passe par les mains, afin d'être diversifié à volonté.

Le façonnage à l'aide de machines qui peuvent prendre diverses formes avec des parcours sur surface conique, rotatoire, spirale et à bandes, nécessite des pâtes machinables pour lesquelles les 55 à 65 % d'hydratation sont la règle. Ceci afin d'éviter que la pâte ne colle aux parois.

XX.1. Les pains riches en mie



Préférer la présence de la mie à la croustillance, renvoie parfois le pain au statut de « canapé » pour d'autres ingrédients.

Une tranche de pain de mie, on ne la mange que rarement pour elle-même, il faut au minimum la beurrer. Et puis surtout on lui applique tantôt une confiture, une tranche de fromage ou de charcuterie, une pâte à tartiner,...

La mie doit donc avoir des alvéoles fines et il faut, en quelque sorte, la discipliner.

J'apprécie cette photo venant des îles britanniques (fig.1), de test de juges au concours de la plus belle mie en 1947. On peut les voir mirer la texture de la tranche en l'exposant à contre-jour.

Evidemment, il faut réfléchir à la texture bien en amont. Le façonnage arrive comme le point final avant que la mie ne soit figée par la cuisson.

C'est au pétrissage que se décide la mise en place de la mie, comme nous l'avons observé principalement aux chapitres XVIII.4, sur la consistance, et XVIII.8, sur la conduite de la pâte. Le façonnage, c'est presque une des dernières touches de l'« habillage ».

Pour le pain de froment, sans additifs, une consistance pâteuse plus ferme donne une mie plus « poreuse ». Afin d'obtenir une telle mie, on se laisse aller à un pétrissage plus appuyé de la pâte, on ne l'abandonne pas à elle-même. On l'oriente. Pour le dire de manière imagée, et pour une mie finement poreuse, les mains ou l'outil qui régissent le façonnage doivent chasser de l'aération de la

mie, les grandes bulles afin que celles-ci doivent devenir plus petites et plus nombreuses (fig.2, fig.9 et fig.10).

Les mains ou l'outil ? Je dois avouer être plutôt artisanal pur jus : abandonner à une machine le façonnage enlève trop au sens que je veux donner à mes journées de travail. Bien sûr, cela alourdit aussi le coût de production et la dépense musculaire : il s'agit d'un choix qu'il faut assumer.

Si on cherche à obtenir une mie finement poreuse, la machine sera plus à l'aise puisqu'il lui faut une pâte de consistance plus ferme qui peut subir plus de pression et qui ne colle pas aux parois de l'outil.

Les pains briés français, les cornetti italiens ainsi que les pan de cantos, bollos et rosquillas, espagnols sont réalisés par des pétrins qui laminent la pâte dont nous avons déjà vu que le prétraitement du pétrissage déterminait pas mal le résultat (XVIII.3.5.). Cette façon de comprimer la pâte permettait aux marins aux longs-cours d'avoir des pains de plus longue conservation.

