

La conduite des levains : évolution historique

Grâce aux descriptions du XVIII^{ème} siècle, nous allons voir où en était la technique du levain aux temps où cette pratique était maturée par la profession. Après la levure s'immisçant de plus en plus dans la pâte et vers la fin du XIX^{ème} siècle l'arrivée de levure pressée de distillerie commercialisée ainsi que la lutte contre le travail de nuit vont faire tomber en désuétude le procédé de levée de la pâte à l'aide du seul levain naturel.

Le temps n'aime pas ce qui se fait sans lui, écrivent sur leur devanture (et avec raison), des boulangers bretons. *«Quand la pâte séjourne dans le pétrin, ou dans le tour, on dit communément qu'elle entre en levain»*, Paul.J.Malouin, p.424 et p.238. *«Les boulangers entendus disent qu'avant de bassiner une pâte, il faut savoir si elle l'a mérité par ses levains»*.

Dans ce langage merveilleux de nos collègues d'il y a 240 ans, on disait pour parler du *«goût singulier du pain, le goût du fruit (pour le goût du grain), il faut que le pain ne sente pas trop le levain»*. C'est encore Paul.J.Malouin, qui écrit qu'on obtient un pain *«qui a meilleur goût, qui a son goût propre de pain, dans lequel on ne doit pas plus distinguer celui de la farine, que celui du levain»*, p.265.

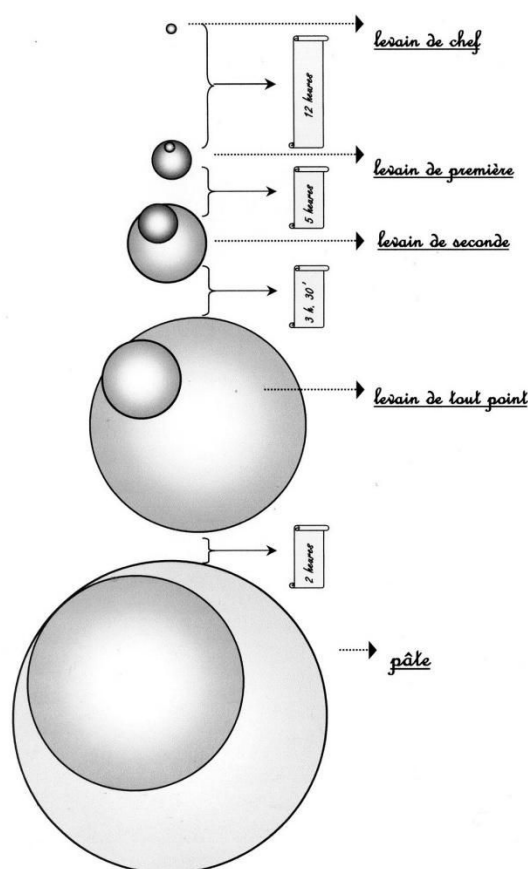
Nicolas Baudeau, p.38 lui nous donne ce témoignage *«Les bons boulangers de Paris rafraîchissent trois fois»*.

Paul.J.Malouin, p. 202, *«En général, pour avoir du bon levain, propre à faire lever la pâte et composer du bon pain, il faut toujours refaire plusieurs fois les levains, augmentant chaque fois leur masse qui devient chaque fois aussi, moins acide ou plus spiritueuse»*

C'est ainsi *«que les premiers levains sont acides, les derniers sont spiritueux»*. C'est connu comme une méthode assurée *« l'aigreur est un défaut facile à corriger, lorsqu'il (le levain) est trop fort, il n'y a pour l'adoucir, qu'à le refaire autant de fois qu'il en sera besoin»*. A.A.Parmentier emploie ces phrases, p.290; *«le levain de chef a passé par trois états avant de parvenir à celui de tout point. Son aigreur, quelque forte qu'elle soit, a dû absolument disparaître»*

