

La visite du Moulin de Lantadat : chez Philippe et Sylvianne IRAZOQUI

L'ARRIVÉE AU FOURNIL

Après 45 min de voiture, (ou 1h pour ceux qui ont voulu prolonger le plaisir et ont fait un petit détour), nous arrivons au fournil de Philippe et Sylvianne. L'Amap de Tyrosse est également de la partie.



Dès l'entrée, nous faisons face à la bête, un four immense, à deux étages, avec une cheminée à bois accessible sur le côté... dans un réduit où se prélassent des chats, attirés par la chaleur.

Le four a été construit entièrement à la main, par [F.VOISIN](#), un des derniers artisans français capable de réaliser ce type d'ouvrage. Au dessus du four, 60 tonnes de briques et sable permettent d'obtenir une inertie suffisante à la cuisson.

A noter que pour avoir l'appellation "cuit au feu de bois", les flammes ne doivent pas être contenues sous les "soles", dans la cheminée. Par conséquent, un Gueulard doit les faire déboucher à chaque niveau de cuisson.

1: Le four... et l'immense tapis rentrant dedans....

DIRECTION LE MOULIN, BALADE DIGESTIVE D'UN KILOMÈTRE



Historiquement, le moulin appartient à Sylvianne depuis plus de 30 ans. Il a été rénové initialement pour permettre à un ami boulanger de moudre son blé AU Pays Basque au lieu de devoir l'emmener au moulin en activité le plus proche... dans le GERS !

Lorsque leur ami a arrêté son activité, Philippe et Sylvianne ont repris la suite.

2: La salle du meunier

VISITE DU MOULIN

Revenons à notre moulin : dans une salle dédiée, nous faisons face à deux meules : 1 spécifique au blé et 1 pour le maïs du fait de la différence de taille de ces grains.

Comment cela marche ?

Par un jeu de pignonnerie, l'eau de la rivière entraîne l'axe central qui fait tourner la meule. Le grain est versé dans la trémie (oui le grand entonnoir en bois...) puis tombe dans l'auget. L'axe fait taper une pièce de bois contre celui-ci, provoquant la chute progressive du grain entre les meules. La rotation de la meule envoie le grain vers l'extérieur, il est alors broyé et la farine tombe dans le cadre, puis dans le sac du boulanger.



3: Lorsque le grain tombe dans l'auget...

Oui, mais les meules, elle ne s'usent pas ?

Et bien si, justement... et selon l'intensité de l'utilisation, il faut les marteler plus ou moins souvent afin d'avoir du relief, et donc de moudre efficacement !

Le plus grand risque dans un moulin ?

Que le meunier s'endorme ! Oui, mais pourquoi ? Si jamais il n'y a plus de grain dans le grand entonnoir, les meules continuent de tourner et chauffent... le risque est donc d'avoir un départ d'incendie pendant la sieste !

Et ce mini moulin , on en fait quoi ?

c'est un moulin algérien, qui sert en dépannage, notamment lorsque le courant est trop faible pour entraîner le moulin.

Vivre dans un moulin, c'est comment ?

Depuis l'inondation de juillet 2014, qui est montée jusqu'au 1er étage, la famille ne vit plus au moulin mais au-dessus du fournil, qui est plus loin de la rivière... Car vivre dans un moulin, c'est aussi le risque de voir ses souvenirs partir avec la crue...



4: *Le moulin algérien*

UN HANGAR ET DES PROJETS



Sur le chemin du retour, Philippe et Sylvianne nous confient qu'ils désirent augmenter leur surface agricole afin de pouvoir être entièrement autonome en céréales.

: *En projet : Le moulin Electrique*

Les terres convoitées se trouvent à côté du moulin, soit 20 km plus près que celles déjà cultivées.

De retour au fournil, nous découvrons leur hangar, où ils installent un moulin électrique.

Celui-ci leur servira à moudre en toutes circonstances, quand le niveau d'eau au moulin traditionnel est trop haut ou trop bas.

Vous aussi vous ne comprenez pas ce qu'est la machine en photo ci-contre ?

Euuh il faut voir avec votre boulanger, nous avons un peu décroché, tous éparpillés dans divers endroits, regardant différentes machines ou outils ...



Machine inconnue

AU TRAVAIL



Au travail la jeunesse

Passé 18h, une trentaine de personnes, s'en vont, tandis que Sylvianne nous propose de participer à la réalisation du pain pour les livraisons du lendemain. Nous sommes 5 à rester pour jouer aux apprentis ...

Le collège de Saint Palais et une AMAP ont dû avoir quelques surprises!



L'heure du repos

1° étape :
Après quelques heures de repos
pour la pâte dans le pétrin, c'est
parti pour le pesage.

2° étape:
Direction la diviseuse...
qui coupe la pâte en 20 morceaux, afin
d'obtenir la quantité nécessaire pour
chaque pain.



Passage à la diviseuse



Encore en train de reposer...

3° étape :
Bouler : préparer une
boule avec son
morceau de pâte,
puis laisser reposer
à nouveau.

4° étape :

Mise en forme : Création de la forme des futurs pains, et ajout des différentes graines. Pas de photos, mais ça n'est pas le plus simple !!



La cheminée, avec un accès perpendiculaire à l'ouverture du four



Le grignage

5° étape :

Le grignage

Cette coupe a pour but de créer des faiblesses dans la croûte du pain, et c'est par ses faiblesses, des sortes de cheminées, que lors de la cuisson, vapeur d'eau et CO₂ vont pouvoir s'échapper et permettre ainsi au pain de bien gonfler.

Ce n'est donc pas un geste anodin ou simplement décoratif.

6ème étape :

Faire cuire le pain après avoir mis le four à chauffer longtemps pour atteindre 300°C. Il faut enlever toutes les braises car la cuisson doit se faire à chaleur descendante.



C'est l'heure d'enfourner, les pains sont déposés sur un tapis spécial que l'on vient tirer pour mettre les pains dans le four. Il faut avoir de la force !



Au four... on n'en voit pas le bout !

7ème étape :

Bientôt l'heure de
sortir les pains
du four , mais
voilà l'heure
venue de
retourner vers le
BAB...

Non sans avoir câliné des bêtes à poils ...