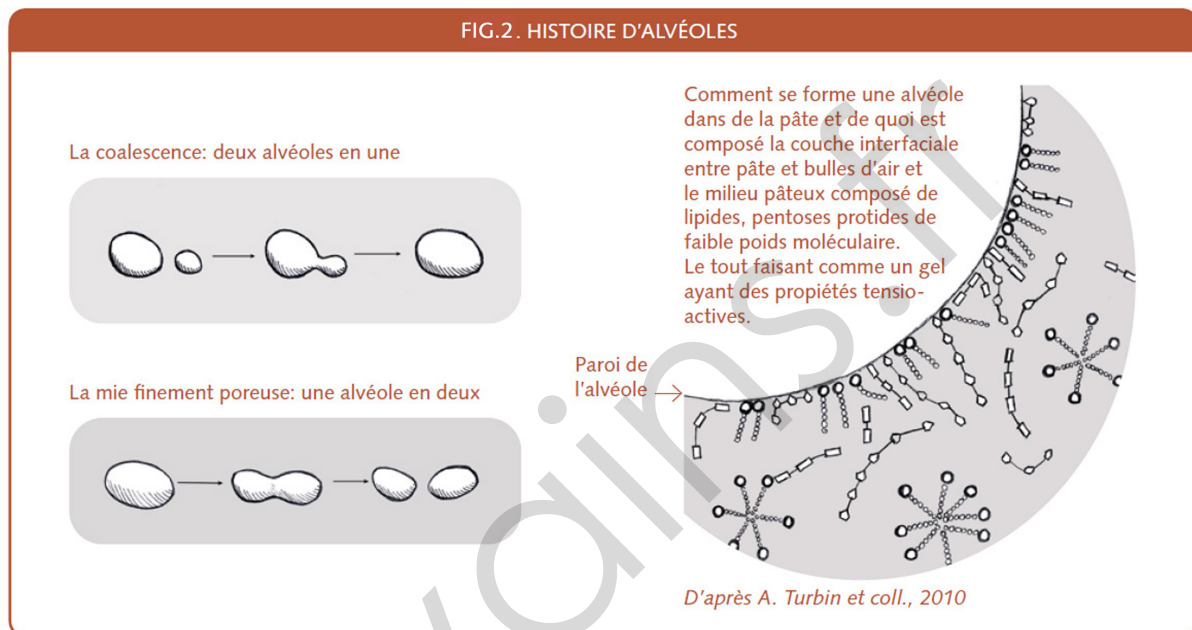


FIG.3 . LES NOMS DU PAIN À TRAVERS L'EUROPE



XX.2. Les pains riches en croute

Dans la demande de plus en plus exigeante de pains frais, c'est les pains riches en croute qui subissent en premier lieu ce diktat insatiable du consommateur. Comme la croute ramollit après quelques petites heures et que le croquant disparaît assez vite, il faut absolument que ces pains soient d'une fraîcheur extrême.

C'est sur le rapport mie/croute que va devoir se régler le façonnage et ici ce n'est plus la tranche à tartiner avec sa mie à fines alvéoles qui sont demandées. On veut une mie à l'aspect « sauvage » et, encore une fois, le terme « sauvage » doit être compris comme synonyme de « naturel ».

Moins de façonnage, moins de volonté d'imprimer dans la pâte notre manière dont elle doit se mouvoir va inévitablement conduire vos gestes façonneurs à modeler de la manière la plus souple qu'il soit. À accompagner plutôt qu'orienter.

Pour se démarquer, une enseigne de moulins « façonnant » les recettes de leurs artisans boulangers avait déjà voulu que leurs baguettes aient des bouts pointus. Il ne fallut pas deux ans pour qu'apparaisse dans l'offre des équipementiers une machine pour faire les extrémités en pointe. De nos jours avec la volonté de moins intervenir au façonnage avec les diviseuses-formeuses, on en arrive à donner des bouts carrés à la baguette et finalement négliger cet aspect.

Les nécessaires moments de détente de la pâte pour réaliser l'allongement, en deviennent des séances de relaxation. Et c'est dans l'aménagement du travail qu'il faut les prévoir. Cette détente sera encore plus cruciale, si vous faites le choix du travail au froid qui fige la pâte.

Le façonnage des *ciabattas* et *focaccias* en arrive à se réduire quant à lui à une simple découpe de la pâte aplatie avant l'apprêt final.

XX.3. Les pains plats

FIG. 4. CUISSON DE FOUACES (SUD-OUEST FRANÇAIS)



Source : photographies de Mano Halin

Ce fut une belle découverte pour moi que ces pains plats. Au point qu'il m'arriva souvent de proposer deux formes de pains réalisés avec la même pâte, en pains plats et en mie. Cela me permettait d'élargir ma gamme de pains sans trop multiplier les petites pâtes.

À l'extrême de la forme de pains plats, se situent les pains appelés, en anglais, « *arabic bread* » ou, un peu improprement, pains « pita », puisqu'ils peuvent former une poche destinée à être farcie d'aliments divers.

C'est Jalal Qarooni, Marocain consultant aux *États-Unis*, qui donne les approfondissements techniques (fig.5) des pains plats dans son livre¹.

Le pain peut être plat au point d'être ultra fin presque comme le *rice paper* (papier de riz) qui entoure *lumpia* et rouleaux de printemps asiatiques, ou cette pâte qui participe à la réalisation des multiples couches des *baklavas* orientaux.