... Paul.J.Malouin, p.203; que *« le pain que l'on composerait avec (le levain-chef), ne lèverait pas bien et il aurait un goût sûr»*, car *«on n'a jamais le levain de chef que vieux. On est donc toujours dans la nécessité de le rajeunir, ce que l'on fait en deux fois, plus souvent trois fois, ce qu'on nomme remouillure ou renouvellement»* et A.A.Parmentier d'ajouter, p.278; *«l'idée de*

Schéma du procédé sur 3 levains (rafraîchis)
d'après Antoine Augustin Parmentier
-reconstitution -



les (les levains) renouveler souvent» est le fait «d’y ajouter une nouvelle quantité d’eau et de farine, opération qui diminuant leur aigreur, augmente leur spiritueux et qu’on désigne en boulangerie par rafraîchir ou renouveler le levain».

Voilà le professionnel parti pour des rééquilibrages à évaluer entre acide (bactéries lactiques) & spiritueux (levures), entre grand (en quantité d’ensemencement) et petit levain, entre jeune (en durée de fermentation) et vieux levain, entre décharger (diluer à l’eau froide en remuant) & ranimer (refaire un rafraichi plus chaud et plus ferme) les levains.

Optimisation des pratiques

Au moment de pétrir ses fournées et avec des organisations ou méthodes de travail différentes. Une vraie possibilité de jonglerie existe tellement le panel des méthodes est riche et multiple. Il ne s’agit plus de mettre à point par trois rafraichis, un morceau de pâte précédent la deuxième fournée peut très bien servir de levain tout-point pour la deuxième. La cuisson au four à bois en direct impliquait un espace d’au moins deux heures entre deux fournées, puisque pour enfourner, cuire, défourner, réchauffer et laisser poser la température avant d’enfourner de nouveau, il fallait ce temps. Cette méthode s’appelait « *pétrir levain et fournée* » et par après sera dénommée « *pétrir sur pâte* ».

Au bout de quatre reprises d’une partie de la pâte précédente, la douceur s’imposait puisqu’il s’agissait presque comme d’une pâte confectionnée par sept rafraichis. D’ailleurs ...N.Baudeau disait, p.46 «*Pour faire du bon pain, il faut que depuis le levain de chef jusqu’au levain de tout point, il y ait toujours une fermentation entretenue, qui devienne plus douce à chaque rafraîchi*». Alors comme on trouvait le résultat trop doux, on apportait à la cinquième fournée, du levain en plus et ayant vécu plus de fermentation et d’acidification venant au moins de deux pâtes avant pour «*acérer le levain*».

Si on alimentait le levain tout-point non plus à partir d’un morceau de la pâte précédente mais à partir du levain tout-point précédent, les anciens appelaient cela « *pétrir sur levain* », ce que le professeur Calvel nommera plus tard « *pétrir sur levain dédoublé* », puisqu’on alimentait à la fois le levain et la pâte.

La troisième méthode s’appelait « *pétrir sur levain naturel* », ce qualificatif « naturel » en plus est à attribuer au fait «*qu’on donne au levain de second tout le temps qui leur convient naturellement au lieu que par la méthode de pétrir sur levain, on leur donne la moitié de temps, ce qui oblige d’en précipiter l’apprêt en les tenant plus chaudement et cela est moins naturel, parce qu’il faut le temps à tout pour que tout soit bien fait*».

Voilà expliquer en détail le travail du levain mûré par la profession avant qu’il ne tombe en désuétude.

