

Muriel KAMMERER



PAIN

BOULANGÈRE à LAIZY

Au Fil du Pain

Ancienne agricultrice en biodynamie et fabriquant depuis longtemps du pain, Muriel a suivi une formation en boulangerie dans l'optique de s'installer en Saône-et-Loire. Le projet Au Fil du Pain est né autour d'un ancien moulin à huile en ruine, accompagné de son four à pain ; le moulin de Chazeu se situe à Laizy, à proximité d'une source et de l'Arroux. Une année de travail a été nécessaire pour réhabiliter le fournil grâce à des chantiers participatifs.

Muriel s'est installée en janvier 2010 et le partenariat avec le Panier du Coin s'est concrétisé à cette période.

Une douzaine de sortes de pain est fabriquée, dont le pain au petit épeautre, spécifique pour les personnes intolérantes au gluten. Les pains sont fabriqués sur commande pour la vente sur place, auprès de deux associations dont le Panier, et auprès de magasins bio du secteur (Étang-sur-Arroux, Autun, Montceau...).



Philosophie

Fabriquer du pain au levain et bio a toujours été une évidence pour Muriel. La farine et les autres ingrédients, de production biologique, proviennent de Bourgogne, principalement de Côte d'Or. Le sel provient de Vendée, fourni par un ami paludier. Et puis pouvoir oeuvrer dans un ancien fournil, reconstruit avec solidarité et amitié représente beaucoup...

Fabrication du pain à Laizy

Le pain est fabriqué sur place, deux fois par semaine, le lundi et le jeudi.

Le levain est réalisé la veille ; il faut entre 8 et 10 heures de repos avant son utilisation. Le lendemain matin, la pâte est préparée. Deux anciens pétrins mécaniques à bras plongeants aident Muriel pour le pétrissage. Depuis le pétrissage jusqu'à la cuisson, en passant par le boulage et le façonnage, 7 à 8 heures sont nécessaires. La fermentation lente du levain demande 5 à 6 heures de pousse.

La cuisson est réalisée dans le four à bois à chauffage direct. Le four est équipé d'un "gueulard", sorte de coude en fonte : le foyer ne se trouve pas dans la chambre de cuisson, mais sous le four. Seules les flammes et la chaleur entrent dans la chambre de cuisson. 50 kg de pain peuvent être cuits par fournée dans le four, et il faut environ 3/4 d'heure à 1 heure pour la cuisson.

Mais le plus simple est de se rendre compte par soi-même...

Si vous passez dans le secteur,

n'hésitez-pas à prévenir Muriel (à l'avance...) pour visiter le fournil !

Au Fil du Pain, c'est...

- 1 personne
- 200 kg de pain par semaine
- 12 sortes de pain
- 50 kg de pain par fournée