La composition d'un pain plat des plus typiques en Europe, nous est donnée par *L'Atlas des produits typiques d'Italie*². Farine de blé dur, eau, levure (levain à l'origine), sel, on ne saurait pas faire plus simple ! On le dénomme souvent *carta musica*, mais il s'appelle le *pane carasau* sur son île d'origine, la Sardaigne, à Nuoro et Sassari en particulier.

À l'origine, il devait être bien différent puisqu'il était réalisé à la *farine terreuse* d'orge et sa cuisson spéciale permettait d'avoir un pain sec qui se conservait bien. Ce pain était emporté par les bergers lorsqu'ils partaient pendant une longue période en transhumance³.

Aujourd'hui, c'est devenu un produit qui se vend comme spécialité touristique. Et une fois que l'on commence à le grignoter, il n'y a plus moyen de s'arrêter !

Voyez cela, un pain qui crée presque une accoutumance.

Fabuleux commercialement !

Le tout, vous l'avez deviné, est dans le tour de main, mais pas encore dans la fabrication de la pâte. Celle-ci sera homogène et souple, sans plus, prendra sa maturité lors de la fermentation de 2 à 3 heures en été et 4 à 5 heures en hiver. On la replie sur elle-même en un rabat pour améliorer sa texture. L'abaisse du pâton d'environ 50 grammes, que l'on aura laissé lever un peu, en un

FIG. 5. TROIS TYPES DE DÉVELOPPEMENT DE PAINS PLATS



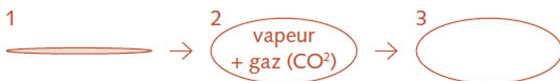
1. Pâte avec une abaisse de 4 mm, puis perforée.

3. Au résultat cuit, et avec les perforations, l'air ne reste pas inséré dans le pâton.



1. Pâte avec une abaisse de 7 mm. 2. Trop épaisse, l'abaisse ne permet par l'installation d'une poche de gaz dilant.

3. Le résultat cuit ne permet par le développement d'une poche d'air.



1. Pâte avec une abaisse de 2 mm. 2. La vapeur et les gaz s'installent entre deux feuilles. 3. Le résultat cuit se présente en forme de poche.

Source : Jalal Qarooni

cercle de 40 centimètres de diamètre est déjà plus délicat. Il faut que le cercle soit uniforme malgré ses deux millimètres d'épaisseur. Cette minceur est nécessaire pour l'éclatement et la création d'un vide entre deux feuilles.

Encore un petit repos avant d'enfourner et là surtout, le coup de maître, la cuisson. Il faut un four très chaud sur sole, c'est mieux. Le pain, vu sa minceur va pour ainsi dire « éclater » (fig.4). Par l'expansion des gaz soumis à la chaleur, une poche d'air se forme. Et l'on aide cette poche à se former de manière uniforme en pressant légèrement dessus à l'aide d'une baguette. Ainsi la pâte entourée de deux minces feuilles cuites élabore une sorte d'enveloppe de pâte.

Vous le laissez cuire, mais attention, ici on compte en secondes de cuisson, pas en minutes ! C'est le savoir-faire de la cuisson qui est important ici.

Pour donner une appréciation plus lisible et chiffrée, il nous faut peut-être aller voir plus au sud jusqu'au Moyen-Orient pour apprendre que cette cuisson à four très chaud se fait pendant 21 secondes à 600 °C, 30 secondes à 550 °C, 43 secondes à 500 °C et 90 secondes à 400 °C pour le pain arabe dit pain du pays ou en Égypte, pain *baladi*⁴.

C'est ce même pain qui permet de faire l'enveloppe de la farce devenue la pitta, spécialité de restauration grecque. Les 30 secondes à 600 °C sont considérées comme l'optimum technologique par les spécialistes du pain arabe.