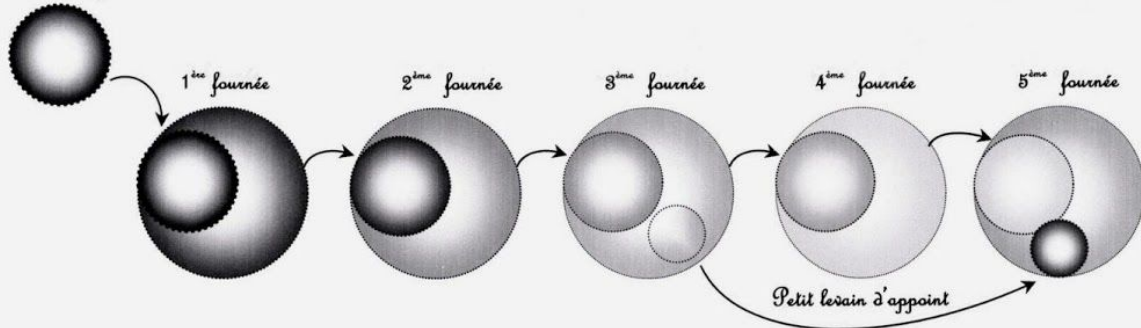
On a probablement intérêt à redécouvrir l’apprêt (maturation) du levain et l’apport des méthodes d’ensemencement des pâtes de froment clair par rafraichis qu’essayait de cerner le professionnalisme boulanger du XVIII^{ème} siècle. Cela peut devenir des lumières pour les chercheurs d’améliorations gustatives et nutritives de la panification.

Les tableaux précédent et suivant exprimant avec le gris clair, la douceur de la pâte et le gris foncé, l’acidité parfois trop pénétrante surtout dans des pâtes de farine « fleur ».

Trois anciennes méthodes de travail au levain (XVIII^e s.)

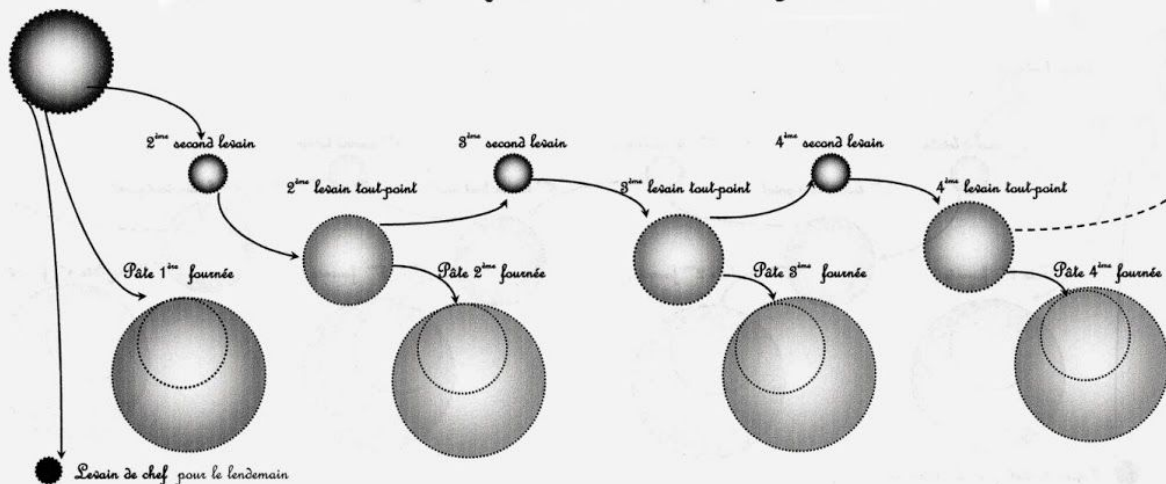
Pétrir fournée et levain (reconstitué d'après les indications de Paul Jacques Malouin en 1767)

