

Puis on continue le "Chemin Sacré" en passant des "stations" de Couteau et de Jansem à celles de Garcia Fons, Guiramand, Heaulmé, Van Den Busche, de Gallard.

Passant devant un vitrail de Jacques Villon, on termine en compagnie de Pollet, d'Aizpiri, de Carzou et de Goerg ... Chacun de ces chefs-d'oeuvre est le témoignage du séjour de ces artistes au Moulin.

Dans les salles d'exposition il est possible de voir les signatures des peintres figurant déjà dans la chapelle auxquelles sont jointes celles de : Braque, Foujita, Dunoyer de Segonzac, Le Guennec, Dauchot, Cocteau, Vlaminck, Lorjou, Bonnefoit, Steinlen, Ciry, Deperthes, Ottaviano, Leonor Fini, Kisling, Brayer, Gen-Paul, Aizpiri, Erni, Picasso, Valadié, Van Dongen, Grau Sala.

On aimerait s'attarder et c'est à regret qu'on s'arrache à ce cadre enchanté d'une véritable Histoire de l'Art magnifiquement illustrée, envoûtante et évocatrice d'une époque privilégiée de l'art moderne.

Après ce régal de "Nourritures spirituelles", il est temps de revenir à des "Nourritures terrestres" avec la Boulangerie Poilâne.

III.- BOULANGERIE POILANE.-

Avec un léger retard, que le beau temps et le talent de conteur de Monsieur Brichard expliquent aisément, le chef de fabrication de la boulangerie Poilâne nous accueille pour nous faire visiter les locaux encore en cours de travaux de son entreprise.

Le bâtiment a une forme circulaire.

12 fours romains fonctionnent actuellement et 12 autres sont en construction.

25 boulangers y travaillent en se relayant l'après-midi et la nuit. Chaque boulanger est responsable de son four.

Fabrication du pain.-

La fabrication du pain comprend un certain nombre d'opérations successives : l'hydratation de la farine et sa transformation en pâte, la fermentation de cette pâte par l'adjonction du levain, enfin la cuisson de la pâte fermentée dans des fours à bois.

L'hydratation dissout les parties solubles (dextrine, glucose et sels) et gonfle les parties insolubles (amidon et gluten) ; on forme ainsi, en malaxant convenablement, une pâte homogène.

Le malaxage de la farine avec l'eau constitue l'opération que l'on nomme pétrissage. Il se fait mécaniquement.

En même temps que le boulanger mouille la farine, il y introduit du sel et comme élément essentiel de la fabrication, une certaine quantité de ferment. Ce ferment rencontre, dans la pâte humide et conser-

vée dans un endroit chaud, du sucre sur lequel il agit en produisant de l'alcool et du gaz anhydre carbonique. Les bulles gazeuses qui prennent ainsi naissance au sein de la pâte soulèvent cette pâte, la gonflent, la font lever. Lorsque la fermentation est terminée, la pâte, divisée en pâtons est placée dans les panetons, puis soumise, dans les fours à une température assez élevée. Cette opération élimine l'excès d'eau. En même temps, elle dilate les bulles d'acide carbonique emprisonnées dans la pâte dont elle augmente ainsi la porosité et la légèreté.

En outre, elle hydrate, gonfle, fait crever les grains d'amidon, ce qui, d'une part, empêche la mie de pain de s'affaisser par le refroidissement et, d'autre part, rend la substance amylicée plus facilement attaquable par les sucs digestifs. Les parties les plus voisines de la surface, subissant une température plus élevée, éprouvent des modifications plus profondes. Ici, non seulement l'amidon se gonfle et s'hydrate, mais encore il se convertit en dextrine plus ou moins brune, par la torrification et forme avec le gluten desséché et légèrement torréfié lui-même, la croûte du pain.

Quelques chiffres.-

Il se fabrique actuellement dans ces établissements :

- pain de campagne : 4 500 par jour, ce qui représente 80% de la fabrication.

- pain aux raisins : 2 000 par jour.

- pain aux noix : 500 par jour.

Ces pains sont distribués tous les matins dans les différents points de vente (restaurants, fromageries, grands magasins, etc ...) ou exportés.

Les fours sont regroupés par 2 dans la même pièce et possèdent la même réserve de bois, approvisionnée à partir de l'entrepôt central.

- 30 kg de bois sont utilisés par fournée.

- 50 tonnes de bois sont utilisées par mois.

Entre le début de la fabrication de la pâte et la fin de la cuisson, il s'écoule à peu près 8 à 10 heures.

Il faut compter 20 minutes de chauffe entre chaque fournée.