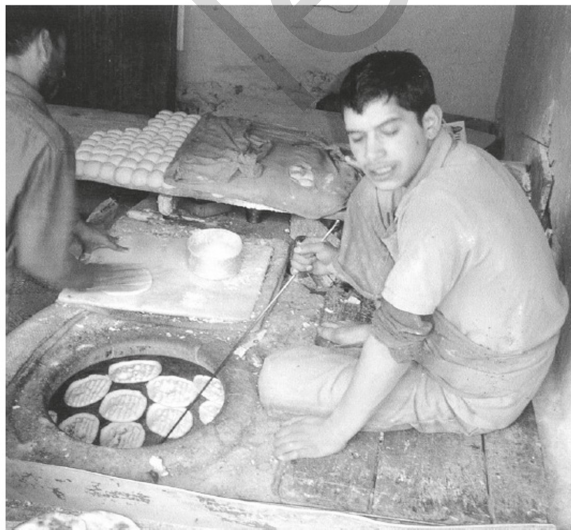
Pour le *pane carasau* la cuisson n'est pas finie pour autant.

Dès la sortie du four, vous coupez la poche de pâte cuite en deux dans le but d'avoir deux cercles plat au lieu d'un, et vous les repassez légèrement dans le solde de chaleur du four pour les rendre bien craquant et aussi fin qu'un papier à musique, d'où son nom. Mais les touristes qui l'appellent *carta musica* disent qu'il va faire une musique à chaque bouchée, lorsque vous le grignoterez accompagné d'un peu d'huile de première pression à froid et de gros sel, ce qui provoque la même addiction que les chips, l'ajout de glutamate en moins.

Les boulangers sardes proposent ce pain musical par piles de dix ou vingt cercles, simplement emballés dans du papier. Qui calcule un peu le labeur et ne le solde pas, comprendra aisément que les hôtels chics peuvent plus facilement demander le vrai prix de ce produit que le boulanger. Ces mêmes hôteliers proposent sur leurs cartes, non seulement la *carta musica*, mais aussi le *pane fratau*. Ils retrempent dans l'eau bouillante les cercles de *pane carasau* qui retrouvent ainsi leur plasticité initiale et l'emploient presque comme des lasagnes accommodées de sauce tomate au basilic, de parmesan ou de pecorino, de viande hachée, d'œufs pochés,... c'est selon. Et l'on repasse encore une fois au four, à la façon d'un gratin⁵.

FIG. 6. BOULANGERIE HIMALAYA

Dans la rue des boulangeries à Leh (capitale du Laddak) dans l'Himalaya en Inde.



Source : photographie d'Aloys Lentzen, 2010.

Les nâns du Moyen-Orient sont abaissés plus épais, ce qui empêche la formation de cette grande poche d'air lors de la cuisson. Ils accompagnent les repas et servent parfois de gants pour saisir les autres aliments.

Il leur faut des fours spéciaux, dénommés diversement *tanoor*, *tafnor*, *thone*⁶... (XXI).

C'est à l'aide d'un coussin que l'on applique la feuille de pâte sur les parois d'un geste habile, et à l'aide d'une fine tige de fer que l'on retire les pains une fois cuits (fig.6).

Les pains d'orge (dont les plus légendaires sont tibétains) sont aussi assez plats. L'orge donne en effet une farine sableuse. Céréale qui peut être cultivée à haute altitude, l'orge sera pénalisante dans la structure des pains égyptiens *baladi*, vu ci-avant, où une étude a suggéré que la farine d'orge ne peut être utilisée que pour remplacer 30 % à 45 % de la farine de blé dans les pains de pain *baladi* sans rebuter le consommateur. Cependant, lorsqu'on augmente la teneur en farine d'orge au-delà de ces limites, on constate que les pains sont plus durs, de couleur plus foncée et de forme plus

irrégulière⁷. Il devient plus difficile de créer le réseau nécessaire pour former l'enveloppe de pâte. Ou pour l'extension de la pâte un peu manière *pizzaiolo* (avec un peu d'huile en ajout) par un mouvement faisant passer en va-et-vient d'un bras à l'autre pour étendre la pâte utilisée pour les pains *lavash* arméniens⁸ qui sont assez proches des pains que nous venons de présenter.