Levain tout-point



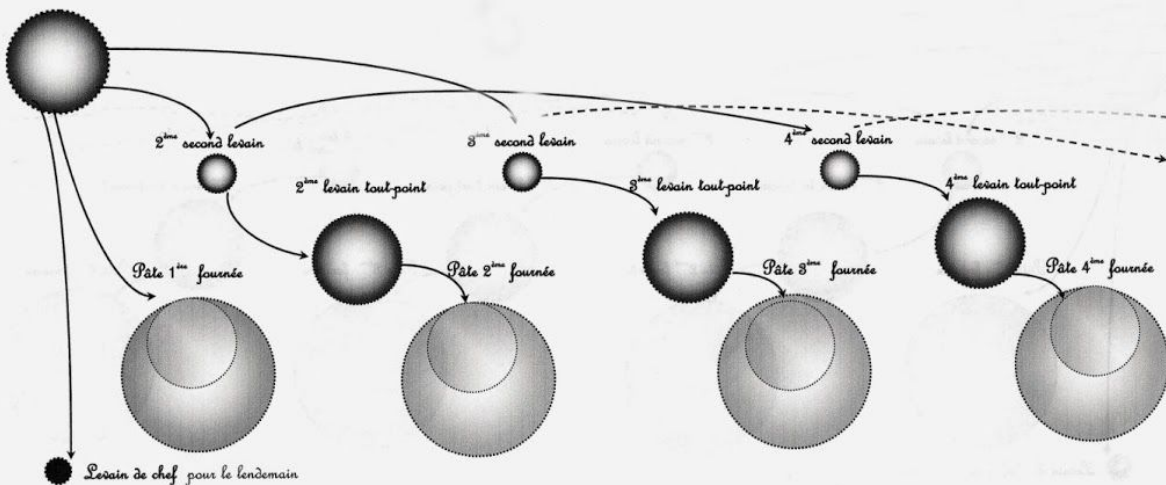
1^{er} levain tout-point

Pétrir sur levain (d'après les indications de P. J. Malouin en 1767)



Pétrir sur levain naturel (d'après les indications de P. J. Malouin en 1767)

1^{er} levain tout-point



L'école française

Après un passage aux oubliettes de presque deux siècles, un renouveau du levain apparaît tout à la fin du XX^{ème} siècle, pour preuve les prix à l'innovation de l'exposition Européenne attribuer à un outil le « fermento-levain » en 1994 et à un starter lactique « Florapan » en 1996. Le décret sur le pain français du 13 septembre 1993, était venu faire évoluer la définition levain du code des usages en y intégrant l'arrivée des starters de levain délimité par un nombre minimale de levures et bactéries lactiques, la possibilité d'ajout lors du pétrissage de levure à faible quantité (0,2%/kg. farine) et le définit dans des paramètres ciblant des mesures d'acidité minimale (pH 4,3 et 900 ppm d'acide acétique endogène).

Cette dernière mesure semblant extrême au point que les contrôles aurent du mal à la rencontrer surtout chez les boulangers ne souhaitant pas que l'acidité (principalement acétique) viennent masquer les effets des molécules aromatiques produites par la fermentation au levain bien conduite. Il est ridicule que le pain au levain en France doive chercher à atteindre de l'acidité pour pouvoir être validé alors que l'école du levain français a toujours essayé d'éviter une acidité trop dominante du fait de l'emploi majeur de farine de froment blanche (type 55 et 65).

Ce paramètre du contrôle de maturité par l'acidification convient par contre pour des panifications au seigle complet (type 130 ou 170) qui par sa forte sensibilité enzymatique a toujours eu besoin d'employer des pré-pâtes acidifiantes d'ailleurs dénommée « sauerteig », soit pâte acide, pour calmer l'activité enzymatique de la farine de seigle par l'acide produit. C'est pourquoi les législations du pain en France (utilisant froment clair) et en Allemagne (utilisant seigle complet) ont toujours été différentes.

L'acidification de synthèse ajoutée dans la pâte vu par les législations en France et en Allemagne

 En France, On ne peut pas mettre d'additifs dans le pain de « tradition », même pas l'acide ascorbique (E300). Les acides lactique (E270) et acétique (E260) étaient autorisés pour la lutte contre l'accident du pain « filant ». Pour le pain de seigle, l'acide citrique (E330) et l'acide propionique (E280) pour le pain tranché. La dose autorisée ne dépassaient pas les 0,5% au kilo de farine.	 En Allemagne, Tous les acides autorisés en France (E300, E270, E260, E330 & E280) sont également autorisés pour toutes les panifications. En plus les acides malique (E296), succinique (E363), sorbique (E200), tartrique (E334), fumarique (E297) et gluconique (E574) sont également autorisés. Les doses autorisées sont autorisées pour une QS -quantité suffisante-, sauf pour l'acide sorbique.
--	---

Cet exemple n'est montré que pour comparer les différences générées entre les panifications du froment et du seigle