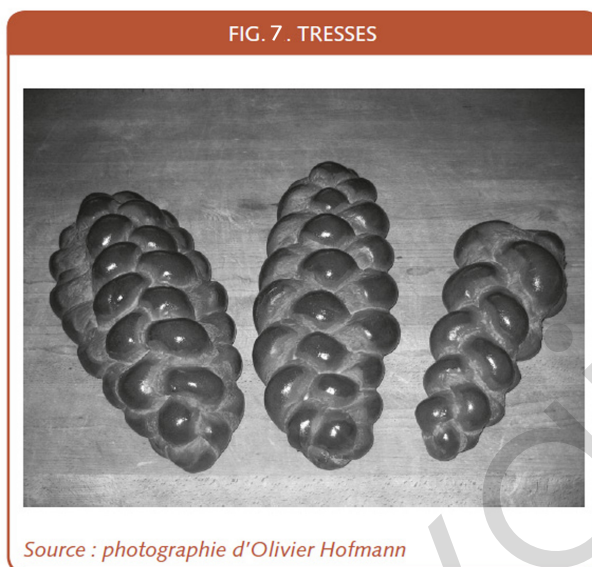
Passons maintenant à une spécialité éthiopienne, l'*injera*. On le prépare sous forme de pâte liquide à base de farine de teff (X.10) que l'on fait ensuite couler en spirale sur une crêpière. C'est sans aucun doute l'un des pains-crêpes les plus acides que l'on puisse goûter et pour cause : la fermentation au levain peut durer jusqu'à trois jours avec un ensemencement parfois important, le tout dans un environnement tropical.

Quant à la tortilla centre-américaine, elle est élaborée à partir de semoule de maïs. Cette pâte subit une petite fermentation, puis est abaissée ou étirée et cuite sur plaque.

XX.4. Petits pâtons tressés et autres façonnages traditionnels

Avec les tresses, on se retrouve dans le pain brioché.

Ces pains sont dits également pains nattés, comme la khale ou challah présente dans la tradition juive, où ils accompagnent le dîner de *shabbat*.



Olivier, boulanger à Reconvilier et formateur à Delémont en Suisse (fig.7), me confiait que la tresse à cinq brins fait partie intégrante de l'examen pratique de maîtrise. Il existe des variantes de torsade à plat ou par le haut. Dans ce deuxième cas, on examine s'il comporte bien « la fenêtre », c'est-à-dire que le bout de tresse qui coiffe le haut doit laisser apparaître les tresses qu'elle recouvre.

Mais le plus renommée des nœuds de pâte est le bretzel allemand (fig.8). À l'origine et d'ailleurs étymologiquement, c'était une forme de bracelet. Ce petit bout de pâte figure dans l'héraldique et le folklore tellement il a été présent dans l'histoire⁹. Dans la période calendaire, il n'apparaissait que du Nouvel-An à Pâques. Il figure sur le tableau de Breughel

l'ancien dans « Combat de Carnaval et Carême » de 1554 et plutôt du côté Carême.

Si de nos jours, le lancer de bretzels est devenu un jeu d'adresse resté populaire, même aux Etats-Unis, dans ce manuel technique c'est plutôt la dextérité du geste professionnel formant le bretzel que l'on admire. Quand on considère la bretzel, ce petit bout de pâte noué, et que l'on regarde son histoire remontant au fond des temps¹⁰, ce simple morceau de pâte qui est repris dans la mémoire collective figure dans les emblèmes du métier, dans les jeux populaires, les légendes et croyances, les foires

traditionnels qui lui sont consacrées, c'est prodigieux. Un point à relever qui ne plait guère aux praticiens se voulant naturels, l'échaudage du pâton formé et levé dans un bain d'eau additionné à raison de 20 gr. au litre de soude caustique (E 524, servant plutôt à déboucher les canalisations). On peut la remplacer par de l'eau salée, mais cela ne procurera pas cet aspect brun reluisant des recettes alsaciennes et allemandes.

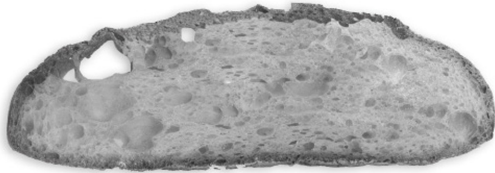


XX.5. Les différentes tournes, grignes, pochoirs et décors

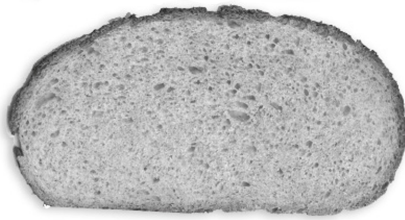
Si vous voulez que votre coup de lame s'exprime bien en grigne, il est nécessaire que votre fermentation ne soit pas trop aboutie et aie encore de la force à donner lors de l'enfournement. Piet Sluimer écrit : « en principe, la pousse dans le four sera plus faible lorsque la pousse avant cuisson aura été plus grande¹¹ ».

FIG.9. MIES SUIVANT TAUX D'HYDRADATION ET FARINE

Les alvéoles qui comportent des fragments de son dans leur pourtour ont plus de possibilités de points de rupture de la bulle de gaz, qui, dès lors, éclatent plus facilement.



Pâte issue de farine de froment T65, peu façonnée et fortement hydratée ($\pm 80\%$), fermentée au levain + 0,4% levure



Pâte issue d'un mélange de farine intégrale de seigle et de farine de froment T65, fermentée sur levain naturel, puis levurée (1 % / kg de farine) au pétrissage.

Un travail au froid positif améliore l'expression au four de la grigne par une meilleure explosibilité de la pâte due à un choc thermique plus intense.

Le coup de lame doit être réalisé idéalement juste avant la mise au four, pour ne pas « bailler » ou « jeter les oreilles » trop tôt, comme disent les boulangers italiens.

Diverses scarifications sont possibles, surtout sur des pâtes jeunes dites également vertes.

C'est aussi en fonction de la pâte que l'on choisira, molle ou ferme.

Autre possibilité, pour les pains difficiles à cranter, ne pas lamer du tout et enfourner avec la clé au-dessus. C'est le geste consacré pour le pain catalan bénéficiant d'une indication géographique protégée (IGP) et d'autres, jusqu'aux pains industriels qui prennent ainsi une apparence de rusticité, de façonnage artisanale.

On fait aussi ce choix, plus simplement, lorsque les farines composant la pâte supportent mal le coup de lame.

Appréciable visuellement, l'aspect coquillage

est simplement réalisé par une finition avec une tourne à gris : on façonne sur un établi ou tour fariné en donnant en finition le mouvement spiralé.

La tourne à gris se réalise en farinant et est présent surtout pour des pains mis à lever dans des pannetons, ou pour le pain de seigle à la croûte craquelée.

Le pain dit tigré, léopard ou girafe nous vient des Pays-Bas. Il faut badigeonner le pain avant l'enfournement avec un mélange d'une cuillère à soupe d'huile, 12 centilitres d'eau tiède, un demi sachet de levure instantanée de boulanger (3 à 4 grammes), une pincée de sel, une cuillère à soupe de sucre et 100 grammes de farine de riz.

Quoi de mieux que ce texte de Francis Ponge¹² pour mettre des mots sur le résultat d'un grigne qui restera toujours pour chaque boulanger une révélation à la sortie du four :

« La surface du pain est merveilleuse d'abord à cause de cette impression quasi panoramique qu'elle donne : comme si l'on avait à sa disposition sous la main les Alpes, le Taurus ou la Cordillère des Andes. Ainsi donc une masse amorphe en train d'éructer fut glissée pour nous dans le four stellaire, où durcissant elle s'est façonnée en vallées, crêtes, ondulations, crevasses... Et tous ces plans dès lors si nettement articulés, ces dalles minces où la lumière avec application couche ses feux, — sans un regard pour la mollesse ignoble sous-jacente. Ce lâche et froid sous-sol que l'on nomme la mie a son tissu pareil à celui des éponges : feuilles ou fleurs y sont comme des sœurs siamoises soudées par tous les coudes à la fois. Lorsque le pain rassit ces fleurs fanent et se rétrécissent : elles se détachent alors les unes des autres, et la masse en devient friable... Mais brisons-là : car le pain doit être dans notre bouche moins objet de respect que de consommation. »

Le pain artichaut, pain de petite taille et classé dans les pains spéciaux, est déjà décrit par Malouin en 1767.

La main italienne, est souvent réalisée en pâte blanche laminée (XVIII.3) donnant une couleur pâle à la pâte cuite.

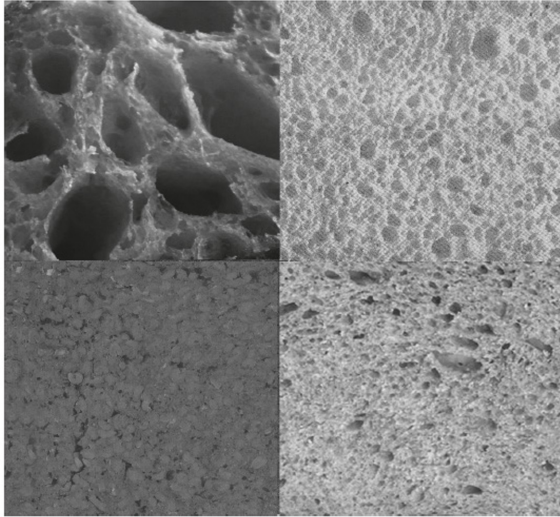
Le *katchapouri* géorgien résulte d'une abaisse assez épaisse de pâte fourrée au fromage. On ramène les coins de l'abaisse sur le dessus puis on les torsade. Le pain hongrois *krumplis*, un peu similaire, est fourré à la patate.

En France, le plus renommé des pliages de bandes de pâte est celui réalisé sur la couronne bordelaise. Elle comporte six à huit boules de pain partiellement recouvertes par une pâte centrale. Le

retrait de la bande lors du forçage dû à la cuisson permet de bien faire la différence entre les parties farinées ou pas.

L'utilisation des pochoirs est encore une autre façon d'habiller les pains. C'est principalement pour les concours ou les vitrines que se conçoivent ces pièces artistiques, bien que cette technique puisse

FIG.10. QUATRE TYPES DE MIES DIFFÉRENTES



Tant qu'il existera des mies de pain différentes, il y aura des farines différentes.

En haut, à gauche : mie de baguette. En haut, à droite : mie de pain toast. En bas, à gauche : mie de pain de seigle concassé. En bas, à droite : mie de pain gris / bis

être simplifiée au besoin. Plusieurs boulangers sont passés maîtres de cet exercice, Michael Chesnouard de l'atelier M'Alice, Josef Pascual ou Khaled Cadre, qui utilisent, en plus de l'espace fariné, des espaces garnis de graines de pavot bleu. On peut aussi citer Kritos Karaoli, Jean-Christophe Citerne, et bien d'autres...

Le travail au froid positif permet de mieux appliquer cette méthode de différenciation marquée des zones farinées ou pas.

Une feuille cartonnée que l'on peut renforcer en la vernissant, ou de plastique dur retravaillée avec des cutters spéciaux vous permettront d'avoir un pochoir personnalisé.

Autrefois, c'était une obligation de marquer ces pains pour mettre la main sur les fraudeurs. Ce qui se résumait à l'application des initiales du prénom et nom sur une planche à l'aide de clous.

En Ouzbékistan, les marques sur pains plats sont restées bien ancrées dans la pratique.

Autre technique de marquage du pain : le fer chaud, sur pâte crue ou cuite.

Comme vous l'avez compris, il est impossible

d'être exhaustif en la matière.

Une fois à l'étranger, il suffit de faire du lèche-vitrines boulangères pour découvrir des idées, c'est fabuleusement enrichissant.

BIBLIOGRAPHIE CHAPITRE 20 LE FAÇONNAGE

- ¹ Jalal QAROONI, 1996, 206 pages.
- ² C. BARBERIS et G. PICCHI, p. 280, 281.
- ³ Marianne MESNIL, 232 pages.
- ⁴ Jalal QAROONI, p. 132.
- ⁵ Adèle ORTESCHI, p. 21, 125.
- ⁶ Hubert MAITRE, p. 7.
- ⁷ K. I. EREIFEJ *et al.*, p. 39-49.
- ⁸ Hubert CHIRON, juin 2015, p. 4, 5.
- ⁹ I. FRÖHLICH et R. PRUCKNER, 60 pages.
- ¹⁰ M. WÄHREN, p. 50.
- ¹¹ P. SLUIMER, p. 27.
- ¹² Francis PONGE, p. 24-25.